




LA SANTE AU TRAVAIL 2 A
SERVICE INTERENTREPRISES DE SANTE AU TRAVAIL DE CORSE-DU-SUD

COVID-19
GUIDE DE PRECONISATIONS A DESTINATION DES BARS, BRASSERIES
ET RESTAURANTS

Comment réussir votre reprise d'activité en toute sécurité



29 MAI 2020



Les brasseries et restaurants classés « Etablissements Recevant du Public » (ERP) sont des lieux où les personnes se regroupent pour partager des moments de convivialité, de plaisir, d'échanges... difficilement compatibles avec les mesures de distanciation physique et les gestes barrières.

Afin de vous accompagner dans la mise en œuvre de ces mesures, un protocole de déconfinement a été rédigé par le Gouvernement. Il donne des directives générales.

I. PRINCIPES DE PREVENTION

Conformément aux principes généraux de prévention en matière de protection de la santé et sécurité au travail, la reprise d'activité doit conduire :

- à éviter les risques d'exposition au virus ;
- à évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;
- à privilégier les mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.

Les mesures de protection collective comprennent en particulier le maintien en toutes circonstances de la distanciation physique entre personnes d'au moins 1 mètre, les procédures de nettoyage et de désinfection des parties communes et des sanitaires, mais aussi des mesures organisationnelles telles que le séquençage des activités et la mise en place d'horaires décalés qui, en limitant les risques d'affluence et de concentration des personnels, permettent de respecter les règles de distanciation physique. Ce sont aussi toutes les dispositions relatives au nombre maximal de personnes simultanément admises dans un espace ouvert ainsi que la gestion des flux de circulation dans l'établissement.

Ce sont des dispositions techniques, telles que des écrans de plexiglas, logiciels de prises de commandes, applications etc.

Ce n'est que lorsque l'ensemble de ces précautions ne permet pas de garantir le respect de la règle de distanciation physique, qu'elles doivent être complétées par des mesures de protection individuelle.

La définition et la mise en œuvre de toutes ces mesures nécessitent de procéder à l'évaluation des risques et de déterminer, en fonction de cette évaluation les mesures de prévention les plus pertinentes afin de pouvoir respecter et faire respecter les gestes barrières recommandés par les autorités sanitaires.

A cet effet il convient de se référer aux recommandations contenues dans le protocole national de déconfinement et aux fiches métiers et guides du Ministère du Travail.



II. QUELS SONT LES RISQUES DE TRANSMISSION DU COVID-19 ?

- **Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée** : sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre
- **Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage** : un risque important de transmission est le contact des mains non lavées
- **Sur les surfaces contaminées** (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures ;
- **Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez**, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

III. QUELS SONT LES PRINCIPAUX GESTES BARRIERES POUR EVITER CETTE TRANSMISSION ?



- La distanciation physique : respect d'une distance minimale de 1 mètre entre les personnes à tout moment
- Saluer sans se serrer la main
- Se moucher avec un mouchoir à usage unique et jeter dans la poubelle, éternuer ou tousser en protégeant avec un mouchoir et le jeter ou à défaut éternuer et tousser dans son coude
- Se laver fréquemment les mains à l'eau et au savon liquide, a minima :
 - ✓ en début de journée
 - ✓ à chaque changement de tâche
 - ✓ avant de manger, boire, fumer
 - ✓ après contact impromptu avec d'autres personnes ou port d'objets récemment manipulés par d'autres personnes
- Se sécher les mains avec des essuie-mains en papier à usage unique
- Eviter de se toucher le visage, avec ou sans gants et sans nettoyage préalable des mains ;
- Ne pas porter de bijoux

IV. MESURES DE NETTOYAGE/ DESINFECTIION POUR LA REOUVERTURE



Si l'établissement était complètement fermé pendant le confinement et n'a pas été fréquenté dans les 5 derniers jours avant la réouverture, la présence du SARS-CoV-2 encore infectant sur des surfaces sèches est négligeable.

- Réaliser un nettoyage pour une remise en propreté de tous les locaux intérieurs et les espaces extérieurs avec un protocole habituel.
- Bien aérer les locaux.
- Vérifier le bon fonctionnement des systèmes d'aération et de ventilation.
- Procéder aux opérations adaptées d'entretien et de purge du réseau d'eau froide afin d'évacuer le volume qui a stagné dans les canalisations pendant la durée de la fermeture.

V. PREPARATION DE LA SALLE



- Afficher les mesures de prévention prises au niveau du restaurant à l'entrée (réservations, circulation et règles de distanciation, désinfection des mains des clients à leur arrivée, port du masque jusqu'à l'installation à table, nettoyage et désinfection réguliers des espaces communs, sensibilisation des équipes aux risques, dématérialisation des menus etc.)
- Prévoir un espace où les clients peuvent se désinfecter les mains avec du gel hydroalcoolique à l'entrée du restaurant
- Instaurer si possible un sens de circulation avec une entrée et une sortie afin que les clients se croisent le moins possible. Le matérialiser au sol
- Marquer au sol les distances de sécurité (1m) au niveau de l'entrée, des toilettes, des vitrines, de la zone de paiement
- Espacer les tables de façon à ce que **les clients** de deux tables différentes soient espacés d'1m. L'espace entre deux clients dos à dos doit être suffisant afin que leurs effets personnels ne se touchent pas
- Supprimer si nécessaire des tables afin de mettre une distance suffisante :
 - ✓ entre les groupes de clients
 - ✓ permettre la circulation des serveurs et des personnes se levant des tables.
- Possibilité de séparer les différentes tables, donner un effet « bulle » avec des barrières physiques facilement nettoyables de type plexiglas (attention à la gêne possible dans le cheminement des serveurs et le nettoyage supplémentaire)

- Privilégier l'activité en extérieur plutôt qu'à l'intérieur, si cela n'est pas possible prendre les dispositions suivantes :
 - ✓ aérer au maximum la salle de restauration, mettre en place si possible une ventilation mécanique participant au renouvellement de l'air de la pièce (extracteur d'air avec prise d'air extérieure)
 - ✓ éviter l'utilisation de climatiseurs à recyclage d'air
 - ✓ si votre restaurant est en intérieur et avec une aération difficile (sous-sol, peu de fenêtres). Vous pouvez opter pour des appareils épurateurs d'air avec filtres adaptés aux virus
 - ✓ pour les restaurants faisant de la vente à emporter, nous vous recommandons de prévoir un circuit distinct de celui du restaurant pour limiter les allers et venues dans le restaurant et ainsi le croisement des clients.

Suite à l'annonce du premier ministre en date du 28 Mai 2020, les tables de plus de 10 personnes sont interdites.

VI. MISE EN PLACE DE LA SALLE

- Prévoir les réassorts en fonction des nouvelles dispositions de la salle
- Si mise en place d'une nappe tissu, celle-ci devra être changée à chaque client
- Désinfecter les tables et les chaises à l'aide d'un produit virucide, repérable par la norme NF EN 14476
- Mettre en place sur les tables uniquement les verres à eau retournés, les serviettes et les sets de table si le menu est inscrit dessus

Les mises en place des couverts adéquats, des verres à vin, du sel et du poivre se feront après la prise de commande. Cela permet d'éviter les remplacements de couverts en fonction des plats choisis et le retrait des verres à vin si pas de commandes de bouteille de vin

VII. MESURES POUR LE PERSONNEL

Les personnes vulnérables peuvent se voir confier des tâches (télétravail, tâches administratives...) leur permettant de respecter les mesures barrières et d'éviter tout contact avec la clientèle et le reste du personnel.

- Demander à tout salarié présentant des symptômes de rester chez lui et de prévenir l'établissement. Possibilité de demander une autosurveillance journalière de la température
- Informer les salariés comment se laver correctement les mains et se les désinfecter au gel hydro-alcoolique. Afficher les consignes

Le SIST 2A peut dispenser des sensibilisations à l'hygiène professionnels pour respecter les bonnes pratiques (lavage des mains, désinfection au gel hydro-alcoolique, port du masque etc.).

- Mettre à disposition des salariés le matériel nécessaire :



- ✓ distributeurs de savon
- ✓ distributeurs de gel hydroalcoolique en différents lieux à destination des clients et des salariés (accueil, salles de repas, salons, parties communes, terrasse...) avec affichage sur leur utilisation. Privilégier des dispositifs sans contact manuel
- ✓ essuie-mains jetables
- ✓ produits désinfectants (avec 70% d'alcool ou validés par la norme EN 14476)
- ✓ lingettes jetables
- ✓ poubelles fermées avec commande à pied / contenants fermés pour les serviettes, torchons, tabliers...Mettre en place un système pour éviter de toucher les poignées de porte.



A. PRISE DE POSTE

- Prévoir une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer dans le vestiaire dans le respect des règles de distanciation physique
- A leur arrivée, les salariés doivent se laver les mains (eau/savon) et s'équiper (port du masque) non-sanitaire lavable en tissu ou chirurgical et le cas échéant des vêtements de travail)

Remarque : L'utilisation des gants doit se faire normalement, le virus ne passe pas à travers les mains. Il est par conséquent inutile de porter des gants en continu ;

- Le port du masque (**à changer toutes les 4hcf. Fiche port du masque**) est obligatoire et en continu dans tout le restaurant (cuisine, bar, salle, plonge...)
- Prévoir pour chaque salarié un kit comprenant un spray désinfectant virucide, papier à usage unique ou lingettes, gel hydro-alcoolique
- Attribuer des outils de travail individuels : chaque salarié et/ou poste de travail doit être autonome en matériel
- Désinfecter chaque outil avant et après utilisation
- S'assurer de l'approvisionnement permanent des consommables (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, sacs poubelle, sprays désinfectants, masques chirurgicaux et/ou non sanitaires...)
- Afficher les informations sur le lavage des mains, le port du masque et l'utilisation du gel hydroalcoolique.



B. PAUSES

- Prévoir des temps de pauses décalés pour limiter les rassemblements de salariés
- Se laver les mains avec du savon et de l'eau ou se désinfecter les mains par friction de gel hydroalcoolique dès l'entrée dans l'établissement
- Limiter l'utilisation des espaces communs (salle de pause, zones de stockage...).



C. VESTIAIRES ET SALLE DE PAUSE

- Afficher les règles d'hygiène en place, les règles de distanciation physique et les gestes barrières. Prévoir une poubelle à commande non manuelle
- Approvisionner savon, lingettes, gel hydroalcoolique, en quantité suffisante
- Prévoir un produit de nettoyage virucide
- Nettoyer les zones de contacts tables, chaises et plans de travail et équipements touchés avant le départ de la salle de pause.



D. TENUES DE TRAVAIL

- Adapter les vêtements de travail (ex : tabliers jetables en plonge, tenues de service et de cuisine) différents de la tenue de ville, manches courtes afin de pouvoir se laver les mains correctement ;
- Affaires de ville / vêtements de travail séparés (casiers personnels si possible) ;
- Cheveux attachés, pas de port de bijoux (bagues, bracelets...), ongles courts ;
- Nettoyage des vêtements de travail :
 - ✓ en interne : par les salariés (lavage à 60° pendant 30 minutes minimum) sur site ou prévoir un contenant à usage unique pour le transport de ses vêtements de travail.
 - ✓ en externe : par un prestataire de nettoyage, prévoir un contenant identifié pour le stockage des vêtements de travail. Prévoir un panier à pédale pour déposer les tenues.

VIII. SITUATIONS DE TRAVAIL



A. GESTION DES RESERVATIONS ET DES APPELS TELEPHONIQUES

- Limiter la transmission du téléphone entre les salariés. Nous vous recommandons de confier cette tâche à une seule personne
- Communiquer sur les règles en vigueur dans l'établissement lors des réservations (par oral au téléphone, par écrit lors des confirmations par mail et en première page sur le site internet et les réseaux sociaux...)
- Demander aux clients de limiter les effets personnels (veste, sac etc.) afin d'éviter la proximité des affaires personnelles des clients
- Fixer une heure d'arrivée à respecter impérativement

- Tenir compte des temps de nettoyage et de désinfection des tables et des chaises dans le planning
- Prévoir, si possible, plusieurs services (2 ou 3) pour échelonner le nombre de clients.

B. ACCUEIL DES CLIENTS

L'espace dédié doit être repensé pour pouvoir faire face aux exigences liées au contexte sanitaire. Pour éviter les déplacements (errances des clients et demandes aux serveurs) mettre en place une signalétique renforcée pour les toilettes (fléchage au sol, indication au mur), informer de leur localisation et des règles d'accès (distanciation, hygiène...).

- Prévoir une zone d'accueil et d'attente à l'extérieur du restaurant si possible afin de limiter le nombre de personnes à l'intérieur
- Expliquer aux clients les mesures prises au niveau du restaurant et le déroulement du repas
- Désinfecter les mains du client avec du gel hydroalcoolique avant de les amener à leur table
- Remplir la salle en commençant par les tables les plus éloignées de l'entrée pour limiter les croisements entre les clients
- Privilégier la présentation dématérialisée du menu via l'utilisation de QR CODE. Le cas échéant, présenter le menu sur des ardoises, des sets de tables ou des cartes jetables.

C. BAR

- Proscrire le service au comptoir ; servir uniquement les clients à table pour respecter les règles de distanciation physique avec une distance entre les tables d'1m (mesures gouvernementales).

D. SERVICE

- Port du masque obligatoire pour le serveur (Masque non-sanitaire lavable ou chirurgical)
- Organiser le service de manière à ce que le client soit servi par le même serveur afin de ne limiter les interactions entre plusieurs membres du personnel et un client
- Mettre à disposition du matériel individuel pour les serveurs (plateaux, chiffon, limonadier, Pad etc.). Ce matériel doit être désinfecté régulièrement à l'aide d'un produit virucide
- Privilégier la prise de commande dématérialisée pour limiter la transmission des bons de commande
- Mettre à disposition après la commande les couverts adéquats en fonction des plats choisis et éventuellement les verres à vin
- Servir les boissons et les plats avec les mains lavées ou désinfectées
- Donner éventuellement les boissons et/ou les assiettes au client de manière à respecter une certaine distance. Cela évitera que le serveur se penche pour servir et se rapproche donc du client
- Désinfecter devant le client les bouteilles d'eau, de vin et autres contenants pour les boissons à l'aide d'une lingette désinfectante. Les carafes d'eau doivent être nettoyées après chaque client

- Désinfecter également devant le client les moulins de sel et de poivre. Proscrire l'utilisation des salières et poivrières ouvertes sur le dessus. Utiliser des dosettes, le cas échéant
- Laisser le client se servir le vin pendant le repas
- suspendre les fontaines à eau, voire les machines à cafés en libre-service
- Servir à la demande du client les sauces dans des petits ramequins ou opter pour les sauces en sachet, les jeter après chaque client
- Lors du débarrassage, demander éventuellement aux clients de réunir les couverts dans une même assiette et de faire passer aux les assiettes de manière à respecter une certaine distance
- Nettoyer et désinfecter après chaque client tout ce qu'il a pu toucher (tables, chaises, moulins de sel et poivre etc.)
- Laisser les portes ouvertes tout en veillant à réguler les flux de clients
- Pour la plonge, prévoir éventuellement des bacs de désinfection avec un produit virucide afin que le serveur puisse déposer les assiettes et les couverts avant la manipulation par le plongeur. Cela permettra au plongeur de manipuler une vaisselle désinfectée au préalable. Prévoir un bac pour les assiettes, un pour les couteaux (positionner les couteaux avec la partie tranchante vers le bas pour éviter les risques de coupure) et un pour les autres couverts.



E. GESTION DU PAIN

- Se laver les mains avant toutes manipulations du pain
- Tenir le pain avec une serviette propre pour le couper
- Utiliser une pince pour mettre les morceaux de pains coupés dans un contenant lavable ou jetable
- Amener le pain à table sur demande
- Laver, si possible le contenant après chaque client (plonge).

F. PAIEMENT/ SORTIE DES CLIENTS

- Les paiements par carte bancaire : *à privilégier*
 - ✓ ne toucher pas les cartes
 - ✓ filmer le TPE avec un film alimentaire, le changer ou le désinfecter régulièrement
 - ✓ prévoir un stylet pour que le client puisse taper son code
 - ✓ désinfecter le stylet après chaque utilisation
- Pour les paiements en espèces et la remise de monnaie :
 - ✓ paiement en caisse : mettre en place une boîte pour que le client dépose son paiement en liquide et rendre la monnaie à partir du fond de caisse habituel. Nous vous conseillons de traiter l'argent dans la boîte le lendemain matin, cela permet d'isoler l'argent qui rentre (potentiellement souillé) du fond de caisse (propre) et de réduire les manipulations
 - ✓ paiement à table : utiliser une coupelle pour récupérer le paiement et déposer le rendu de monnaie (pas de remise de main à main). Procéder de la même manière que le paiement en caisse pour la gestion de l'argent liquide.



- Pour les paiements en chèque :
 - ✓ privilégier l'utilisation du stylo personnel du client ou nettoyer le stylo mis à disposition après chaque utilisation.

Nous vous recommandons de vous laver les mains après chaque manipulation d'argent.



G. ACCES AUX SANITAIRES

Le client sera en demande d'hygiène renforcée (se laver les mains avant et après manger).

- Prévoir un espace suffisant permettant l'organisation d'une file d'attente devant les sanitaires de la salle respectant les règles de distanciation physique
- Si cela est possible, conseiller d'ouvrir la porte avec le coude (affichage), ou trouver un système d'ouverture de porte limitant les contacts avec les mains
- Mettre à disposition des clients, un produit désinfectant pour qu'ils puissent désinfecter les toilettes eux-mêmes, des essuie-mains jetables et du savon. Veillez à l'approvisionnement régulier de ces consommables
- Mettre un affichage de la procédure de lavage des mains à proximité des lavabos
- Vider régulièrement les poubelles et prévoir un nettoyage avec un produit désinfectant périodiquement. Mettre une feuille d'émargement avec date et heure de la désinfection.



H. NETTOYAGE DES LOCAUX

- Porter une tenue de protection à usage individuel adaptée pour la réalisation du nettoyage et désinfection des locaux (masque de protection, gants imperméables)
- Se laver les mains et avant-bras avant (eau/savon) avant et après le port de gants
- Mettre en place un plan de nettoyage renforcé et adapté au risque COVID-19 avec périodicité et suivi : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes, zone de paiement, rampes d'escaliers, plus généralement de tout objet et surface... susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains)
- Aérer les locaux pendant et après le nettoyage
- Ne pas utiliser d'aspirateur ou de balai, préférer le nettoyage à l'humide
- Utiliser les nettoyants détergents habituels s'ils répondent aux normes virucides (EN 14476)
 - ✓ Suivre les consignes du fabricant : concentration, application, temps de contact ;
 - ✓ Éviter les vaporisateurs et pulvérisateurs.
- Après le nettoyage, les gants lavables doivent être lavés à l'eau avec du détergent
- Veiller à l'approvisionnement des consommables : gel hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs poubelle
- Evacuer les déchets régulièrement
- Vérifier le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par service, et s'assurer en permanence de la présence de savon et moyens de séchage à usage unique.



I. LIVRAISON

- Prévoir des horaires de livraison en dehors de la présence des clients
- Informer les prestataires et fournisseurs des nouvelles règles en vigueur (avenants aux documents : protocoles, cahiers des charges...)
- Laisser les livreurs déposer les marchandises en se tenant à distance. Demander leur de porter un masque
- Organiser les livraisons de manière à pouvoir aménager une zone d'attente pour les produits non alimentaires ou secs, non périssables. Retirer et jeter les emballages (attendre environ 20 minutes que l'ensemble des gouttelettes soient retombées) dans les zones dédiées
- Maintenir une désinfection des fruits et des légumes dans les mêmes conditions qu'auparavant, dans le cadre de la démarche HACCP. Veiller seulement à l'organiser immédiatement après le décartonnage
- Procéder au lavage des mains une fois l'opération terminée.

J. CUISINE / PLONGE

- Respecter la distance minimale entre les personnes. Limiter le nombre de personnes
- Etre vigilant aux risques de contaminations croisés sale et propre. Respecter les accès à la cuisine et garantir la marche en avant. Procéder à un marquage au sol ou à de l'affichage
- Organiser la mise en place et la répartition des tâches dans le temps et l'espace, pour chaque salarié afin d'éviter ou de limiter les interactions, les croisements et les allers et venues. Repenser la carte peut permettre de faciliter la gestion des denrées, des stocks, de réduire le gaspillage etc
- Attribuer des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux...). Sinon, désinfecter les outils/ustensiles après chaque utilisation avec un produit virucide ;
- Porter systématiquement le masque en cuisine et à la plonge. Pour les plongeurs, mettre en plus à leur disposition des tabliers à usage unique, des lunettes pour les protéger d'éventuelles projections
- Veiller au bon fonctionnement de la hotte aspirante. Augmenter la fréquence de changement et d'entretien des filtres. Aérer en ouvrant les fenêtres et couper la recirculation de l'air, le cas échéant
- Nettoyer et désinfecter chaque poste de travail, entre chaque service, ainsi que tous les équipements fixes ou mobiles et les ustensiles utilisés. Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon
- Organiser la récupération des plats par les serveurs :
 - ✓ favoriser les systèmes de passe-plat : quand les plats sont prêts les serveurs devront attendre les uns derrière les autres pour récupérer les assiettes dans le passe-plat
 - ✓ si la configuration le permet laisser la porte de la cuisine ouverte afin d'éviter la multiplication du contact avec les mains
- En plonge, prévoir des bacs désinfection avec un produit virucide afin que le serveur puisse déposer les assiettes et les couverts avant la manipulation par le plongeur. Cela permettra au plongeur de manipuler une vaisselle désinfectée au préalable. Prévoir un bac pour les assiettes, un pour les couteaux (positionner les couteaux avec la partie tranchante vers le bas pour éviter les risques de coupure) et un pour les autres couverts



- Vérifier que les températures de lavage de la plonge soient bien respectées (lavage à 50-60°C, rinçage à 70-80°C)
- N'utiliser que des poubelles à pédale. En fin de journée, fermer hermétiquement les sacs de déchets et les évacuer.

K. VENTE À EMPORTER ET DRIVE

Le développement de la vente à emporter peut permettre de limiter le nombre de personnes présentes dans l'établissement tout en conservant un lien avec les clients. Il peut aussi répondre au besoin de clients inquiets à l'idée de se rendre au restaurant.

- Afficher les modalités sur le site internet et à l'entrée de l'établissement
- Possibilité de dédier des personnes (personnes vulnérables...) à la prise de commande (téléphone, SMS, site internet...). Si plusieurs personnes sont amenées à réaliser cette tâche, des équipements individuels devraient leur être attribués ou une désinfection du matériel organisée
- Lorsque l'environnement de l'établissement le permet, préférer une organisation de type «drive» pour la remise des commandes (le client reste dans le véhicule, la commande est déposée dans le coffre...)
- Privilégier la récupération des commandes en dehors des heures de « pic d'affluence », planifier en amont les horaires avec les clients
- Si possible, dédier une zone à l'accueil des clients venant récupérer leurs commandes
- Organiser l'attente en matérialisant les distances à respecter
- Prévoir une zone de dépose des commandes emballées pour limiter le contact main à main
- Possibilité de mettre en place une barrière physique type plexiglas avec une découpe pour le passage des commandes
- Mettre du gel hydroalcoolique à disposition des clients à proximité directe de cette zone
- Suspender l'accès aux éléments en libre-service
- Privilégier les paiements en ligne des commandes ou par CB (sans contact) lors du retrait
- Mettre une imprimante ticket de caisse pour que le client récupère lui-même le ticket
- Désinfecter régulièrement le terminal de paiement et les surfaces de dépose des commandes.

Vous pouvez également consulter les fiches sur l'activité « Drive » et sur l'activité « Restauration collective ou vente à emporter » publiées sur le site du Ministère du Travail.

L. PENSEZ AUSSI AUX RISQUES PSYCHOSOCIAUX

Compte tenu de l'épidémie de coronavirus et du risque de contamination, les salariés peuvent ressentir une peur pour leur santé et celle de leur famille, mais aussi la peur d'être eux-mêmes un vecteur de contamination pour les clients.

À ces éléments peut s'ajouter le risque d'une charge de travail augmentée tant au niveau physique qu'au niveau psychique du fait :

- d'un absentéisme accru (personnes vulnérables, garde d'enfants, personnes malades...)

- la modification des habitudes de travail (horaires, durée d'entretien des surfaces, organisation, modes opératoires...)
- contraintes physiques et psychologiques plus importantes (répétitivité des gestes, contraintes posturales lors de l'entretien ...)
- sur-sollicitations des clients lors du service.

La mise en place de nouvelles règles de fonctionnement peut être vécue comme une perte de la qualité de travail pour les salariés (perte de l'accueil, de la convivialité, du partage et du plaisir) et de ce fait, être source de tension avec les clients notamment si l'établissement doit refuser l'accès à certains (manque de place, symptômes). Ces nouvelles règles de fonctionnement peuvent aussi être à l'origine d'inquiétudes pour la pérennité de l'emploi des salariés.

Le développement du « drive », de la livraison peuvent permettre de réduire ces contraintes.

Afin de limiter l'apparition de ces risques, il est possible de :

- construire des nouveaux modes opératoires avec les salariés afin d'être au plus près des nécessités du terrain
- impliquer les salariés :
 - ✓ organiser des réunions avec les équipes (en respectant les mesures barrières) pour préparer la réouverture (informer sur les futures règles, trouver ensemble les fonctionnements à mettre en place et se projeter dans les futurs services)
 - ✓ participer à l'élaboration des nouvelles règles de fonctionnement peut permettre de diminuer l'anxiété des salariés.
- soutenir les salariés face à l'agressivité de la clientèle
- multiplier les modalités d'information des clients en amont par mail (si possible) lors des réservations ou par affichage dans l'établissement
- vérifier et ajuster au quotidien les mesures mises en place.

M. MISE A JOUR DU DOCUMENT UNIQUE

Dans votre Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP), vous avez identifié et classé les risques auxquels pouvaient être exposés vos salariés. L'ensemble de ces éléments est consigné dans un document : le Document Unique de Sécurité. L'impact du COVID19 oblige toutes les entreprises à organiser les postes et la relation de travail afin de protéger les salariés. La simple existence d'un document unique superposé à des notes et des consignes ou recommandations sur la prévention du COVID 19 est insuffisante. Pensez à mettre à jour votre DUERP.

Pour faciliter l'évaluation des risques et l'identification des mesures à prendre, le service de santé au travail de Corse-du-Sud met à votre disposition les outils nécessaires, cliquer [ici](#), ou bien contacter nous à l'adresse indiquée ci-dessous.





N. AIDE FINANCIERE

La CARSAT met en place des aides pour l'achat de matériel dans le cadre des mesures de prévention du risque coronavirus. Vous pouvez consulter le lien suivant pour plus d'informations : <https://www.ameli.fr/corse-du-sud/entreprise/covid-19/une-subvention-pour-aider-les-tpe-et-pme-prevenir-le-covid-19-au-travail>

LES DOCUMENTS CI-DESSOUS SONT DISPONIBLES SUR LE SITE DU SIST2A

- Plan de reprise d'activité
- Aide à la réalisation du Document Unique
- Aide financière CARSAT
- Affiche « Ajuster le masque »
- Affiche « Le lavage des mains »
- Affiche « Utilisation du gel hydroalcoolique ».

VOTRE SERVICE DE SANTE AU TRAVAIL PEUT VOUS ACCOMPAGNER POUR DEFINIR UNE ORGANISATION APPROPRIEE A VOTRE STRUCTURE ET SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE DEMARCHE D'EVALUATION ET DE PREVENTION DES RISQUES.

N'hésitez pas à nous contacter : www.sist2a.com

Il convient de noter que les procédures et consignes, basées sur l'état actuel des connaissances du COVID-19, sont susceptibles d'évoluer en fonction des difficultés relevées ou de nouveaux éléments portés à notre connaissance.