TORK Think ahead.

# Sécurité au travail : Kit d’outils COVID-19 pour le secteur de la restauration

# Nous sommes là pour vous aider

La pandémie de COVID-19 a profondément impacté vos activités. Alors que les consommateurs pratiquent la « distanciation sociale » et restent à la maison selon les recommandations des responsables de la santé publique, vous devez rapidement faire pivoter vos business modèles, impliquant de réduire vos heures opérationnelles, de fermer la restauration en salle ou d'offrir un service de restauration à emporter et de livraison uniquement.

En tant que marque mondiale leader de l'hygiène professionnelle, nous sommes là pour vous aider. Notre connaissance approfondie de l'hygiène professionnelle aide à assurer la sécurité et la sérénité de vos employés et clients, pendant la crise actuelle et au-delà. Nous avons développé ce kit d'outils avec des recommandations sur la manière de faire de l'hygiène des mains une priorité pour vos opérations des services de restauration. Nous espérons que vous trouverez les informations de ce kit à la fois pertinentes et utiles.

Nous vous remercions pour vos efforts en première ligne durant cette crise, et nous espérons que vous et votre personnel resterez en bonne santé en ces temps difficiles.

Cordialement,

Hanneke Kuipers
Directrice marketing – Restauration
Essity Professional Hygiene

# COVID-19

L'hygiène a toujours été capitale lors de la manipulation, la distribution et la fourniture de repas et d'aliments. Cette responsabilité est plus importante que jamais pour le secteur de la restauration, alors que le COVID-19 continue de se propager dans le monde. Pour prévenir une pression ingérable sur nos systèmes de santé déjà mis à rude épreuve, nous devons servir nos communautés en prenant les mesures nécessaires pour les protéger non seulement des intoxications alimentaires, mais également du nouveau coronavirus.

Le COVID-19 peut se propager dans votre restaurant entre les employés et les clients par le biais de gouttelettes produites quand une personne infectée tousse ou éternue, ou par des surfaces ou des objets contaminés. Mais votre approche des opérations peut aider à réduire le risque d'épidémie du COVID-19, en revoyant avec les équipes l'importance d'un lavage des mains fréquent et des procédures de désinfection, en vous concentrant particulièrement sur le virus à l'origine de la maladie.

Ce kit d'outils vous offre les ressources dont vous avez besoin pour renforcer les meilleures pratiques dans votre restaurant pendant cette épidémie et surtout après.

## Comment le COVID-19 se propage-t-il dans votre restaurant ?

**Par voie aérienne en toussant et en éternuant**

**Contact personnel proche, comme toucher ou serrer des mains**

**En touchant un objet ou une surface où le virus est présent, puis en se touchant la bouche, le nez ou les yeux**

# Hygiène des mains

Si votre restaurant continue d'opérer pendant l'épidémie de COVID-19, il est essentiel de bien souligner l'importance d'un lavage fréquent et approprié des mains afin de protéger votre personnel et les clients. Les recommandations en matière de lavage de mains dans le cadre des opérations de services alimentaires revêtent une importance encore plus critique suite à la pandémie. Votre équipe doit se laver les mains après :

- Être allé(e) aux toilettes
- Avoir quitté et être revenu dans la cuisine et les zones de préparation alimentaire
- Avoir sorti les poubelles
- Avoir manipulé des solutions de nettoyage
- Avoir mangé, bu, fumé ou consommé du chewing-gum ou du tabac
- Avoir manipulé de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus
- Avoir touché corps ou vêtements
- Avoir toussé, éternué ou utilisé un mouchoir
- Avoir manipulé de l'argent
- Avant de mettre des gants et après les avoir retirés

Assurez-vous que les postes de lavage sont toujours entièrement réapprovisionnés en savon et essuie-mains. Des ressources sont proposées ci-dessous afin de renforcer les techniques d'hygiène des mains appropriées sur votre site de restauration.

## Ressources

**Procédure de lavage des mains**

Télécharger

**Procédure de désinfection des mains**

Télécharger

**Conseils d'hygiène pour le personnel de restauration**

Télécharger

# L'hygiène au-delà du lavage des mains

L'hygiène personnelle est cruciale quand vous travaillez avec la nourriture, en particulier lors d'une épidémie de COVID-19. Une bonne hygiène des mains est essentielle, mais d'autres aspects de l'hygiène personnelle doivent également être considérés.

1. Les cheveux doivent être couverts quand vous préparez ou manipulez de la nourriture et attachés en arrière quand vous servez la nourriture.

2. Changez vos habits de travail quotidiennement. Le personnel ne doit pas utiliser sa tenue de travail en dehors de l'établissement, et l'équipement lavable en machine doit être lavé à l'eau chaude pour éliminer virus et bactéries.

3. Ne portez pas de bijoux, montres au poignet ou vernis à ongles. Si la peau d'un employé est craquelée ou présente toute blessure ou coupure, il doit porter des gants lorsqu'il manipule la nourriture.

4. Les serviettes peuvent héberger une quantité de microbes indésirables qui migrent facilement vers la nourriture soit directement, soit par les mains. Si des serviettes sont utilisées, assurez-vous qu'elles sont lavées fréquemment et remplacez-les si elles sont visiblement sales. Les torchons ne doivent pas servir à s'essuyer les mains. Utilisez des serviettes en papier à la place.

Quand c'est possible, fournissez un équipement de protection individuelle (EPI) au personnel comme des masques faciaux, des filets à cheveux et des gants jetables pour le personnel. Le personnel ne doit pas travailler s'il éprouve des symptômes grippaux évoquant le COVID-19. Accordez suffisamment de temps à vos employés pour se rétablir suite à une maladie.

**« Les gants peuvent être utilisés par le personnel de l'industrie agroalimentaire mais ils doivent être changés fréquemment et les mains doivent être lavées entre tout changement et retrait de gants. Les gants doivent être changés après chaque d'activités non liées à l'alimentaire, tel qu'ouvrir, fermer les portes à la main et vider les poubelles. Les gants jetables ne doivent pas être utilisés dans l'environnement de travail sur les aliments comme substitut au lavage des mains. Le virus COVID-19 peut contaminer les gants jetables de la même manière qu'il peut contaminer les mains des employés. »**

**– Organisation mondiale de la santé**

TORK Think ahead.

# Nettoyage des surfaces

Pour aider à réduire la propagation du COVID-19, les restaurants doivent continuer à suivre les recommandations de nettoyage et de désinfection des surfaces souvent touchées, y compris :

- **En cuisine :** Poignées de porte, interrupteurs, distributeurs, surfaces de contact alimentaire, surface de contact des mains, robinets et poignées d'évier et ustensiles.
- **En Salle :** Poignées de porte, interrupteurs, distributeurs, écrans de protection, menus, tables et chaises, comptoirs, comptoir des repas à emporter et caisses/machines de paiement par carte de crédit.
- **Dans les sanitaires :** Poignées de porte, interrupteurs, distributeurs, robinets et poignées de lavabo, sièges des toilettes et chasses d'eau.

Créez un protocole clair à suivre pour les employés et programmez des nettoyages fréquents pendant la journée car les gens peuvent contracter le COVID-19 en touchant des surfaces contaminées par le virus. Les études suggèrent que le virus peut survivre sur les surfaces entre quelques heures et plusieurs jours.

Des ressources sont proposées ci-dessous pour aider à assurer que votre restaurant reste propre et hygiénique afin de réduire la propagation du COVID-19.

## Ressources

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance
7 April 2020

Food and Agriculture Organization of the United Nations
World Health Organization

Background

Potential transmission of COVID-19 via food

**COVID-19 et sécurité alimentaire : conseils pour les entreprises de restauration (via l'OMS)**

Télécharger

# Recommandations sur le placement des distributeurs

Tandis que vous continuez à opérer pendant la pandémie de COVID-19, renforcez l'hygiène des mains par un placement optimal des distributeurs. Voici des principes directeurs pour les différentes zones de votre restaurant.

## 1 Entrées

Offrez aux employés et clients venant retirer leur commande la possibilité de se laver les mains en plaçant des supports d'hygiène à l'entrée du restaurant. Affichez des avis bien visibles faisant la promotion d'une bonne hygiène des mains et d'une distanciation physique.

## 2 Cuisine

Veillez à avoir des distributeurs complètement réapprovisionnés en savon et essuie-mains en papier aux éviers dédiés à l'hygiène des mains et des distributeurs d'hygiène plus petits aux postes de travail individuels pour un accès facile. Les distributeurs sans contact peuvent réduire la contamination et la propagation des germes.

## 3 Sortie de la cuisine

Ayez un distributeur approvisionné en essuie-mains jetables et fournitures de nettoyage près de la porte de la cuisine pour encourager l'essuyage fréquent du comptoir d'accueil où les clients viendront retirer leurs commandes lors de la pandémie. Placez également des distributeurs de désinfectant pour les mains à toutes les portes menant à la cuisine.

## 4 Comptoir d'accueil

Placez des distributeurs de désinfectant pour les mains près du comptoir d'accueil pour promouvoir la désinfection des mains entre les transactions avec les clients, surtout celles impliquant des espèces, connues pour favoriser la propagation des germes. Fournissez des distributeurs de serviettes feuille à feuille, afin que les clients touchent uniquement la serviette qu'ils utilisent.

## 5 Sanitaires

Assurez-vous d'avoir suffisamment de distributeurs pour le savon, les essuie-mains, les mouchoirs et le désinfectant pour les mains. Réapprovisionnez-les régulièrement. Les distributeurs sans contact réduisent les surfaces de contact, et les distributeurs de désinfectant pour les mains encouragent une meilleure hygiène personnelle lors de la pandémie. Offrir des mouchoirs dans lesquels tousser ou éternuer peut aider à prévenir la propagation des pathogènes.

## 6 Poubelles

Placez des poubelles fermées près de tous les distributeurs pour éviter les déchets d'essuie-mains en papier et la contamination croisée. Placez aussi des poubelles près des portes, afin de pouvoir utiliser les essuie-mains en papier pour ouvrir les portes puis de les jeter pour réduire la contamination.