









## COVID-19 Recommandations pour la reprise du secteur de l'HORESCA


Passer en revue l'ensemble des mesures listées ci-après. Si la mesure est déjà respectée dans l'entreprise, passez à la suivante.



Types de mesures	Réalisé	Mesures à prendre	A fournir aux salariés
<b>Mise en place des mesures</b>			
1. Désigner un coordinateur Covid-19		<p>Cette mission pourrait être confiée au salarié désigné qui concerne</p> <p>Son rôle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Organiser les postes de travail, les mesures d'hygiènes.</li> <li>-Commander les fournitures nécessaires pour assurer les mesures d'hygiène</li> <li>-Suivre le respect des consignes et du réapprovisionnement</li> </ul>	<p>Affiches et autres informations complémentaires disponibles sur le site <a href="http://www.stm.lu">www.stm.lu</a></p> 
<b>Communication</b>			
2. Information des salariés		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informer sur le coronavirus et les règles d'hygiène</li> <li>Les Sensibiliser au port à bon escient des gants et à ne pas toucher le visage avec une main gantée</li> <li>- Informer sur les critères de vulnérabilités et sur la démarche à suivre. <b>Voir également le point 14.</b></li> </ul>	<p>Fiches d'information du salarié </p> <p>Attestation de vulnérabilité </p>
3. Accès en entreprise des salariés		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre des mesures pour interdire l'accès aux personnes avec symptômes</li> <li>- Définir une procédure pour le personnel, les fournisseurs et les clients</li> </ul>	<p>Affiche accès entreprise </p>
<b>Restaurant, Hôtel, buanderie</b>			
4. Mesures générales		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Définir le nombre de personnes maximum acceptées au restaurant</li> <li>2. Préférer travailler avec réservation</li> </ol>	
Au restaurant			






<p>Pour le service</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Limiter les contacts différents entre les clients et le personnel : par exemple, le même serveur pour les mêmes tables,</li> <li>4. Veiller à la séparation des clients entrant et sortant si possible</li>   <li>5. Limiter le nombre de tables afin d'assurer au mieux la distanciation sociale ( 2 m entre les personnes, 1,5 m entre les tables). Le cas échéant, installer des séparations entre les tables (Barrière/séparation physique avec un matériau qui peut être nettoyé et désinfecté fréquemment)</li> <li>6. Limiter le maximum de personnes par table ( maximum 10 ).</li> <li>7. Veiller à l'accueil des clients et au <b>port de masque* du client lors de déplacement dans les locaux du restaurant</b> ( pour aller se servir au buffet, pour aller aux toilettes , pour aller payer, etc.)</li> <li>8. Mettre à disposition du désinfectant à l'entrée</li> <li>9. Éviter l'utilisation d'un vestiaire pour les clients (prévoir éventuellement une chaise par table pour poser les manteaux) ou vestiaire où il est possible de ne pas mettre en contact les effets des différentes tables</li> <li>10. Signaler les distances de sécurité aux endroits d'attente</li> <li>11. Prévoir un plan de nettoyage avec les consignes du nettoyage entre les clients ( débarrassage et dressage des tables, nettoyage des chaises...)</li> <li>12. Veiller au port de masque* de préférence chirurgical pour le serveur</li> </ol>	<p> <a href="#">Plan de nettoyage</a>  </p> <p> <a href="#">Instruction « comment porter un masque »</a>  </p>
------------------------	--	--	--








		<ol style="list-style-type: none"> <li>13. Prévoir des cartes de menus jetables ou lavables ou des menus sur ardoise à poser près du client . Envisager des cartes digitales qui pourraient être téléchargeables sur les téléphones portables des clients (QR code). Si le menu est sur une tablette informatique et que le client la prend en main, prévoir le nettoyage de la tablette avec un produit adapté entre chaque client.</li> <li>14. Respecter les gestes barrières avec le client (Port du masque et désinfection des mains)</li> <li>15. Veiller aux règles d'hygiène lors du débarrassage des tables et penser au nettoyage des chaises (particulièrement les accoudoirs) Éviter les buffets, si impossible veiller à la distanciation sociale. Si le client doit se servir, mettre à disposition gel hydro-alcoolique pour les mains en début de buffet. Si on ne peut garantir la désinfection des mains du client, <b>prévoir une personne qui sert au buffet</b> . Veiller à ce que le client ne puisse pas toucher des denrées alimentaires avec ses mains.</li> <li>16. Veiller à ne pas manipuler les denrées alimentaires avec un gant qui a été utilisé pour manipuler de l'argent</li> <li>17. Éviter le paiement en espèces et privilégier les paiements par carte bancaire</li> <li>18. Désinfecter le terminal de paiement régulièrement</li> <li>19. Prévoir un plan de nettoyage des toilettes et sanitaires</li> </ol>	
--	--	--	--

<p>Pour le personnel de cuisine</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>20. Prévoir une zone de réception des marchandises</li> <li>21. Interdire l'accès en cuisine pour les livreurs</li> <li>22. Veiller aux règles d'hygiène après manipulation des marchandises</li> <li>23. Veiller à l'utilisation d'outils personnalisés</li> <li>24. Limiter le nombre de personnes en cuisine</li> <li>25. Veiller à la distanciation , si celle-ci ne peut être respectée , porter un masque* ( de préférence chirurgical) .</li> <li>26. Porter de préférence un masque* pour la manipulation / préparation des denrées alimentaires non cuites par la suite.</li> <li>27. Prévoir un plan de nettoyage</li> <li>28. Prévoir des poubelles à commande non manuelle</li> </ol>	<p><i>Plan de nettoyage</i> </p> <p><i>Instruction « comment porter un masque »</i> </p>
<p>Pour l'Hôtellerie</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>29. Prévoir à la réception un écran de protection ainsi qu'un espace de dépose de clefs et documents</li> <li>30. Préférer que le client se charge de ses bagages sinon prévoir le port de gants ou le lavage/ désinfection des mains après. Si consigne des bagages, organiser pour limiter la manutention par le personnel.</li> <li>31. Retirer les présentoirs de folders</li> <li>32. Prévoir les réservations en sorte que le nettoyage adéquat de la chambre puisse être assuré (soit dans les grandes structures en attribuant les chambres 1 nuit sur 2, soit en avançant le check- out et retardant le check- in pour les petits hôtels)</li> <li>33. Veiller à une ventilation des chambres ( de préférence naturelle). En cas de ventilation</li> </ol>	

<p>Pour la buanderie</p>		<p>artificielle veiller à un renouvellement d'air adéquat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>34. Éviter d'amener du linge propre avant d'avoir terminé le nettoyage des chambres</li> <li>35. Manipuler le linge et les draps exclusivement avec des gants, un masque et évaluer la nécessité de porter une visière ou des lunettes de protection</li> <li>36. Éviter la suspension dans l'air (ne pas secouer des couettes, couvertures, le linge sale )</li> <li>37. Mettre draps et linge dans le panier à linge de préférence fermé ou utiliser des sacs poubelles pour le transport</li> <li>38. Si le client souhaite le lavage de ses effets personnels, mettre à sa disposition un sac pouvant être fermé hermétiquement</li> <li>39. Faire un plan de nettoyage en insistant sur la salle de bain et les sanitaires</li> <li>40. Nettoyer avec du savon ou utiliser un désinfectant</li> <li>41. En cas de tapis plein, veiller au nettoyage des filtres de l'aspirateur pour éviter toute propagation et porter un masque pour aspirer et aérer</li> <li>42. Intensifier le nettoyage pour tout ce que le client touche fréquemment (poignées de portes, robinets, télécommandes...)</li> <li>43. Pour toute la literie ( matelas, couettes, couvertures) : afin de limiter la contamination potentielle, veiller à l'aération de la chambre ainsi qu'à la planification des réservations, compte tenu de la survie du virus sur des tissus (environs 12 heures)</li> </ol>	<p><i>Plan de nettoyage</i></p> 
--------------------------	--	---	---

		<p>44. Séparer le chariot à linge sale de celui avec du linge propre afin d'éviter toute contamination potentielle</p> <p>45. Éviter de garder le linge sale aux étages ( par ex : commencer par débarrasser les chambres et descendre le linge sale immédiatement à la buanderie)</p> <p>46. Veiller à une protection efficace lors de la manipulation du linge de l'Hôtel ou du nettoyage de vêtements de clients ( masque*, visière, gants)</p>	
5. Accès des clients restaurant/hôtels		<p>1. Communiquer les modalités d'accès au restaurant</p> <p>2. Donner des consignes claires au client lors de la réservation ( horaires de check-in et check-out pour l'hôtel, interdiction d'accès en cas de symptômes, prévoir une procédure en cas de retard )</p> <p>3. Préférer si possible une entrée et une sortie séparée dans le restaurant</p> <p>4. Installer un panneau à l'entrée avec la procédure à suivre , le rappel des gestes barrières et de la distanciation</p> <p>5. Mise à disposition de gel hydro-alcoolique pour le client à l'entrée</p> <p>6. Rendre le client attentif au maintien des distances</p> <p>7. Veiller à ce que le client porte un masque* lors de déplacement</p>	<p><i>Affiches informations Client à adapter par l'entreprise</i></p> 
<b>Utilisation des espaces communs</b>			
6. Vestiaires du personnel		<p>1. Veiller au nombre de personnes occupant le vestiaire en même temps</p> <p>2. Donner des consignes pour l'utilisation des sanitaires</p>	<p><i>Affiches vestiaires</i></p> 

		3. Intensifier les mesures de nettoyage	
7. Local pour la prise de repas		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veiller au nombre de personnes en même temps</li> <li>2. Agencement du réfectoire de manière à garantir une distance d'au moins 2 m entre chaque salarié</li> <li>3. Mise en place d'une procédure pour se laver les mains avant / après repas</li> <li>4. Adapter les temps de pauses et prévoir une rotation</li> <li>5. Établir un plan de nettoyage</li> <li>6. Définir les règles d'utilisation de la vaisselle</li> <li>7. Prévoir des poubelles à pédale avec couvercle pour les déchets</li> </ol>	<p><i>Affiches local repas</i> </p> <p><i>Plan de nettoyage</i> </p>
8. Sanitaires		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Intensifier le nettoyage, établir un plan de nettoyage</li> <li>2. Veiller à la gestion des consommables : serviettes papier, du savon et du gel hydro-alcoolique</li> <li>3. Prévoir des poubelles à pédale avec couvercle pour les déchets</li> </ol>	<p><i>Affiches hygiène des mains</i> </p>
<b>Organisation du travail</b>			
9. Distance de au moins 2 m		<p>Prévoir des zones de marquage au sol ou un autre moyen de signalisation</p> <p>Si impossible, mettre en places des mesures de protection</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Barrières ou séparations physiques avec un matériau lavable/ désinfectable facilement (ex. plexiglas) réalisables ?</li> <li>b. Minimiser la durée de contact &lt; ou = à 2 m ?</li> <li>c. Mettre à disposition du matériel de protection (Masques*, gants)</li> </ol>	<p><i>Affiche « portez un masque »</i> </p>
10. Outils de travail		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veiller à la manipulation correcte des outils de travail (port de gants , nettoyage régulier)</li> </ol>	<p><i>« Technique d'enfilage et de retrait de gants »</i> </p>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Éviter si possible les échanges de matériel, préférer l'utilisation de matériel attitré.</li> <li>3. Établir un plan de nettoyage du matériel</li> </ol>	<i>Plan de nettoyage</i> 
11. Vêtements de travail		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Informer le salarié sur les procédures d'utilisation des vêtements de travail</li> <li>2. Laver les vêtements à 60 ° minimum</li> <li>3. Prévoir des sacs en plastique pouvant être fermés hermétiquement (sac poubelle, sac congélation, etc.) pour stocker les vêtements avant lavage ou les emporter les à domicile.</li> </ol>	<i>Affiche « Nettoyage des vêtements de travail »</i> 
12. Équipements de protection		Veiller à l'utilisation correcte des gants et des masques*	Utilisation correcte des EPI <i>-Affiche « Technique d'enfilage et de retrait de gants »</i>  <i>-Affiche « portez un masque »</i> 
13. Nettoyage des locaux		Prévoir un plan de nettoyage	<i>Plan de nettoyage</i> 
<b>Gestion des ressources humaines</b>			
14. Personnes vulnérables		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifier les personnes vulnérables.</li> <li>2. Veiller à leur bonne protection.</li> </ol>	<i>Attestation de vulnérabilité</i>   <i>Fiche Info salariés sur les critères médicaux d'accès à l'entreprise</i> 
15. Choix des équipes		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éviter dans la mesure du possible, la rotation des équipes ce qui permet de limiter les contacts si une personne devenait Covid-19 positif</li> <li>2. Au service : limiter les contacts différents entre les clients et le personnel : par exemple, le même serveur pour les mêmes tables,</li> </ol>	