

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE POUR LE SECTEUR HCR

Réactualisé le 17 octobre 2020 avec les mesures sanitaires nationales renforcées appliquées aux restaurants code NAF 56.10 A et aux débits de boisson code NAF 56.30 Z.

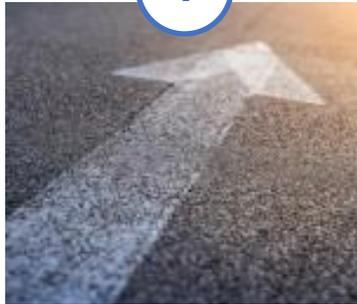
Les débits de boisson code NAF 56.30 Z sont fermés dans les zones d'alerte maximale.

Affiche nouvelles mesures: https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-9.pdf

ANNEXES

Les thématiques

1



**Engagement
de la Direction**

2



**Communication
des règles et pratiques**

3



**Distanciation
au sein des équipes**

4



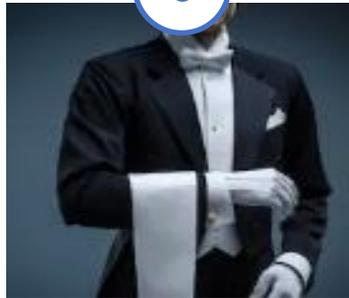
**Règles
d'hygiène**

5



**Règles de nettoyage
et désinfection**

6



**Gestes barrière
vis-à-vis des clients**

7



**Gestion
des paiements**

8



**Surveillance
par l'encadrement**

9



**Gestion des cas
suspects et avérés**

10



Analyse des risques

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

1



Engagement de la Direction

- La direction met à jour le Document unique d'évaluation des risques (DUER) en intégrant les mesures sanitaires prises.
 - **Un référent COVID-19 est désigné (c'est obligatoire pour tous nos établissements!!!).** Dans les entreprises de petite taille, il peut être le dirigeant. Il s'assure de la mise en œuvre des mesures définies et de l'information des salariés. Son identité et sa mission sont communiquées à l'ensemble du personnel. Les représentants du personnel (si existants) / CSE sont associés à la mise en œuvre des mesures sanitaires.
 - La direction fournit les moyens nécessaires pour s'assurer de la maîtrise du risque Covid-19.
 - La direction fait un point quotidien avec ses équipes ou avec son référent dans le respect des règles de distanciation physique sur l'évolution de la situation (stock de masques, stock de solutions désinfectantes, nombre de cas suspects ou avérés au sein des équipes, respect des consignes....)
 - Dans les établissements avec différents départements et chefs de service, chaque manager effectue avec son équipe un point quotidien à la prise de poste sur le rappel des consignes et partage les dernières informations avec elle.
- Affiche geste barrière pour les salariés : https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/affiche_-_gestes_barrieres.pdf
 - Document Unique : <https://www.gni-hcr.fr/special-coronavirus-covid-19/la-reprise/mettez-votre-document-unique-a-jour>
 - Aide Financière Covid: <https://www.ameli.fr/paris/entreprise/covid-19/une-subvention-pour-aider-les-tpe-et-pme-prevenir-le-covid-19-au-travail>

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR



2



Communication
des règles et pratiques



- Le **réfèrent COVID-19** en lien avec la direction précise les modes opératoires qui doivent être respectés par le personnel dans chaque zone de l'établissement pour assurer les gestes barrières, les règles d'hygiène, la distanciation physique et la gestion des cas suspects.
- Les équipes sont sensibilisées aux règles et bonnes pratiques sanitaire.

➤ Affiche geste barrière pour les salariés :
[https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/affiche - gestes barrieres.pdf](https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/affiche_-_gestes_barrieres.pdf)

➤ **Pour les formations Covid-19 ou réfèrent Covid 19**, n'hésitez pas à contacter nos référents:

- Pour la région AURA : Madame Jennifer TACCONELLI – contact@fagiht-formation.fr ou au 06 34 92 46 86
- Pour les régions PAYS de la LOIRE / BRETAGNE : Madame Anne-Laure MELET anne-laure.melet@gnigrandouest.fr ou au 07 71 93 87 92
- Pour le reste de la France : Monsieur Philippe DAUBRAS p.daubras@asforest.com ou au 06 27 20 69 93



GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

+ Mesures Sanitaires Renforcées Nationales

appliquées dans les restaurants code NAF 56.10 A et les débits de boisson code NAF 56.30 Z



3



**Distanciation
au sein des équipes**



- **Tout le personnel (Hôtel, Café, Restaurant) doit porter un masque avec un lavage de mains/ou gel régulier.:** il est interdit de porter toute protection faciale (ex. demi-visière, etc.) autre que le masque grand public en tissu réutilisable répondant aux spécifications de l'Afnor (de catégorie 1). Le port d'un masque à usage médical normé est possible. Le masque doit obligatoirement couvrir le nez, la bouche et le menton. (Pour rappel le personnel de salle ne doit pas porter de gants)
- **Les vestiaires doivent être temporairement fermés.**
- Dans les cuisines, le port de charlottes (ou équivalent type filet) est obligatoire en cas d'impossibilité de mettre en œuvre de façon permanente les gestes barrières.
- Chaque établissement définit les règles permettant d'assurer la distanciation physique en fonction de la configuration des lieux.

➤ Affiche masque: https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-7.pdf



GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

4



Règles
d'hygiène

- Les règles d'hygiène habituelles sont respectées
- La fréquence de nettoyage des mains est augmentée
- Les espaces clos doivent être aérés, en évitant de diriger le flux vers les clients. Il ne faut pas utiliser de ventilateur, si le flux d'air est dirigé vers les personnes. Les systèmes de climatisation, dont la maintenance régulière doit être assurée, doivent éviter de générer des flux d'air vers les personnes et de recycler l'air, en recherchant la filtration la plus performante sur le plan sanitaire
- Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux entrants (blanchisserie, produits alimentaires ...) et de façon générale l'ensemble des produits livrés à l'établissement
- Les produits livrés (hors frais) sont nettoyés sur une zone dédiée avant de rentrer et d'être stockés dans l'établissement (sur site ou par le fournisseur)
- Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux sortants (linge, gestion de déchets ..) afin de limiter tout risque de contamination croisée
- Les flux entrants et sortants ont lieu dans des zones séparées ou à défaut ne doivent pas se croiser

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR



5



Règles de nettoyage
et désinfection

- Chaque établissement doit mettre un plan de nettoyage et de désinfection des surfaces en fonction des lieux, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escalier, mobiliers matériels et plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains)
- Le nettoyage du linge, serviettes, tenues de travail et autres vêtements est réalisé à une température adaptée pour éliminer le Covid-19. Cette température de nettoyage est a minima celle recommandée par le gouvernement
- Le stockage sur le site, des différentes fournitures, du linge, serviettes, tenues de travail et autres vêtements est réalisé dans des conditions sanitaires appropriées. En particulier, il n'y aura pas de croisement avec les déchets ou le linge sale car ceux ci sont considérés par défaut comme potentiellement contaminés
- La fréquence du nettoyage des surfaces, équipements, ustensiles et supports est augmentée par rapport à la normale.
- **Pour les cafés, bars et restaurants, un nettoyage sera fait à la fin de chaque service de table.**



GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

+ Mesures Sanitaires Renforcées Nationales

appliquées dans les restaurants code NAF 56.10 A et les débits de boisson code NAF 56.30 Z

- **Les clients des cafés, bars et restaurants doivent porter un masque jusqu'au service du premier plat et à le remettre lors de leurs déplacements et entre les services.**
 - Les restaurants et débits de boisson devront respecter obligatoirement une distance minimale d'un mètre est garantie entre les chaises occupées par chaque personne, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique.

Au comptoir, une distance d'1 mètre linéaire est assurée entre chacun, et un écran de protection entre les clients et le barman peut être mis en place si non respect de distance d'1 mètre. **Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies dans l'établissement. La consommation debout n'est pas autorisée à l'intérieur comme à l'extérieur du restaurant.**

La limite de convives par table est de 6 personnes, formant un groupe de personnes homogène (famille, amis) et préconstitué; les tables ne seront servies que par une seule personne en même temps. Peut être mis en place à l'accueil (hôtel) une barrière rigide ou film plastique transparent 1 m. x 1 m si non respect de distance d'1 mètre.

- Des mesures d'espacement entre les personnes sont précisées via affichage, marquage au sol et consignes orales dans chaque zone d'attente (entrée, accueil, réception, commande, réception de commande, paiement, toilettes, zones de divertissement....)

6



Gestes barrière vis-à-vis des clients

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

+ Mesures Sanitaires Renforcées Nationales

appliquées dans les restaurants code NAF 56.10 A et les débits de boisson code NAF 56.30 Z

6



Gestes barrière
vis-à-vis des clients

- Attention, le cahier de rappel reste obligatoire dans les 9 métropoles en zone d'alerte maximale et dans certains départements. En effet, il n'est pas prévu dans le décret mais est précisé dans les arrêtés préfectoraux. Nous recommandons toutefois aux établissements qui ne sont pas concernés de le mettre en place.
- Un cahier de rappel devra être mis en place à l'entrée des restaurants et débits de boisson et conditionnera l'accès à l'établissement. Les clients laisseront leurs coordonnées dans le cahier de rappel et les établissements mettront ce cahier à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'assurance maladie en cas de déclenchement d'un contact-tracing. Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 14 jours.
- **Les réservations doivent être privilégiées** afin d'éviter les regroupements devant les restaurants et débits de boisson et il est recommandé aux établissements d'organiser la circulation des clients à l'intérieur.
- Les restaurants et débits de boisson devront afficher la capacité maximale d'accueil nécessaire au respect de l'ensemble des mesures. Cette information sera diffusée à l'extérieur et sur le site web des établissements, le cas échéant.

➤ Affiche StopCovid: https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiches_stop_covid-1.pdf

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

+ Mesures Sanitaires Renforcées Nationales

appliquées dans les restaurants code NAF 56.10 A et les débits de boisson code NAF 56.30 Z

6



Gestes barrière
vis-à-vis des clients

- Lorsque cela est pertinent, notamment sur les lieux d'accueil (réception) des barrières physiques additionnelles sont installées (vitres, cloisons temporaires....) pour réduire les flux de circulation d'air et les contacts directs
- **Les lieux ou moments de concentration de type buffet ou banqueting seront évités ou a minima repensés** et encadrés pour éviter le regroupement de clients et de salariés: limitation du nombre de clients simultanés, marche en avant pour éviter les croisements de clients, et changement de couverts de service à chaque client.
- **Les menus seront présentés sous toute forme évitant tout contact** (par exemple: ardoise, oralement, QR code); les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation et les menus papier seront à usage unique. **Les objets pouvant être touchés par plusieurs clients** (livres, jeux, journaux, salières, etc.) devront être évités. (Par exemple, le sel ou le poivre peuvent être proposés en sachets unitaires).
- **Du gel hydroalcoolique ou toute autre solution désinfectante est mise à disposition du public au sein de l'établissement dans des endroits facilement accessibles et au minimum à l'entrée du restaurant (et idéalement sur chaque table).**

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

6



**Gestes barrière
vis-à-vis des clients**

Règles à respecter pour l'organisation de réunions ou de séminaires :

- Les personnes accueillies doivent avoir une place assise,
- Dans les établissements situés dans l'une des zones de circulation active du virus, une distance minimale d'un siège est laissée entre les sièges occupés par chaque personne ou chaque groupe de moins de dix personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble,
- L'accès aux espaces permettant des regroupements est interdit, sauf s'ils sont aménagés de manière à garantir le respect des mesures d'hygiène et de distanciation sociale, incluant la distanciation physique d'au moins un mètre entre deux personnes,
- le port du masque est obligatoire.

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

+ Mesures Sanitaires Renforcées Nationales

appliquées dans les restaurants code NAF 56.10 A et les débits de boisson code NAF 56.30 Z

7



Gestion
des paiements

- Tout **mode de paiement sans contact** (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code..) est privilégié, et le paiement **devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements.**
- Affiche règlement : https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-2.pdf

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR



8



**Surveillance
par l'encadrement**

Les équipes d'encadrement de l'établissement s'assurent que les règles et les bonnes pratiques définies sont bien respectées par tout le monde (salariés, prestataires, fournisseurs, clients, public....). En cas de non respect, elles rappellent les consignes aux personnes concernées et s'assurent de leur bonne application. Ces rappels privilégient l'apprentissage des bonnes pratiques et l'accompagnement des collaborateurs au-delà des contrôles.



GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

En présence d'une personne symptomatique (notamment fièvre et/ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et de l'odorat), la prise en charge repose sur :

- l'isolement ;
- la protection ;
- la recherche de signes de gravité.

9



Gestion des cas suspects et avérés

1- Isoler la personne symptomatique dans une pièce dédiée et aérée en appliquant immédiatement les gestes barrière, garder une distance raisonnable avec elle (au moins 1 mètre) avec port d'un masque « grand public » ou à usage médical si disponible.

2- Mobiliser le professionnel de santé dédié de l'établissement, un sauveteur/secouriste du travail formé au risque COVID ou le référent COVID, selon l'organisation locale. Lui fournir un masque avant son intervention.

3- **En l'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.

GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR

En cas de signe de gravité (ex. détresse respiratoire), appeler le SAMU - composer le 15 (en étant suffisamment proche de la personne afin de permettre au médecin de lui parler éventuellement) :

- Se présenter, présenter en quelques mots 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 d'au moins 1 m) de la personne pour la 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 et la désinfection du poste de travail et le suivi des salariés ayant été en contact avec le cas.

5- Si le cas COVID est confirmé, l'identification et la prise en charge des contacts seront organisées par les acteurs 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 isolement (pendant 7 jours après la date du dernier contact avec le cas confirmé), sauf dans les situations particulières (professionnels d'établissements de santé ou médico-sociaux ou d'opérateurs d'importance vitale...). Les acteurs du contact-tracing pourront s'appuyer sur les matrices des contacts en entreprise réalisées par le référent pour les cas avérés ainsi que, le cas échéant, sur la médecine du travail pour faciliter l'identification des contacts et leur qualification (« à risque » ou « à risque négligeable »).

9



Gestion des cas suspects et avérés



GUIDE SANITAIRE APPLICABLE aux HCR



Analyse des risques

- Les **analyses de risques** réglementaires sur la santé sécurité des travailleurs sont mises à jour pour intégrer le risque Covid-19. En particulier, les nouvelles tâches, créées pour répondre à la pandémie sont prises en compte –
 - Les employés sont **associés à l'analyse des risques** et au choix des moyens de contrôle du risque Covid et les suggestions des employés sont encouragées
- Document Unique : <https://www.gni-hcr.fr/special-coronavirus-covid-19/la-reprise/mettez-votre-document-unique-a-jour>



Personnes en situation de handicap

- En cette période de pandémie justifiant des mesures d'adaptation de postes et des modalités de travail plus exigeantes, l'insertion et le maintien en emploi de tous doivent être favorisés.
- S'assurer que les consignes sanitaires soient accessibles et que les règles de distanciation physique que instaurer permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier, en télétravail ou sur leur lieu de travail habituel.
- Pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires, des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp existent, et ont été adaptés au contexte du Covid-19 ».
- Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés.
- Plus d'info sur : www.agefiph.fr/
- Se reporter également à la fiche spécifique
- « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap » disponible sur www.travail-emploi.gouv.fr

Sanitaires

- Mettre à disposition des lingettes désinfectantes dans les toilettes pour désinfection avant et après chaque usage par les clients,
- Prévoir une poubelle à commande non manuelle pour les lingettes
- Vérifier plusieurs fois par jour que les distributeurs de savon, d'essuie-mains, de lingettes désinfectantes sont approvisionnés.
- Augmenter, la fréquence de nettoyage des toilettes au moyen de désinfectant, le personnel en charge du nettoyage doit être dûment équipé : masque, gants obligatoires...
- Affiche Toilettes : https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-1.pdf

Piscines/spa

- Contacter votre Agence Régionale de Santé : <https://www.ars.sante.fr/>

ANNEXES

- covid-19 - nouvelle version du protocole national de déconfinement pour les entreprises 31 août 2020 https://travail-emploi.gouv.fr/img/pdf/protocole-national-sante-securite-en-entreprise_31_aout_2020.pdf
- **décret du 10 juillet 2020**
- https://www.legifrance.gouv.fr/affichertextearticle.do;jsessionId=975bbfd59449aee13247dde847f81707.tplgfr36s_2?cidtexte=jorf texte000042105897&idarticle=legiarti000042107833&datetexte=20200710&catégorielien=id#legiarti000042107833
- Décret n° 2020-1262 du 16 octobre 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire
- <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000042430554>