

## **Conseils Phase 1**

### **Coronavirus 2019 (COVID-19) : Conseils pour les Restaurants**

Au cours de la phase 1, le public et les entreprises devront adopter de nouveaux comportements et des mesures de protection rigoureuses afin de réduire les risques pour tous. Ce guide est destiné aux établissements du secteur alimentaire pendant la phase 1. Si le restaurant ouvre ses portes, **les mesures suivantes doivent être mises en œuvre pour aider à réduire le risque de transmission de COVID-19 parmi les employés, les clients et la communauté. Pour plus d'informations, consultez [coronavirus.dc.gov/phaseone](https://coronavirus.dc.gov/phaseone).**

#### **Conseils pour les Clients**

- **N'allez pas au restaurant si vous êtes malade**
- Le service est limité au service en plein air aux clients assis seulement, avec des tables placées à au moins 2 mètres de distance, ou au service à emporter. **Il est interdit de se tenir debout et/ou de s'asseoir dans un bar en plein air.**
- Les tables sont limitées aux groupes de 6 personnes ou moins.
- Les réservations sont encouragées et les registres des repas seront conservés pendant au moins 30 jours. Les clients doivent fournir leurs noms, leurs coordonnées et l'heure d'arrivée.
- Portez un masque lorsque vous ne mangez pas ou ne buvez pas (par exemple, lorsque vous commandez de la nourriture et avant d'être servi, et après la fin du repas), et maintenez une distance de 2 mètres avec les gens ne faisant pas partie du groupe.

#### **Conseils pour les Employés**

- **Ne vous présentez pas au travail si vous êtes malade.**
- Portez un masque facial approprié lorsque vous travaillez et lavez-vous les mains fréquemment, y compris avant et après avoir utilisé les toilettes, avant de servir des aliments et des boissons, et après avoir retiré de la table la vaisselle, la verrerie, les ustensiles et les serviettes utilisés.
- Les employés doivent porter des gants lorsqu'ils manipulent des aliments prêts à consommer.
- Dans la mesure du possible, les employés doivent être décalés afin d'éviter les rassemblements et de maintenir une distance sociale de 2 mètres.
- Les poignées de main et autres contacts de personne à personne entre employés ou avec les clients sont découragés sur le lieu de travail.
- Évitez d'utiliser le téléphone, le bureau des autres employés ou d'autres outils et équipements de travail (par ex., stylos, crayons, porte-addition, etc.).
- Nettoyer et désinfecter les surfaces qui sont fréquemment touchées ou utilisées par les employés (par exemple, les poignées de porte, les postes de travail, les ordinateurs) au moins toutes les quatre à six heures, ainsi que les objets et surfaces partagés (par exemple, les terminaux de commande et de paiement, les caisses enregistreuses, les tables, les comptoirs, les plateaux de réception) entre les utilisations.
- Si un employé tombe malade ou commence à présenter des symptômes correspondant au COVID-19, il doit immédiatement cesser de travailler, signaler ces symptômes à un responsable et quitter le travail en ayant pour instruction de contacter un prestataire médical pour une évaluation plus approfondie.

#### **Conseils pour les Employeurs**

- Les employés doivent être informés des signes et symptômes du COVID-19 et des mesures de prévention de base. Pour plus d'information, consultez [coronavirus.dc.gov](https://coronavirus.dc.gov)

- Informer tous les employés par écrit qu'ils ne doivent pas venir travailler s'ils sont malades et des modalités de congé payé applicables. Mettre en œuvre des politiques de congé qui soient souples et non pénalisantes, et permettre aux employés malades de rester chez eux.
- Dépister les employés en évaluant les symptômes des travailleurs (y compris la fièvre) à l'aide d'un questionnaire, au début de leur quart de travail, idéalement avant d'entrer dans le restaurant. Les employés malades ne doivent pas se présenter au travail.
- Rappeler aux chauffeurs de livraison et à tout fournisseur les exigences en matière de distanciation sociale, de couverture du visage et d'hygiène des mains.

### **Pratiques de l'Établissement**

- Poser des affiches indiquant que toute personne ayant de la fièvre ou des symptômes de COVID-19 n'est pas autorisée à entrer dans l'établissement et que tout le monde doit porter un masque.
- Le désinfectant pour les mains doit être facilement accessible à l'entrée de chaque établissement.
- Si possible, prévoir une entrée et une sortie séparées pour l'établissement afin de permettre un flux unidirectionnel des clients.
- Concevoir et mettre en œuvre un processus visant à assurer la séparation des usagers pendant qu'ils attendent leur place (par ex., marquage au sol, attente à l'extérieur ou dans les voitures). Ne permettez pas aux clients de se rassembler dans les espaces d'attente ou au bar.
- Le service n'est autorisé qu'en extérieur.
- Interdire les activités qui obligent les clients à se regrouper.
- L'utilisation de menus en papier jetable est fortement encouragée. Les menus doivent être jetés après chaque utilisation. Si des menus réutilisables sont proposés, ils doivent être nettoyés et désinfectés entre chaque utilisation.
- Les buffets, les bars à salades et autres lieux de service communs sont interdits.
- Les articles des zones de libre-service telles que les comptoirs de boissons, de condiments, d'ustensiles et de serviettes doivent être retirés, et les employés doivent plutôt les donner directement aux clients. L'utilisation d'articles à usage unique est fortement encouragée.

### **Conseils pour le Bâtiment**

- Rincer les systèmes d'eau pour éliminer l'eau stagnante et la remplacer par de l'eau fraîche. Ceci enlèvera les métaux (par ex. le plomb) qui ont pu contaminer l'eau et minimisera le risque de maladie du Légionnaire et autres maladies associées à l'eau.  
(<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html>).

### **Nettoyage et Désinfection/Assainissement**

- Tous les articles de table doivent être soit à usage unique et éliminés après usage, soit nettoyés et aseptisés entre les utilisations/places de table. Cela comprend les écrans de commande numérique, les ustensiles, la vaisselle, les boissons, les nappes et les récipients de serviettes et de condiments (c'est-à-dire tous les articles qui peuvent avoir été touchés par les clients).
- Les tables et les chaises doivent être nettoyées et désinfectées après chaque place assise, et les porte-additions doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation. Veillez à ce que les résidus de produits de nettoyage ou de désinfection ne soient pas laissés sur la table.
- Les toilettes doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment et être marquées et surveillées de manière appropriée afin de garantir le respect des directives de distanciation sociale. Veillez à ce qu'une quantité suffisante de savon et de serviettes en papier soit présente à tout moment.
- Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et désinfectées au moins toutes les deux heures. Les procédures de nettoyage dans l'ensemble du restaurant doivent être élaborées avant l'ouverture et communiquées aux employés afin qu'ils puissent être correctement formés.

- Vérifiez que les machines à laver la vaisselle fonctionnent aux températures de lavage et de rinçage requises et assurez-vous d'un approvisionnement suffisant en détergents et en désinfectants appropriés.
- Pour plus d'informations sur les désinfectants qui sont efficaces contre le virus cause du COVID-19, consultez le site web du CDC [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html).

Les directives ci-dessus continueront à être mises à jour au fur et à mesure de l'évolution de l'épidémie. Veuillez consulter régulièrement le site [coronavirus.dc.gov](https://www.coronavirus.dc.gov) pour les informations les plus récentes.