

Restauration et hygiène dans la nouvelle réalité

Nous savons comment la COVID-19 se propage...

Selon les CDC,¹ la COVID-19 se propage facilement entre les personnes en contact étroit (dans un périmètre de 2 mètres environ), par le biais de gouttelettes produites quand une personne infectée tousse, éternue ou parle.

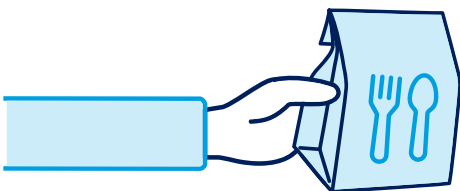


... Et les repas en extérieur exigent des précautions supplémentaires



Quand ils mangent en extérieur, les gens entrent en contact avec de nouveaux environnements qui peuvent héberger des pathogènes. Comme une personne se touche le visage entre 15 et 23 fois par heure en moyenne, il existe un plus grand risque de propagation des germes.²

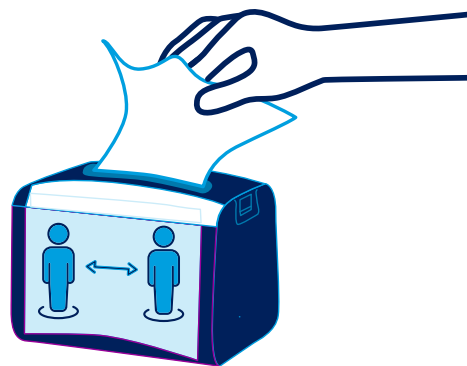
Arguments en faveur de l'utilisation des serviettes



Il n'existe aucune preuve qu'une amorce de serviette exposée présente un risque sanitaire.

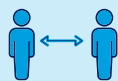
Lorsque les serviettes sont protégées hygiéniquement à l'intérieur du distributeur, cela crée un environnement sec inadapté à la survie du virus. Par conséquent, les serviettes en papier proposées dans les distributeurs ne doivent pas inquiéter concernant la transmission des germes.³

67 % des clients d'un établissement de restauration assise préfèrent recevoir leurs serviettes dans un distributeur étanche sur la table, plutôt que le personnel du restaurant leur apporte les serviettes à table.⁴



Meilleures pratiques pour l'observance de l'hygiène dans les établissements de restauration et les cafétérias⁵

Comme de plus en plus de personnes mangent hors de chez elles, au restaurant et au travail, les employeurs doivent :



Permettre aux employés de maintenir une distance de 2 mètres entre eux.



Éduquer les employés sur quand ils doivent **rester à la maison** et quand ils peuvent retourner au travail.



Exiger des **employés qu'ils se lavent régulièrement les mains** avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes et augmenter les contrôles pour assurer l'observance.



Fournir un produit hydroalcoolique afin que les **employés puissent se désinfecter les mains** lorsque l'eau et le savon ne sont pas disponibles, et que les mains ne sont pas visiblement sales.



Exiger l'**utilisation de masques faciaux** par tout le personnel, si c'est possible.



Assurer la **fourniture adéquate de produits d'hygiène, incluant des serviettes**, pour favoriser de bonnes pratiques d'hygiène.



Placer des affiches à des emplacements hautement visibles **promouvant les gestes barrières** au quotidien et décrire comment empêcher la propagation des germes en se lavant les mains et en portant un masque.

¹ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html>

² Kwok, Gralton, McLaws. American Journal of Infection Control (2015). Face Touching: A Frequent Habit That Has Implications for Hand Hygiene

³ Ren SY, Wang WB, Hao YG, et al. Stability and infectivity of coronaviruses in inanimate environments. World J Clin Cases. 2020;8(8):1391-1399. doi:10.12998/wjcc.v8.i8.1391

⁴ 2020 Enquête menée par Technomic en coopération avec Essity en juillet 2020. L'étude a été réalisée aux États-Unis, auprès de 1 000 personnes

⁵ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>



Think ahead.