



GUIDE

de préconisations sanitaires
pour les dégustations conchylicoles
dans le cadre de la crise Covid-19

SOMMAIRE



Préambule p.5



Consignes générales p.7



Consignes particulières
préconisées par zone p.11



Fiches pratiques p.29





Depuis le 15 mars dernier, les entreprises françaises font face à une situation inédite de confinement et de mise en place de mesures barrières qui ont amené un certain nombre d'entre elles à suspendre leur activité. C'est le cas des dégustations qui représentent une part importante des ventes de la profession conchylicole en France. Cette activité étant dans le prolongement des activités de production, les entreprises n'ont pas bénéficié des aides attribuées à la restauration et il y a urgence quant à leur réouverture.

Le Comité National de la Conchyliculture propose ici une synthèse des recommandations sur les mesures à prendre pour permettre la reprise d'activité des dégustations conchylicoles, un enjeu économique majeur pour la survie de la filière sur le territoire. Cette liste est non exhaustive et se veut être un guide pour accompagner les entreprises ; il ne s'agit pas de la retranscription d'un règlement mais de recommandations applicables au choix du chef d'entreprise. Il appartient à chaque entreprise d'évaluer sa capacité à s'y conformer et de prendre les dispositions nécessaires.

Ce document liste un certain nombre de recommandations spécifiques aux activités de dégustations conchylicoles pour assurer les conditions sanitaires nécessaires pour leurs clients et personnels et ce, en complément des mesures édictées par les pouvoirs publics.

Ce guide a été rédigé le 21 / 05 / 2020 et est susceptible d'être mis à jour en fonction de l'évolution de la crise et des recommandations associées.



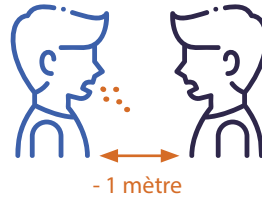
CONSIGNES GÉNÉRALES

CONSIGNES GÉNÉRALES



COMMENT SE TRANSMET LE SARS COV 2 ?

Par contact étroit (au moins 15 min) avec une autre personne (<1 m), par projection de gouttelettes lors d'une discussion, d'éternuements ou de la toux.



Par contact des mains non lavées ou de surfaces souillées par des gouttelettes.



8

Appliquer en priorité les gestes barrières pour lutter contre le virus



Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Eviter de se toucher le visage



Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



En complément de ces gestes, porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée

En cas d'impossibilité de respecter la distanciation sociale le port du masque est obligatoire



Attention, le masque ne remplace pas les gestes barrières. Il ajoute une barrière physique lorsque vous êtes en contact avec d'autres personnes.



CONSIGNES PARTICULIÈRES

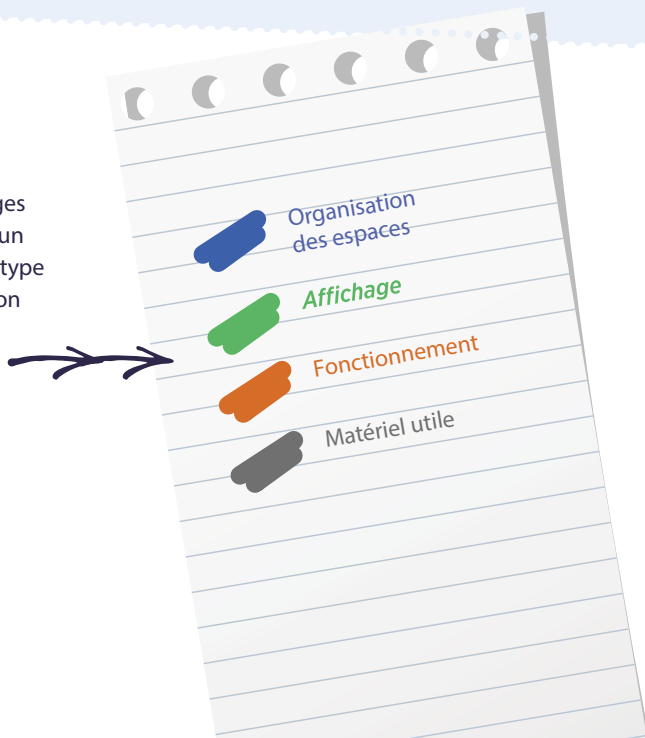
CONSIGNES PARTICULIÈRES



Sur la base de l'application en priorité des gestes barrières, auxquels s'ajoutent les recommandations gouvernementales, un certain nombre de préconisations ont été identifiées pour :

- Réorganiser les espaces et les flux des personnes
- Aménager l'organisation du travail et les process associés
- Identifier les équipements de protection du personnel quand la distanciation sociale n'est pas possible
- Communiquer aux clients et aux salariés les consignes applicables dans le cadre de cette crise.

Pour lire les pages suivantes il y a un code couleur par type de préconisation

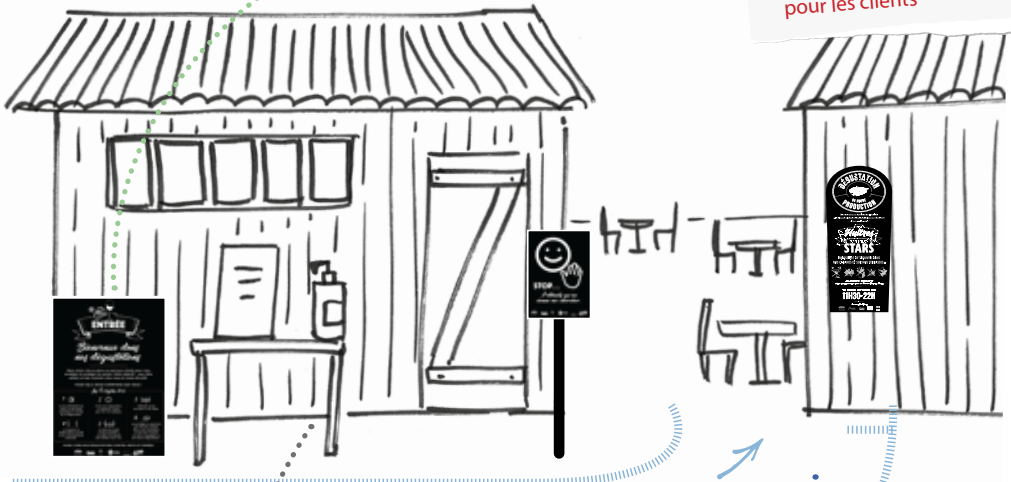


L'ENTRÉE, L'ACCUEIL

- Panneau d'accueil - Entrée : accueillir, rassurer, expliquer les règles
- Fiche gestes barrières Covid-19
- Préconisation lavage des mains avec gel hydro-alcoolique
- Panneau Stop "J'attends qu'on vienne me chercher"



- Port du masque obligatoire pour les clients



13

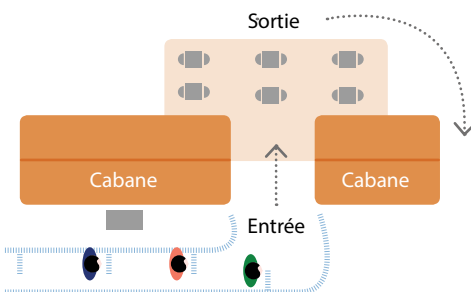
- Mettre à disposition un pousse-pousse de gel hydro-alcoolique
- Nettoyer régulièrement la table et désinfecter le pousse-pousse

Favoriser les réservations pour éviter les files d'attente

- Si elles se créent : Organiser les files d'attente : Espace tous les 1 m avec fléchage au sol devant les dégustations (scotch, peinture...)



- Attention à ne pas gêner la voie publique et garantir la sécurité à vos clients





L'ENTRÉE, L'ACCUEIL

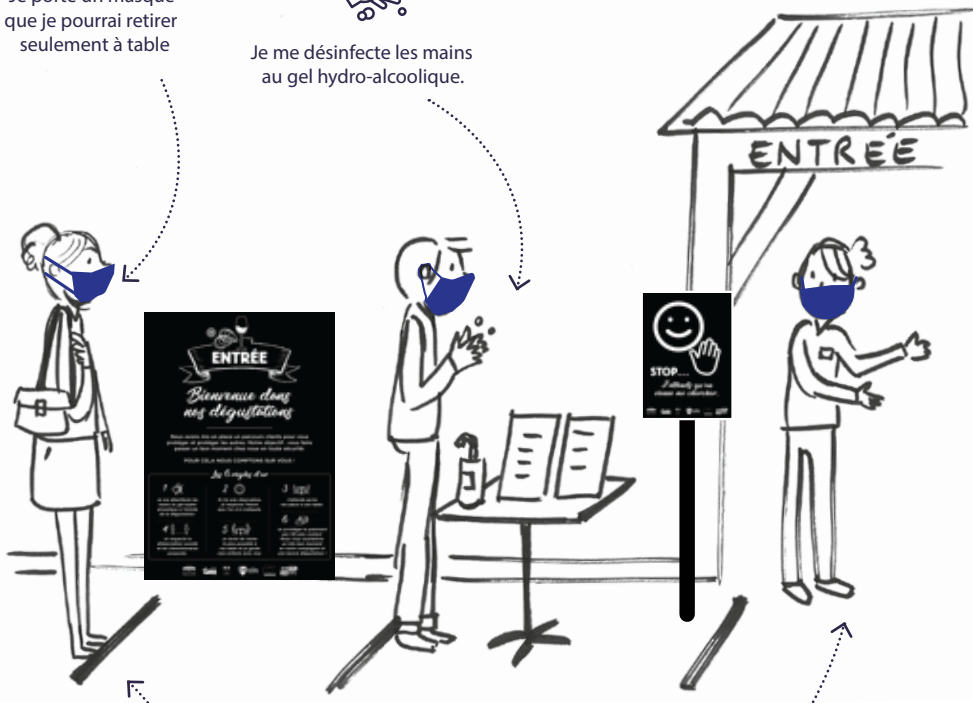


Je porte un masque que je pourrai retirer seulement à table



Je me désinfecte les mains au gel hydro-alcoolique.

14



Je respecte la distanciation sociale et les cheminements proposés.



J'attends qu'on vienne me chercher.



Bienvenue dans nos dégustations

Nous avons mis en place un parcours clients pour vous protéger et protéger les autres. Notre objectif : vous faire passer un bon moment chez nous en toute sécurité.

POUR CELA NOUS COMPTONS SUR VOUS !

Les 6 règles d'or



1 Je me désinfecte les mains au gel hydro alcoolique à l'entrée de la dégustation.



2 Si j'ai une réservation, je respecte l'heure que l'on m'a indiquée.



3 J'attends qu'on me place à une table.



4 Je respecte la distanciation sociale et les cheminements proposés.



5 Je tente de rester le plus possible à ma table et je garde mes enfants avec moi.

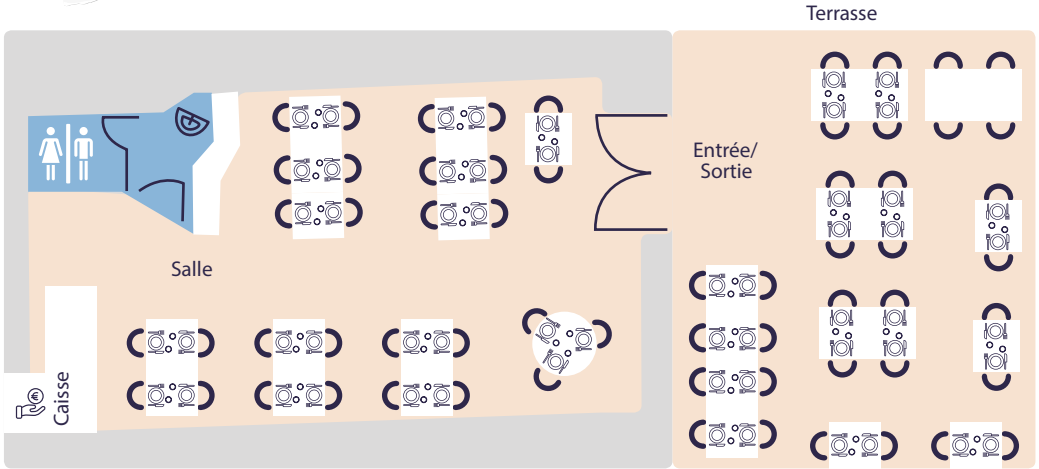


6 Je privilégie le paiement par CB sans contact. Nous vous souhaitons un très bon moment en notre compagnie et une bonne dégustation !



LA SALLE, LA TERRASSE

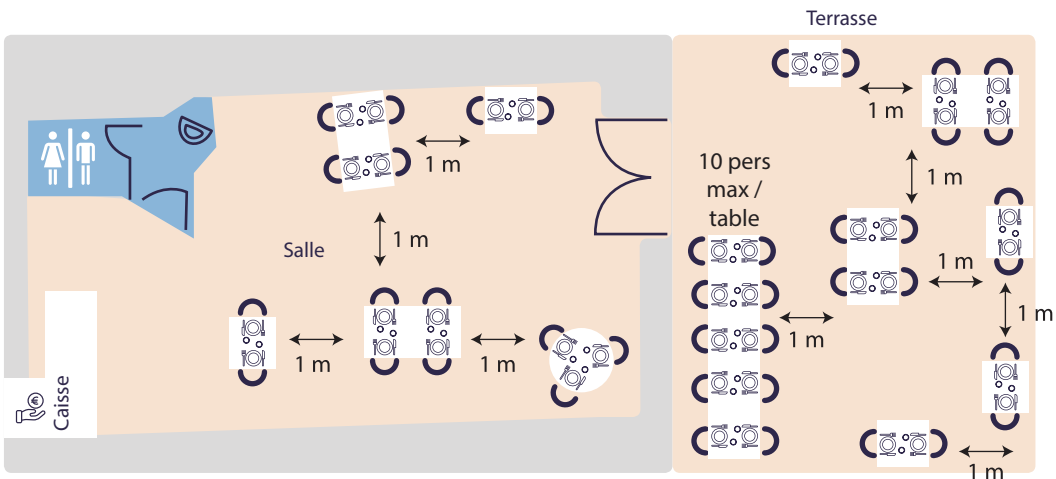
AVANT



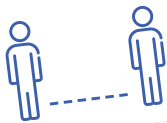
16

APRÈS

EXEMPLE DE CONFIGURATION D'UNE SALLE



RÉORGANISATION DE LA SALLE, LA TERRASSE



- Garantir la distanciation sociale préconisée (1 mètre linéaire minimum) entre les tables, les chaises dos à dos et les allées de circulation
- Limiter le nombre de personnes par table à 10 au sein d'un même groupe



• Gestes barrières COVI -19



- Désinfecter les tables et chaises entre chaque client
- Enlever les menus à table pour utiliser des tableaux manipulés uniquement par le personnel
- Aérer régulièrement la salle (15 min, 3 fois par jour)



EN CAS DE VENTE À EMPORTER

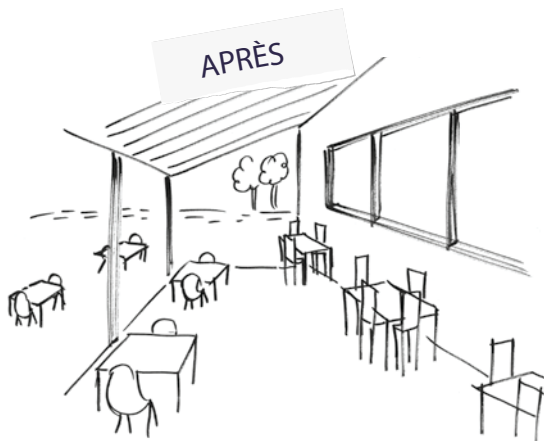
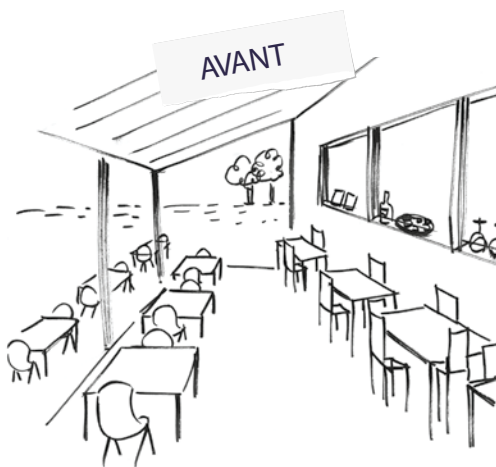
- Avoir un espace dédié à la vente à emporter si possible



- Déposer la commande sur un support propre dans un premier temps. Le client le récupère dans un second temps afin d'assurer la distanciation sociale

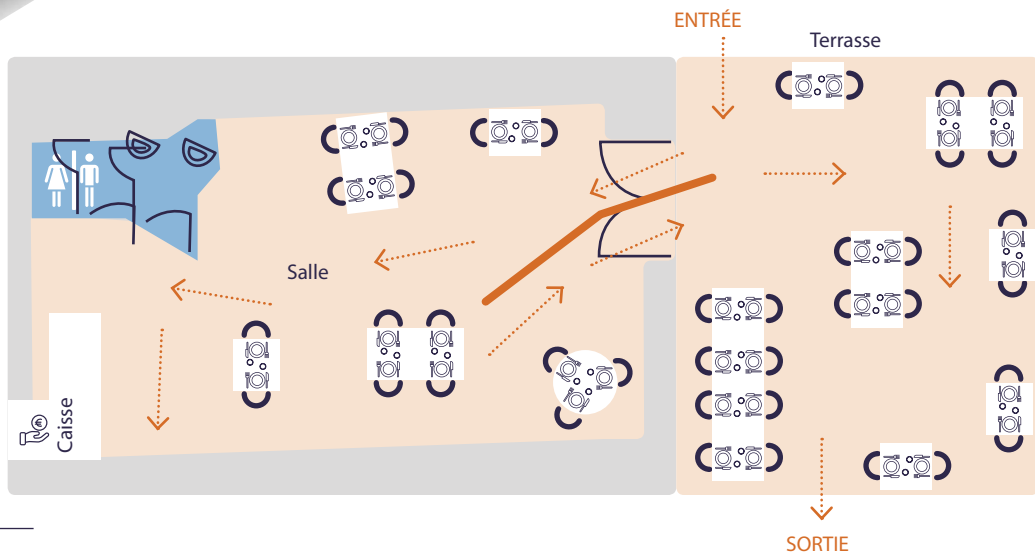
17

EXEMPLE TERRAIN





GESTION DES FLUX, CIRCULATION DES PERSONNES



- Éviter les croisements des personnes (marche en avant)
- Séparer l'entrée de la sortie quand cela est possible



- Port du masque obligatoire pour les clients lors des déplacements dans la dégustation (sauf à table)

- Affichage du sens de circulation : flèches sur panneaux d'orientation ou au sol, panneau entrée/sortie, toilettes...

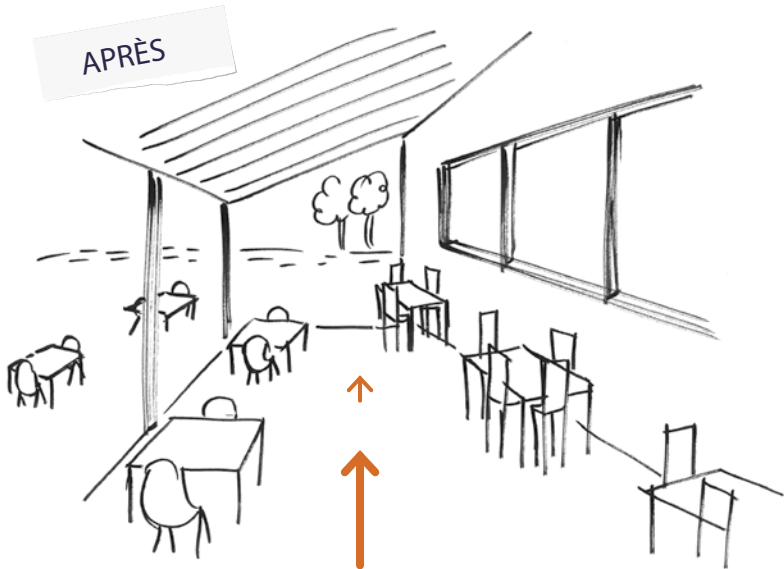
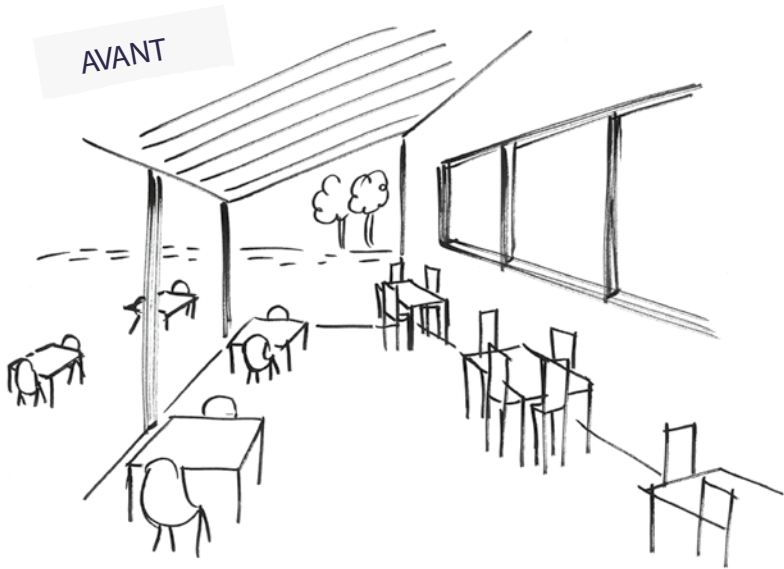


- Utiliser par exemple des cordelettes, claustras ou ganivelles pour ne pas dénaturer l'esprit de la cabane ou le mobilier pour séparer les espaces, scotch, panneaux...



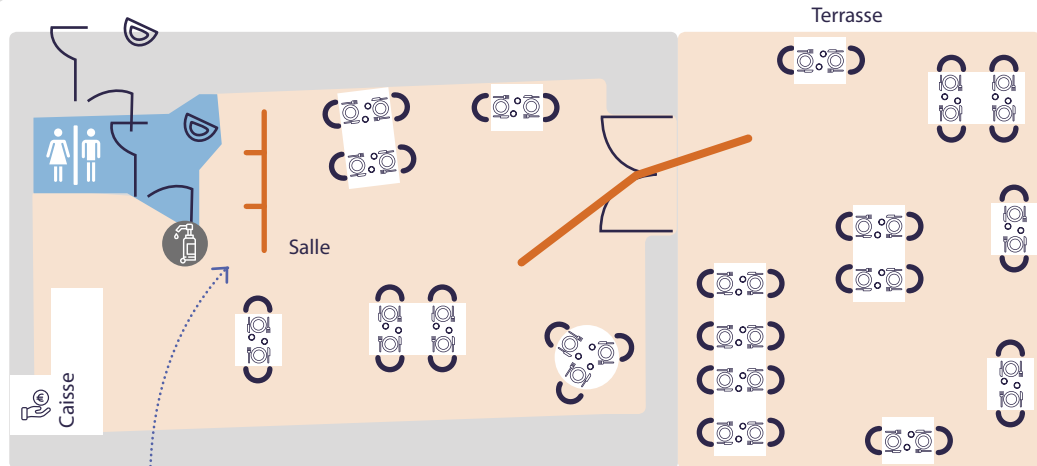
- Désinfecter les éléments que vont toucher les clients : rambardes, portes, poignées... conformément au protocole de nettoyage

EXEMPLE TERRAIN



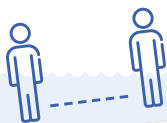


TOILETTES, GESTION DES ATTENTES



20

- Créer une file d'attente avec un marquage au sol ou une cordelette pour respecter les 1m de distanciation



- Port du masque obligatoire pour les clients lors des déplacements dans la dégustation (sauf à table)



- Affichage au sol pour permettre le respect des 1m
- Fiche des règles d'hygiène Covid
- Fiche protocole lavage des mains au gel hydro-alcoolique
- Plan de nettoyage

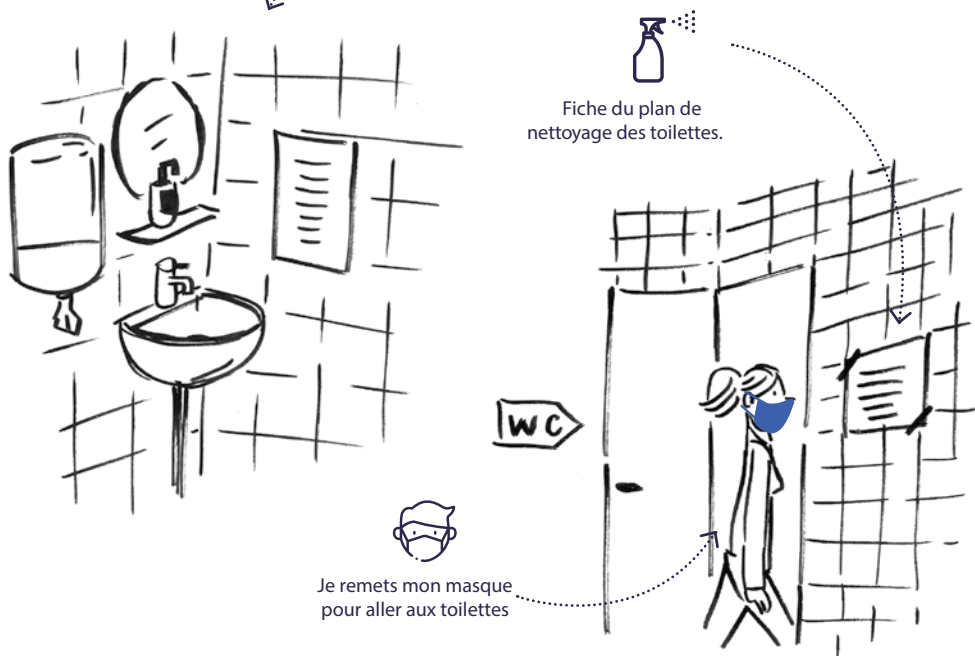
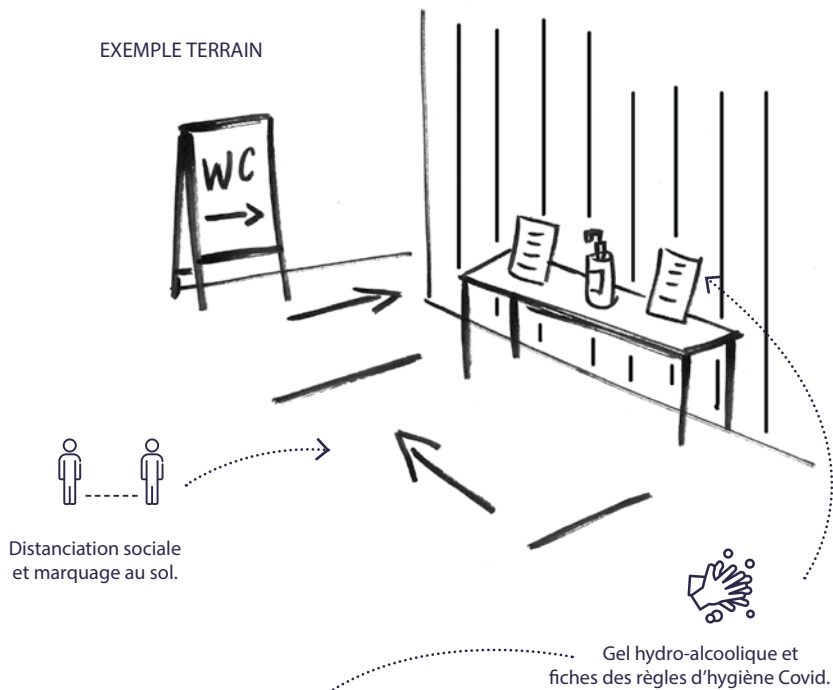


- Mettre à disposition du gel hydro-alcoolique à l'entrée des toilettes



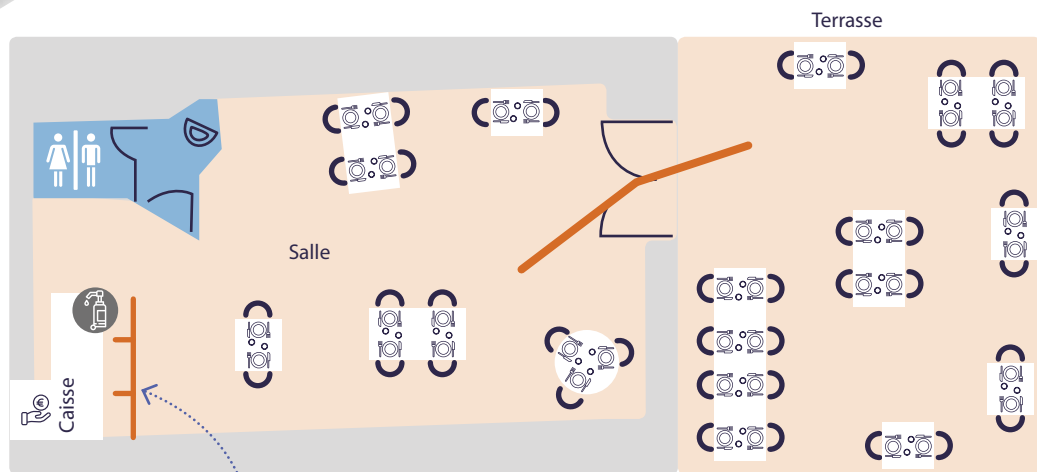
- Nettoyer les sanitaires plusieurs fois par jour conformément au protocole de nettoyage
- Adapter la fréquence de nettoyage en fonction de l'affluence
- Utiliser et afficher le plan de nettoyage

EXEMPLE TERRAIN







ENCAISSEMENT, GESTION DES ATTENTES





22


- 
- Si le paiement à table n'est pas possible, créer une file d'attente avec un marquage au sol ou autre moyen en respectant les 1m



Port du masque obligatoire pour les clients lors des déplacements dans la dégustation (sauf à table)

- 
- Affichage au sol pour permettre le respect des 1m
 - Fiche des règles d'hygiène Covid-19

- 
- Mettre à disposition du gel hydro-alcoolique aux clients
 - Utiliser une protection individuelle si la distanciation n'est possible à la caisse pour éviter les contacts (plexiglass, visière ou masque)

- 
- Privilégier le paiement CB sans contact et à table pour éviter les déplacements
 - Désinfecter le terminal avant et après chaque utilisation
 - Dédier 1 seule personne aux encaissements

EXEMPLE TERRAIN



Gel hydro-alcoolique et
fiches des règles d'hygiène Covid.

Protection en
plexiglass.


Privilégier le paiement
à table pour éviter les
déplacements et
le paiement par CB
sans contact.



Distanciation physique
et marquage au sol.




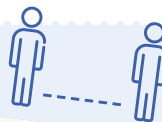
Je remets mon masque
pour me déplacer



GESTION DU PERSONNEL



- 
- Identifier un référent COVID-19 dans l'entreprise
 - Mettre à jour le Document Unique de Prévention des risques de l'entreprise (DUP)



- Isoler / Distancer au maximum les postes de travail
- Délimiter visuellement la zone de travail pour chaque salarié en évitant les croisements
- Prévoir des zones «passe-plat» pour éviter les contacts main à la main entre le personnel de préparation et celui dédié au service



- Echelonner les arrivées du personnel **avec ses propres affaires (pas de regroupement dans les vestiaires)**
- Eviter les regroupements durant les pauses
- Fournir aux salariés le protocole de nettoyage et désinfection/poste
- Mettre à disposition du personnel des caissons fermés sécurisés pour qu'il puisse ranger ses **affaires (sac, manteau...)**
- Nécessité de prévoir une zone de service dédiée par personne



- **Afficher les fiches «lavage des mains», «port du masque», «gestes barrières»**



- Mettre à disposition un point d'eau + savon ou du gel hydro-alcoolique à chaque poste pour pouvoir se laver les mains avant/après chaque opération
- **Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant**
- Mettre à disposition du personnel des poubelles dédiées aux déchets COVID-19 (masques, papiers imbibés de produit désinfectant, gants jetables...). Les sacs devront être mis dans un autre sac poubelle fermé et ensuite jeté avec les ordures ménagères



Port du masque obligatoire
pour tous les salariés

ZONE ÉCAILLE /
PRÉPARATION



EXEMPLE TERRAIN



Savon, gel hydro-alcoolique
et affichage des consignes.



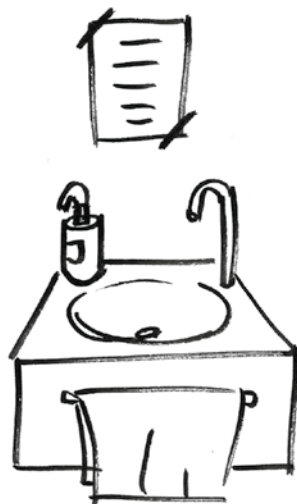
Distanciation sociale
et marquage au sol.



Je mets mon masque
pour travailler



ZONE
PLONGE



POUR TOUS
LES SALARIÉS



GESTION DU PERSONNEL : MEMENTO DU SALARIÉ DES RÈGLES PAR ZONE

ZONE ÉCAILLE / PRÉPARATION



- Respecter sa zone de travail et éviter les croisements avec d'autres personnes
- Nettoyer surfaces, plateaux, couteaux avant chaque écaillage
- Nettoyer régulièrement les réfrigérateurs/zones de stockage
- Retirer les emballages des produits annexes et les jeter dans une poubelle fermée (attention à garder l'étiquette sanitaire du produit)
- Laisser la coquille du dessus sur chaque huître ouverte
- Apporter le plateau/assiette sur l'espace dédié (passe plat, comptoir,...) afin que le serveur puisse l'amener aux clients, pas de contact physique avec les personnes
- Evacuer les déchets régulièrement
- Laver ses gants de protection régulièrement
- Utiliser son kit d'écaillage dédié
- Avoir des poubelles à commande pied

- 
- Port du masque obligatoire pour les salariés
 - Augmenter les fréquences de lavage des mains

ZONE PLONGE

- Pas de croisement de vaisselle sale et propre
- Laver la vaisselle à plus de 60°C
- Nettoyer régulièrement la poignée d'ouverture du lave-vaisselle
- Se laver les mains avant manipulation et rangement de la vaisselle à l'endroit dédié



ACCUEIL / RÉSERVATION / ENCAISSEMENT



- Nettoyer régulièrement téléphone, terminal CB et comptoir
- Proposer aux clients en priorité le paiement sans contact

ZONE SERVICE



- Avoir un plan de table qui permet la marche en avant
- Ne pas distribuer de menu mais utiliser le panneau dédié
- Se désinfecter les mains avant d'apporter les commandes
- Nettoyer/désinfecter tables + chaises après le départ de chaque client
- Avoir son propre kit de prise de commande (stylo/calepin/terminal de prise de commande...)



VENTE À EMPORTER

- Déposer la commande sur une table propre dans un premier temps. Le client la récupère dans un second temps afin d'assurer la distanciation physique
- Nettoyer la table régulièrement

GESTION DES DÉCHETS COVID-19



- Jeter les déchets (masques, gants jetables, lingettes, papier imbibé de produits désinfectants...) dans les poubelles dédiées
- Fermer le sac poubelle et le mettre dans un autre sac poubelle fermé avant d'être jeté avec les ordures ménagères



FICHES PRATIQUES



L'ensemble des fiches pratiques vous seront transmises en format numérique afin que vous puissiez les imprimer.

1

Je me désinfecte les mains au gel hydro alcoolique à l'entrée de la dégustation.

2

Si j'ai une réservation, je respecte l'heure que l'on m'a indiquée.

3

J'attends qu'on me place à une table.

Les 6 règles d'or

4

Je respecte la distanciation sociale et les cheminements proposés.

5

Je tente de rester le plus possible à ma table et je garde mes enfants avec moi.

6

Je privilégie le paiement par CB sans contact.

Nous vous souhaitons un très bon moment en notre compagnie et une bonne dégustation !

GESTES BARRIÈRES



Respecter une distance
d'au moins un mètre
avec les autres



Saluer sans serrer
la main et arrêter
les embrassades



Se laver régulièrement
les mains ou utiliser une
solution hydro-alcoolique



Eviter de se
toucher le visage



Se moucher dans
un mouchoir à usage
unique puis le jeter



Tousser ou éternuer
dans son coude ou
dans un mouchoir



En complément de ces gestes,
porter un masque quand la
distance d'un mètre ne peut
pas être respectée



HYGIÈNE DES MAINS

COMMENT BIEN SE LAVER LES MAINS ?

Hygiène des mains

par friction hydroalcoolique



1 Déposer le produit dans le creux de la main



2 Frotter largement paume contre paume



3 Frotter l'un après l'autre le dos de chaque main



4 Frotter entre les doigts



5 Frotter le dos des doigts contre la paume de l'autre main



6 Sans oublier les pouces



7 Insister sur le bout des doigts et les angles pour chaque main



8 Terminer par les poignets



9 Frotter jusqu'au séchage complet des mains. Ne pas rincer, ni essuyer

Lavage des mains avec du savon



1/ Mouiller abondamment les mains.



2/ Appliquer le savon et frotter paume contre paume.



3/ Bien savonner entre les doigts et sur le dos des mains.



4/ Frotter au moins 30 secondes en insistant sur le bord et le dos des mains, la paume, les pouces, les ongles et les poignets.



5/ Rincer abondamment.



6/ Essuyer et sécher les mains à l'aide d'un papier essuie-mains à usage unique, refermer le robinet avec le papier et le jeter.



HYGIÈNE DES MAINS

GUIDE D'UTILISATION DES GANTS JETABLES



1. Pincer le gant au niveau du poignet. Éviter de toucher la peau.



2. Retirer le gant.



3. Le garder au creux de la main gantée ou le jeter.



4. Glisser les doigts à l'intérieur du deuxième gant. Éviter de toucher l'extérieur du gant.



5. Retirer le deuxième gant.



6. Une fois les gants ôtés, les jeter. Se laver les mains.



- Se laver les mains (savon ou gel) avant d'enfiler les gants
- Ne pas se porter les mains gantées au visage
- Oter ses gants en faisant attention de ne pas toucher sa peau avec la partie extérieure du gant
- Jeter ses gants dans une poubelle après chaque utilisation
- Se laver les mains ou réaliser une friction hydro-alcoolique après avoir ôté ses gants
- Changer régulièrement de gants



À NE PAS OUBLIER

- Réserver les gants à usage unique aux tâches minutieuses
- Ne pas utiliser de gants à usage unique si les mains plongent dans un liquide. Utiliser des gants épais à longue manchette
- Enfiler les gants sur des mains propres et sèches
- Éviter les bijoux et les ongles longs
- Vérifier le bon état des gants avant de les enfiler
- Retirer les gants en cas de contact avec le produit ou s'ils sont abîmés. Les jeter dans les poubelles dédiées aux déchets COVID-19 puis se laver les mains
- En cas d'utilisation de gants réutilisables, les laver régulièrement



PORT DU MASQUE

COMMENT BIEN PORTER SON MASQUE ?

BIEN UTILISER SON MASQUE

COMMENT METTRE SON MASQUE



Bien se laver
les mains



Mettre les élastiques
derrière les oreilles



ou

Nouer les lacets
derrière la tête
et le cou



Pincer le bord rigide
au niveau du nez,
s'il y en a un, et abaisser
le masque en dessous
du menton

COMMENT RETIRER SON MASQUE



Se laver les mains et
enlever le masque en
ne touchant que les
lacets ou les élastiques



Après utilisation,
le mettre dans un sac
plastique et le jeter



ou

s'il est en tissu,
le laver à 60°
pendant 30 min



Bien se laver
les mains
à nouveau

**LE MASQUE EST UN MOYEN DE PROTECTION COMPLÉMENTAIRE
QUI NE REMPLACE PAS LES GESTES BARRIÈRES**



- Les masques doivent être entretenus selon les indications données par le fabricant concernant le lavage (nombre de lavages, température, etc.)
- Les masques doivent être ajustés et couvrir la bouche et le nez
- Les mains ne doivent pas toucher le masque quand il est porté
- Le sens dans lequel il est porté doit être impérativement respecté : la bouche et le nez ne doivent jamais être en contact avec la face externe du masque. Une hygiène des mains est impérative après avoir retiré le masque
- Le port du masque ne dispense pas du respect dans la mesure du possible de la distanciation sociale et dans tous les cas de l'hygiène des mains
- En cas d'utilisation de masques jetables, les jeter dans les poubelles dédiées aux déchets COVID-19



PROTOCOLE DE NETTOYAGE



EN PRÉAMBULE

La procédure de nettoyage et de désinfection des locaux est décrite dans le dossier de demande d'agrément sanitaire de la dégustation (Fichet).

La procédure décrite ci-après, préconisée dans le protocole national de déconfinement du Ministère du Travail du 09/05/2020 dans le contexte de la crise sanitaire du COVID19, fait état d'un nettoyage et d'une désinfection complémentaires. Cette dernière ne se substitue en aucun cas au plan de nettoyage et de désinfection habituel et vient bien en complément.

RÉOUVERTURE APRÈS CONFINEMENT

Si les lieux n'ont pas été fréquentés dans les 5 derniers jours, le protocole habituel de nettoyage suffit.

Aucune mesure spécifique de désinfection n'est nécessaire.

Il est uniquement recommandé de :

- Bien aérer les locaux
- Laisser couler l'eau afin d'évacuer le volume qui a stagné dans les canalisations intérieures pendant la durée de fermeture.

Si les lieux ont été fréquentés dans les 5 derniers jours, même partiellement, par précaution, un nettoyage habituel avec un produit actif sur ce virus doivent avoir lieu comme décrit ci-après.

NETTOYAGE QUOTIDIEN APRÈS RÉOUVERTURE

Pour un nettoyage efficace, le produit doit contenir un tensioactif qui permet de dégrader les lipides qui entoure le virus.

Les tensioactifs sont présents dans les savons, les détergents, les dégraissants, les détachants.

Lorsque l'évaluation des risques le justifie, une opération de désinfection peut être effectuée en plus du nettoyage.

Une désinfection visant le SARS-CoV-2 est réalisée avec un produit répondant à la norme virucide (NF EN 14476 juillet 2019).

Les fiches techniques des produits utilisés pourront être archivées.

Toute surface/tout objet qui a été en contact avec les mains, qui est susceptible d'être contaminé par des gouttelettes doit être nettoyé, voire désinfecté.

De façon générale, il conviendra de ne pas remettre en suspension dans l'air les micro-organismes présents sur les surfaces (ne pas utiliser de jet d'eau à haute pression, ne pas secouer les chiffons...), mais d'employer des essuie tout pré-imbibées ou à imbiber du produit de son choix, des raclettes...

Les salariés effectuant les opérations de nettoyage seront équipés de leurs Equipements de Protection Individuelle (EPI) usuels.



BOITE DE GANTS

Pris le	Stock initial	Stock pris	Stock restant	Seuil pour commande	Commandé le: + quantité



MASQUES

Pris le	Stock initial	Stock pris	Stock restant	Seuil pour commande	Commandé le: + quantité



PRODUIT DÉSINFECTANT/SAVON LIQUIDE

Pris le	Stock initial	Stock pris	Stock restant	Seuil pour commande	Commandé le: + quantité



QUE FAIRE EN CAS D'UNE SUSPICION COVID CHEZ UN SALARIÉ ?

QUELS SONT LES SIGNES ?

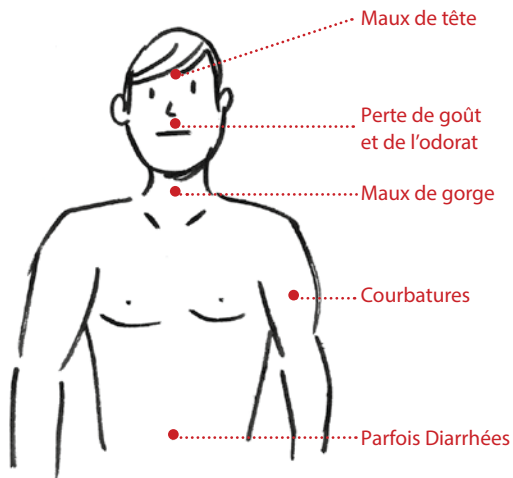


Fièvre

Toux

Fatigue

**Difficultés respiratoires
étouffements**



42

EN PRÉSENCE D'UNE PERSONNE SYMPTOMATIQUE

1



- Isoler la personne dans une pièce dédiée en appliquant immédiatement les gestes barrières, garder une distance raisonnable avec elle (1 mètre) avec port d'un masque « grand public » ou chirurgical si disponible.

2



- Si absence de signe de gravité, contacter le médecin du travail ou demander à la personne de contacter son médecin traitant pour avis médical. Si confirmation d'absence de signes de gravité, organiser son retour à domicile en évitant les transports en commun.

3

• En cas de signe de gravité (ex. détresse respiratoire), appeler le SAMU - composer le 15 : Se présenter, présenter la situation (COVID-19, pour qui, quels symptômes), donner son numéro de téléphone, préciser la localisation et les moyens d'accès ; l'assistant de régulation passera un médecin et donnera la conduite à tenir (en demandant souvent de parler à la personne ou de l'entendre respirer).

Si l'envoi des secours est décidé par le centre 15, organiser l'accueil des secours, rester à proximité (en respectant la distance de 1 m) de la personne pour surveiller le temps que les secours arrivent ; en cas d'éléments nouveaux importants, rappeler le Samu 15 ; ne jamais s'énerver ou agir dans la précipitation .



4

• Après la prise en charge de la personne, prendre contact avec le service de santé au travail et suivre ses consignes, y compris pour le nettoyage du poste de travail et le suivi des salariés.

43

5

• Si le cas COVID est confirmé, l'identification et la prise en charge des contacts seront organisées par les acteurs de niveau 1 et 2 du contact-tracing (médecin prenant en charge le cas et plateformes de l'Assurance Maladie) : les contacts évalués « à risque » selon la définition de Santé publique France seront pris en charge et placés en quatorzaine (pendant 14 jours après la date du dernier contact avec le cas confirmé).

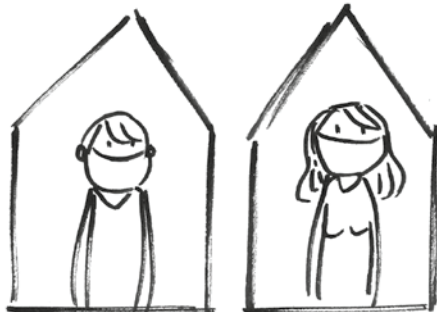





TABLEAU D'ÉVALUATION DES RISQUES


(AVENANT DU DUP)



L'employeur doit identifier les situations de travail pour lesquelles les conditions de transmission du coronavirus COVID-19 peuvent se trouver réunies. L'identification des situations à risque permet ainsi d'anticiper les risques liés à l'épidémie de coronavirus COVID-19 ». Le danger identifié dans le tableau ci-dessous est uniquement la contamination infection au COVID-19 .



Ce tableau est à titre indicatif et à caractère non exhaustif. Il est à adapter en fonction des spécificités de votre entreprise et est à intégrer dans votre Document Unique de Prévention des risques.

POSTE DE TRAVAIL	FACTEURS D'EXPOSITION	PRÉVENTION ET PROTECTION MISE EN PLACE	ÉVALUATION
Général dans tout le bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Contact direct (par voie cutanée) ou indirect (aéroporté) au Covid 19 1. Vie en Groupe 2. Contact avec la clientèle 3. Premiers soins - Entretien des locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Réorganisation de l'espace pour assurer la distanciation nécessaire (1 m) - Organisation de flux pour les clients - Sensibilisation par affichage - Présentation aux salariés du guide de préconisations sanitaires liées à la réouverture des dégustations - Mise à disposition et utilisation du matériel d'hygiène et de nettoyage adapté - Mise à disposition des EPI (masques, visière...) - Lavage des mains régulier - Désinfection des surfaces/du matériel avant et après chaque utilisation - Entretien par une entreprise extérieure des locaux et du matériel - Entretien par le salarié de ses vêtements de travail - Autre (à préciser) : 	

POSTE DE TRAVAIL	FACTEURS D'EXPOSITION	PRÉVENTION ET PROTECTION MISE EN PLACE	ÉVALUATION
Général relatif à un excès d'usage de produits de nettoyage	<p>Utilisation, manipulation de produits chimiques pour nettoyer les sols, les plans de travail, la vaisselle, les mains, l'entretien du matériel et des communs, de la monnaie</p> <p>Risques d'intoxication, affection cutanée et respiratoire, de projection, d'incendie et d'explosion</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches techniques de données et sécurité à disposition - Stockage adapté - Récipients adaptés et correctement étiquetés - Planning de nettoyage affiché - Protocole de nettoyage affiché - EPI adapté (gants, masque, autres.....) - Formation, information, sensibilisation à l'utilisation des produits - Autre (à préciser) : 	
Charge mentale	<p>Gestion du stress, fatigue, anxiété, agressions physiques et verbales relatif au climat anxiogène du Covid 19</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Planning - Signal d'alerte - Limitation du fond de caisse - Autre (à préciser) : 	
Ecaillage	<p>Proximité entre salariés, infection manuportée</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maintien d'une distanciation - Délimitation et séparation de zones - Utilisation d'EPI (masque, charlotte, calots, gants, tablier...) - Désinfection régulière du plan de travail et du matériel d'écaillage - Poubelle à ouverture facile - Moyen de lavage de main près du poste - Autre (à préciser) : 	



POSTE DE TRAVAIL	FACTEURS D'EXPOSITION	PRÉVENTION ET PROTECTION MISE EN PLACE	ÉVALUATION
Service en salle	Proximité avec les clients et infection manuportée	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place d'un aménagement des locaux pour garantir la distanciation - Désinfection du matériel - Port d'EPI - Lavage de mains systématique - Autre (à préciser) : 	
Service à emporter	Proximité avec les clients et infection manuportée	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place d'un aménagement des locaux pour garantir la distanciation - Désinfection du matériel - Port d'EPI - Lavage de main systématique - Autre (à préciser) : 	
Encaissement	Proximité avec les clients infection manuportée	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place d'un aménagement des locaux pour garantir la distanciation - Désinfection du matériel - Port d'EPI - Lavage de mains systématique - Désinfection du terminal systématique de paiement et de la monnaie - Mise à disposition de gel hydro-alcoolique pour le client - Privilégier le sans contact - Autre (à préciser) : 	

POSTE DE TRAVAIL	FACTEURS D'EXPOSITION	PRÉVENTION ET PROTECTION MISE EN PLACE	ÉVALUATION
Préparations diverses	Proximité avec les clients et autres salariés, infection manuportée	<ul style="list-style-type: none"> - Maintien d'une distanciation - Délimitation et séparation de zones - Désinfection régulière du plan de travail et du matériel - Utilisation d'EPI (masque, charlotte, calots, gants, tablier...) - Poubelle à ouverture facile - Moyen de lavage de main près du poste - Autre (à préciser) : 	
Réception des produits	Contact avec le livreur	<ul style="list-style-type: none"> - Zone de dépose des produits - Maintien d'une distanciation - Désinfection régulière du plan de travail et du matériel - Utilisation d'EPI (masque, charlotte, calots, gants, tablier...) - Poubelle à ouverture facile - Moyen de lavage de main près du poste - Autre (à préciser) : 	
Autres			



PLAN DE VOTRE DÉGUSTATION





Chaque entreprise doit faire son plan de masse :
sens circulation et plan d'implantation... (Par exemple
en partant du plan contenu dans le dossier d'agrément).



SOURCES DOCUMENTAIRES

- www.gouvernement.fr/info-coronavirus
- INRS
- Fiches métiers du ministère du travail
- Protocole national de déconfinement du Ministère du Travail du 09/05/2020

le guide a été élaboré dans le cadre du DLAL FEAMP avec le concours de l'Europe, de la Région Nouvelle-Aquitaine et du CRCAA