

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

BPH

		A afficher
Porter une tenue propre et adaptée	BPH 01	
Entrer avec une tenue adaptée	BPH 02	X
Réceptionner et déballer les matières d'œuvre	BPH 03	
Stocker les matières en chambre froide	BPH 04	
Se laver et désinfecter les mains	BPH 05	X
Laver et désinfecter les végétaux	BPH 06	X
Désinfecter une boîte de conserve	BPH 07	X
Désinfecter et contrôler la sonde	BPH 08	X
Casser les œufs	BPH 09	
Désinfecter la planche à découper	BPH 10	X
Utiliser et laver les maniques	BPH 11	
Laver et désinfecter la plonge batterie	BPH 12	X
Respecter le code couleurs des lavettes	BPH 13	
Prélever les repas témoins(pour collectivité)	BPH 14	
Je suis contagieux ! J'informe mon responsable !	BPH 15	
Traçabilité : Archiver les étiquettes des produits	BPH 16	
Informé le consommateur des allergènes (ADO)	BPH 17	
Informé de l'origine des viandes	BPH 18	X
Congeler	BPH 19	
Décongeler	BPH 20	
Conservation un produit entamé	BPH 21	
Le plan de lutte contre les nuisibles	BPH 22	
La marche en avant	BPH 23	
Conditionner, dresser	BPH 24	
Appliquer les T°C de conservation	BPH 25	X
Respecter les gestes barrières (covid)	BPH 26	X

- Intégrer les BPH sont dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Etudier et appliquer les BPH
- Respecter l'affichage

Porter une tenue propre et adaptée

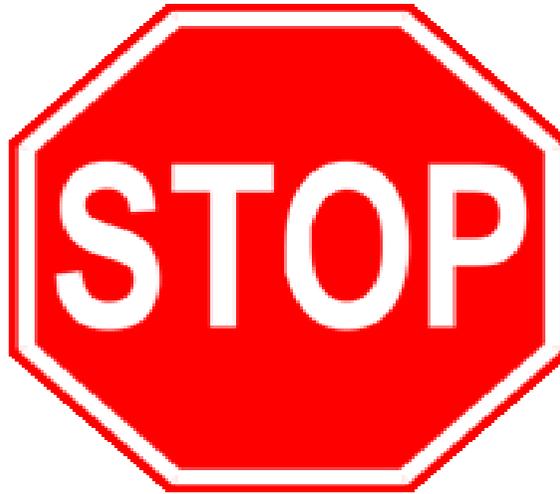
Tenue complète : 1 veste, 1 pantalon, 1 tablier, 1 coiffe, chaussures alimentaires.



- Je travaille sans bijoux, sans maquillage ni vernis à ongles.
- Je désinfecte mes lunettes avant de prendre le travail.
- J'attache mes cheveux et les enferme dans la coiffe.
- Je porte un masque et le change toutes les 4h00 (voire avant s'il est trempé)
- Je porte une surblouse et gants jetables pour réceptionner et déballer les produits.
- Je change de gants après chaque manipulation sale et avant l'apparition de transpiration ou de trous.
- Je change de tenue après le service.

- Je maintiens mon casier et vestiaire propres.
- Je sépare ma tenue civile de ma tenue professionnelle.
- Je me change avant et après le travail.
- Ma tenue est lavée en machine à +90°C.

Porter une tenue réglementaire



Sonnez et attendez, svp

Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires **doit** respecter un niveau élevé de propreté personnelle et **porter une tenue adaptée et propre.**

(Annexe II chap. 8 de l'AE 852/2004)

Réceptionner les matières d'œuvre

Où ?

Zone de réception



Ne plus utiliser la thermosonde laser

Note de service DGAL/SDSSA/2017-425 10/05/2017

Comment ?

- Contrôler le fonctionnement de la thermosonde à aiguille
- Poser l'aiguille du thermosonde entre les produits :
 - Si l'écart de T°C est sup. à +2°C, piquer le produit et le refuser si l'écart de T°C est sup à +1°C à cœur.
 - Noter les enregistrements sur la fiche « contrôles réception »
 - Archiver cette fiche 6 mois.
- Prévenir le responsable en cas de non-conformité.



Déballer les matières d'œuvre

Où ?

Zone de déballage sur la table réservée.



Pas de déballage dans la zone de production



Comment ?

- Déballer sur la table réservée.
- Effectuer un contrôle visuel :
 - Ecarter les produits souillés, percés, de couleur non conformes, écrasés, etc.
 - Vérifier l'absence de corps étrangers.
- Prévenir le responsable en cas de non-conformité.
- Stocker.
- Trier et éliminer immédiatement les emballages.

Ne pas poser à même le sol

Stocker les matières en chambre froide

- Contrôler et enregistrer les T°C des chambres froides au minimum 1 fois par jour (le matin en arrivant au travail)
- Respecter et contrôler les T°C, DLC (date limite de consommation)
- Retirer les emballages : cartons, cagettes, etc. (tolérance pour les végétaux)
- Laisser les produits dans leurs conditionnements : Poche sous-vide, papier protecteur, etc.
- Déposer les produits dans des récipients désinfectés, imputrescibles et inoxydables
- Laisser les produits avec les étiquettes
- Couvrir pour protéger des contaminations (poussières, nuisibles, ...)
- Ne rien stocker à même le sol
- Ranger dans l'ordre du « premier entré, premier sorti »

**Pas de sale
avec du
propre**



* Conditionnement : dernière enveloppe protectrice du produit (ne pas confondre avec emballage : carton, cagette, etc.)

SE LAVER ET DESINFECTER LES MAINS



SE MOUILLER LES MAINS ET AVANT BRAS



PRENDRE UNE DOSE DE SAVON BACTERICIDE



SE FROTTER :
MAINS DESSUS/DESSOUS
ENTRE-DOIGTS
POUCES
AVANT-BRAS.



UTILISER LA BROSSE POUR LES ONGLES
(s'assurer de la propreté de la brosse)



SE RINCER A L'EAU



S'ESSUYER AVEC DU PAPIER JETABLE

Savonner
30
secondes

Fréquences

AVANT :

- Le début du travail
- Le repas
- ...

APRES chaque manipulation sale :

- Le repas
- Le passage aux toilettes
- S'être mouché, avoir éternué, ...
- Avoir serré des mains
- Avoir touché des supports souillés (poignées de portes, rampe d'escalier,...)
- ...

Nota : Laisser tremper la brosse dans une solution antiseptique pour la désinfecter.

BPH 05 / affichage postes lave-mains



LAVER ET DESINFECTER LES VEGETAUX AU VINAIGRE BLANC

La désinfection au vinaigre n'est pas aussi efficace qu'avec l'eau de javel...



AVEC QUOI ?	COMMENT ?				
 <p>Double bacs d'eau froide</p>   <p>2 Calottes et 1 passoire</p>  <p>eau froide et vinaigre blanc</p>	<p>1 Eplucher ou non les végétaux selon leurs natures et/ou utilisations</p>	<p>2 Laver une première fois à l'eau froide les produits terreux sales</p>	<p>3 Laisser tremper 10 mns dans l'eau froide vinaigrée</p> <p>Dosage 6%</p> <p>Soit 6 litres pour 100 L d'eau froide</p> 	<p>4 Rincer à l'eau froide</p>	<p>5 Egoutter les légumes</p>



LAVER ET DESINFECTER LES VEGETAUX A L'EAU DE JAVEL



AVEC QUOI ?	COMMENT ?				
 <p>Double bacs d'eau froide</p>  <p>2 Calottes et 1 passoire</p>  <p>Eau froide et eau de javel à 2,6% de chlore actif</p>	<p>1 Eplucher ou non les végétaux selon leurs natures et/ou utilisations</p>	<p>2 Laver une première fois à l'eau froide les produits terreux sales</p>	<p>3 Laisser tremper 5 mns dans l'eau javellisée</p> <p>Dosage : 60ml (0.060L) pour 100L d'eau froide</p> <p>Soit 6 cuill à soupe pour 100 L d'eau froide</p> 	<p>4 Rincer à l'eau froide</p>	<p>5 Egoutter les légumes</p>

**Pas d'eau de javel sur les végétaux poreux ou à couches.
(Utiliser du vinaigre, voir protocole)**



Désinfecter et déconditionner une boîte de conserve



Où ?

Dans la zone de déconditionnement

Avec quoi ?

- Lingette désinfectante ou produit désinfectant
- Papier jetable



Comment ?

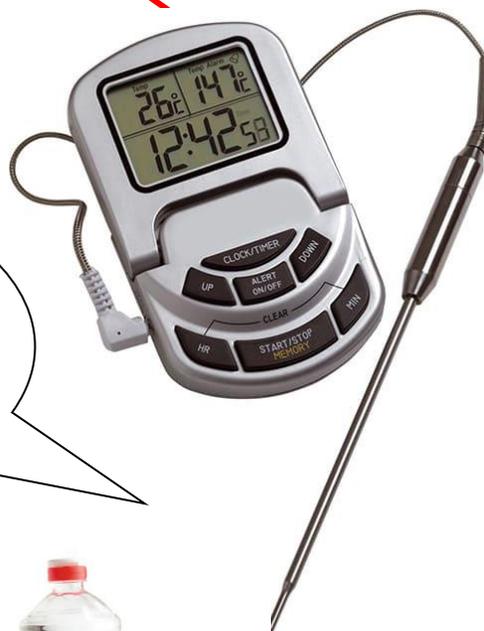
1. Enduire le dessus de la boîte et le couteau de l'ouvre boîte.
2. Laisser agir, essuyer.
3. Ouvrir la boîte en retenant le couvercle (retirer entièrement le couvercle).
4. Déconditionner le contenu dans un récipient alimentaire, couvrir.
5. Indiquer le nom du produit, la date d'ouverture et la DLC.
6. Nettoyer le couteau après utilisation.
7. Conserver le N° de lot, le nom du produit et le menu du jour.



**Ne jamais entreposer une boîte de conserve dans une zone propre
Ne jamais conserver un aliment dans sa boîte de conserve ouverte**

DESINFECTER LA SONDE et contrôler le bon fonctionnement

**Je désinfecte
la sonde
avant et après
utilisation**



Contrôler le fonctionnement

Quand ?
2 fois semaine

Comment ?
Contrôler les T°C intérieures de 2
chambres froides et les comparer avec
les indications externes affichées au
dessus des portes.



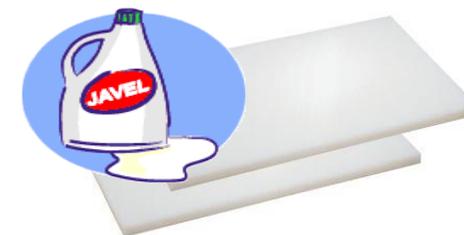
CASSER LES ŒUFS

1. Se laver les mains
2. Contrôler la T°C (+4°C) et la DCR (date de consommation recommandée)
3. Jeter les fêlés et souillés.
4. Casser 2 ou 3 œufs dans le récipient 1
5. Contrôler l'aspect des œufs et l'absence de morceaux de coquille
6. Transvaser les œufs dans le récipient 2
7. Finir de casser tous les œufs
8. Se laver les mains
9. Utiliser aussitôt



- Les œufs réfrigérés ne sont jamais conservés ni laissés à T°C ambiante.
- Casser les œufs au plus près de leur utilisation et du service.
- Les œufs consommés crus ou semi-cuits sont fortement déconseillés pour les consommateurs sensibles (jeunes enfants, malades et personnes âgées).
- Les préparations à base d'œufs crus sont éliminées en fin de service (ou conservés 24h00 maxi, à condition de maîtriser une hygiène parfaite)

LAVER ET DESINFECTER LES PLANCHES A DECOUPER A L'EAU DE JAVEL

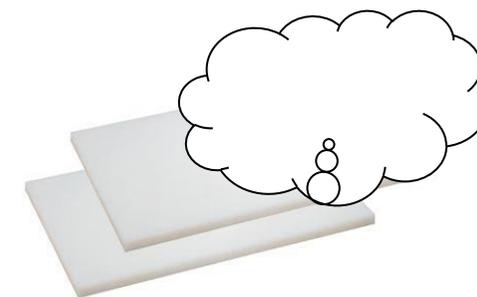


Utilisation : « Rien de sale sur une planche à découper »

Avec quoi ?	QUAND ?	COMMENT ?				
 <p>Double bacs Eau froide Eau de javel à 2,6% de chlore actif</p> 	<p>Lundis et jeudis</p> <p>(après le service du midi)</p>	<p>1</p> <p>Laver les planches au lave batterie</p> 	<p>2</p> <p>Laisser tremper 10 mns les planches dans l'eau froide javellisée</p> <p>Dosage 1.5%</p> <p>(1.5L pour 100L d'eau froide)</p>	<p>3</p> <p>Rincer plusieurs fois à l'eau claire</p>	<p>4</p> <p>Laisser égoutter</p>	<p>Stocker dans l'armoire réfrigérée</p> 

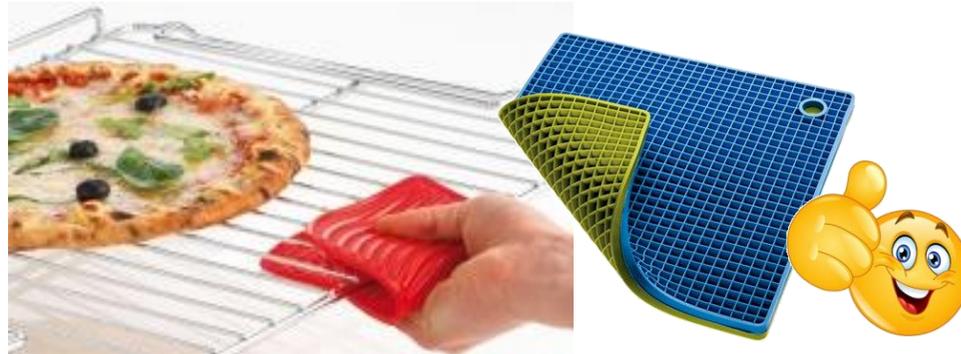
LAVER ET DESINFECTER LES PLANCHES A DECOUPER A LA VAPEUR

Utilisation : « Rien de sale sur une planche à découper »



QUAND ?	COMMENT ?		
A LA FIN DE CHAQUE SERVICE	<p data-bbox="568 475 949 596">1 Laver les planches au lave batterie</p> 	<p data-bbox="1106 475 1487 596">2 Les passer au four vapeur 5mns</p> 	<p data-bbox="1599 475 1980 596">3 Les stocker dans l'armoire réfrigérée</p> 

UTILISER ET LAVER LES MANIQUES



- Les passer dans la machine à laver la vaisselle à la fin de chaque service.
- Les stocker au sec.



BPH 11

*Pas de torchon,
c'est un nid à microbes*

Laver et désinfecter la vaisselle



<p>Comment ?</p> <p>Respecter la marche en avant</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Poser la vaisselle sale sur la table réservée.2. Retirer (racler) les déchets.3. Laver manuellement une première fois avec le détergent.4. Rincer.5. Disposer la vaisselle dans le lave batterie.6. Effectuer un cycle de lavage complet.7. Égoutter et laisser sécher.8. Ranger la vaisselle retournée.
<p>Points à contrôler</p>	<ul style="list-style-type: none">- Propreté et T°C des bains- Dosage du produit détergent. <p>Lavage + 65°C Rinçage + 85°C</p>

- Les lavettes et tampons à récurer sont changés à la fin de chaque service.
- Les laver au lave-linge à +90°C avec au pré-lavage une dose d'eau de javel puis les sécher au sèche-linge.



Pas d'éponges
(dangers biologiques
et physiques)



RESPECTER LE CODE COULEURS DES LAVETTES

	Blanc	Cuisine
	Bleu	Restaurant
	Jaune	Plonge platerie
	Rose	Lavabo
	Rouge	Wc

- **Les lavettes sont changées à la fin de chaque service.**
- Elles sont lavées à +90°C avec une dose d'eau de javel au pré-lavage puis séchées au sèche-linge. Idem pour les grattoirs

PRELEVER LES PLATS TEMOINS (uniquement en cuisine collective)



Traçabilité

QUAND ? ► Au plus près de la fin du service

QUOI ?

- 80 à 100g de toutes les denrées que le consommateur a été susceptible de manger.
Sauf :
- Aliments préemballés (fromages en portion, yaourts, biscuits secs...), pain, fruits, ...
 - Régimes mineurs (repas sans sel, ...),
 - Produits préparés à la vue du consommateur (grillades, frites, etc.)

AVEC QUOI ? ► Dans un récipient hermétique et avec un ustensile (propres et adaptés)

COMMENT ?

- Se laver les mains
- Utiliser un ustensile pour chaque prélèvement
- Fermer le récipient
- Identifier et dater le prélèvement
- Réfrigérer entre 0 et +3° C
- Compléter la fiche de relevés des plats témoins

à l'attention des services vétérinaires

Nom utilisateur : _____

Produit : _____

Jour de prélèvement : L M Me J V S D

Date : Prélèvement _____

DLC _____ Fabrication _____

cru cuit cru/cuit réfrigéré chaud congelé

à conserver entre 0 et 3°C

T°c ET DUREE ► à +3° C durant 5 jours après la dernière présentation au consommateur.

Je suis contagieux ! J'informe mon responsable !



Blessure ou infection cutanées :

Coupures, panaris, boutons, allergie, herpes, etc.

Infection des voies respiratoires : Mal de gorge, rhume, etc.



Etat grippal ou autres :

Fièvre, mal au ventre, diarrhée, etc.



Et autres symptômes...



- Je porte les équipements de protection et/ou j'accepte d'occuper temporairement un poste moins à risques.
- Je me soigne.
- Je vérifie que mes vaccins sont à jour.

Toute personne atteinte d'une affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes. [Règlement \(CE\) n° 852/2004](#)

Vaccinations obligatoires : anti-diphtérique, anti-tétanique, anti-poliomyélitique.

Nota : liste pouvant évoluer...

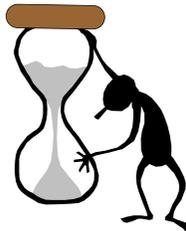
Traçabilité : ARCHIVER LES ÉTIQUETTES

QUOI ?



Les étiquettes avec le n° de lot
Les couvercles de boîte de conserve

QUAND ?



A la dernière utilisation du produit

COMMENT ?



- Découper les étiquettes et les archiver dans une enveloppe avec le menu et la date, du jour.

ou

- Photographier les étiquettes et les archiver dans l'ordinateur, dans un dossier du jour, avec le menu.

Archiver 6 mois

Informez le consommateur de la présence d'allergènes (ADO)

(Allergènes à Déclaration Obligatoire) - Décret 2015-447 du 17 avril 2015



Service libre (cafétéria, ...) et PCEA préemballée :
Indiquer la présence des ADO devant chaque plat et sur les barquettes.

Service à la carte et menu du jour :
Indiquer la présence des ADO



Restauration de collectivité
Mettre en place un PAI (Projet d'accueil individualisé)

Projet d'accueil individualisé - PAI
Circulaire prénormative n° 2001-120 (ordonnance n° 1514 du 10/09/2001)
Élève concerné

Nom : _____ Prénom : _____
Classe : _____ Date d'admission : _____
Adresse : _____

Signature de l'élève : _____
Signature de l'élève concerné : _____
Signature du représentant légal : _____

- Les Allergènes à déclaration obligatoire :**
- Gluten (céréales en contenant : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ...)
 - Œufs
 - Poissons, Crustacés, mollusques
 - Lait
 - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches, ...)
 - Arachide
 - Soja
 - Sésame
 - Céleri
 - Moutarde
 - Lupin
 - Anhydride sulfureux et sulfites
- Et tous produits constitués à base des allergènes cités ci-dessus**

L'indication des ADO est obligatoire, sous forme écrite et accessible aux consommateurs

Informier le consommateur de l'origine des viandes

Comment ?

- Sur les cartes et menus ou sur tout autre support écrit (ardoise, feuille volante, ...).

Quoi ?

- Lorsque l'animal est né, élevé puis abattu dans le même pays, la mention "origine" suivi du pays sont indiqués (exemple : Origine France)
- Lorsque l'animal est né, élevé puis abattu dans différents pays, ces pays doivent être indiqués (exemple : Né en Allemagne. Élevé en Pologne. Abattu en France.)

Origine de la viande bovine

Origine France
(Née, élevée et abattue en France)

Origine Européenne

Née en Allemagne

Elevée en Pologne

Abattue en France



Congeler

Les produits pré-emballés

- Sur-emballer le produit
- Indiquer :
 - Nom et nature du produit
 - Congelé le
 - La DLC prévue



La
congélation
doit être
rapide

Produit

Congelé le

DLC

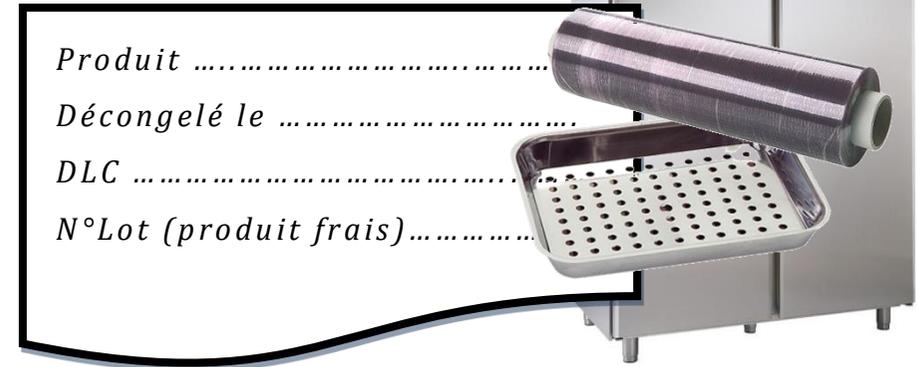
Conditions :

- **Le professionnel doit valider sa méthode par une analyse des dangers (Diagramme dans classeur PMS).**
- **Le professionnel déclare auprès de la DDPP la congélation via le document Cerfa**
- La congélation est effectuée sans déconditionnement et avant le 1er tiers de la DLC
- Les quantités congelées doivent être faibles et à titre exceptionnelle
- La congélation doit être rapide
- L'équipement doit être suffisamment puissant (cellule de congélation)
- Ne pas congeler les produits « sensibles » (viandes hachées, abats, œufs, coquillages crus, ...)
- Le poisson consommé cru doit être préalablement congelé durant 24h00 pour tuer les parasites (sauf si le fournisseur garantit la maîtrise du risque)
- Les produits sans estampilles sanitaires ne peuvent être congelés
- Les durées maxi de conservation sont de 3 mois pour les produits gras et 6 mois pour les autres produits
- Informer le consommateur que le produit a été congelé

Décongeler

**À la T°C du produit
frais ou à + 4°C maxi**

Durant J+3 Maxi



Comment ?

- Appliquer les consignes inscrites sur l'emballage. Si rien n'est indiqué, disposer le produit en chambre froide à la T°C du produit frais ou à + 4°C maximum. (exple : saucisse de porc +2°C maxi, J+3 maxi)
- Conserver l'étiquette.
- Disposer le produit dans un bac (avec égouttoir si nécessaire).
- Couvrir le produit d'un film alimentaire ou le conserver dans l'emballage
- Inscrire sur le produit :
 - Le nom du produit.
 - La date et l'heure de décongélation.
 - La date limite de consommation.

Conditions :

- Respecter les indications sur l'emballage
- Utiliser un matériel propre et désinfecté
- La décongélation rapide dans l'eau froide peut être effectuée sur les produits sous vide (sauf contre-indication sur l'emballage)
- L'étiquette reste dans le congélateur pour un produit entamé.
- Informer le consommateur que le produit a été congelé.

**Pas de
décongélation
à T°C ambiante**

Conserver un produit entamé



Comment ?

- Conserver l'étiquette avec le produit
- Fermer l'emballage ou couvrir le produit d'un film alimentaire
- Indiquer la date d'ouverture
- Indiquer la date d'utilisation maximale prévue
- Respecter la T°C de conservation du produit

- Les produits en boîte de conserve sont déconditionnés
- Les huiles sont conservées à l'abri de la lumière

Les produits entamés sont protégés de la lumière, de la poussière, des nuisibles et conservés aux bonnes T°C

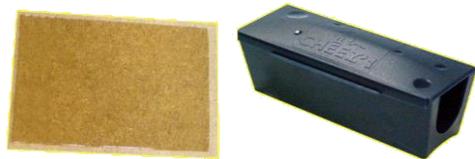
Durées

- Lire les conditions sur l'emballage.
- Si aucune indication :
 - Produits frais : 3 jours maxi
 - Produits sensibles (viande hachée ou tranchée, abats, ...) : 24h00 maxi
 - Epicerie en DDM* et surgelés : 1 mois maximum

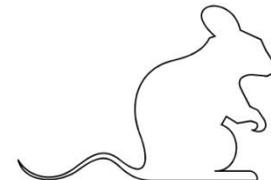
*DDM : Date de durabilité minimale (anciennement DLUO)

Plan de lutte contre les nuisibles

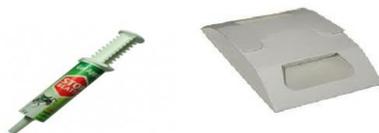
Obligatoire



Contre les rongeurs



Contre les volants



Contre les rampants



Pas d'animaux domestiques en cuisine

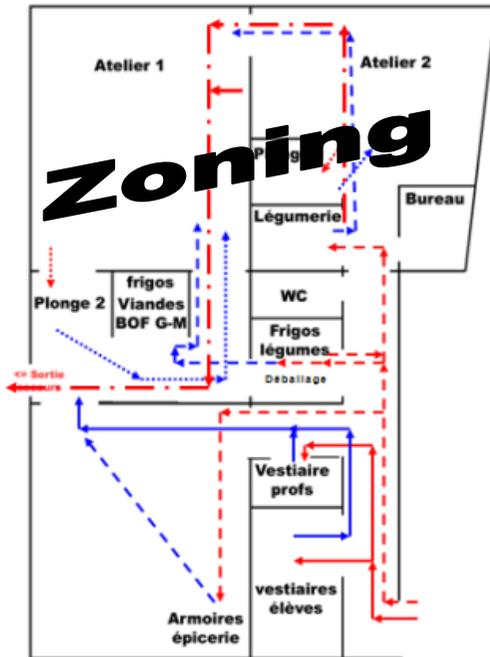
Ne pas laisser de matières d'œuvre sur le quai de réception : Présence d'oiseaux ou autres...



- Les pièges sont signalés dans les endroits et sur le plan à l'échelle de l'établissement
- Un contrôle visuel régulier est effectué
- La présence d'un nuisible fait l'objet d'une mesure corrective : retrait du nuisible, élimination des produits contaminés, désinfection de la zone, plan de lutte à corriger

LA MARCHE EN AVANT

« Je sépare le sale et le propre »



Les circuits sales ne croisent pas les circuits propres



Pas de contamination croisée



Les marchandises sales et propres sont stockées séparément

- La marche en avant est effectuée dans le temps lorsqu'elle est impossible dans l'espace
- Le poste est lavé et désinfecté au fur et à mesure
- Le zoning (tracé de la marche en avant) est analysé et intégré dans le PMS
- ...

Conditionner, dresser

Le chaud au chaud,
le froid au froid !



- Utiliser des ustensiles, récipients, plats et/ou assiettes propres et désinfectés.
- Avoir les mains propres et désinfectées.
- Porter des gants pour les préparations froides.

- Assaisonner et dresser les préparations froides à +10°C maximum puis les conserver à +3°C. Les servir à +3°C maxi ou de +3°C à +10°C mais durant moins de 2h00.

- Dresser les plats chauds au-dessus de +63°C à cœur (tolérance pour les viandes rouges).
- Jeter à la fin du service :
 - Les produits mis à la disposition du consommateur et qu'il a pu contaminer (plats non protégés).
 - Les préparations ayant subi une rupture de la chaîne du chaud (moins de +63°C).
 - Les préparations ayant subi une rupture de la chaîne du froid, sup. à +3°C durant le service
 - Les préparations à base d'œuf cru et de viande hachée.

LES TEMPERATURES DE CONSERVATION

NATURE DES DENRÉES	T°C (maxi ou mini)
Produits congelés et surgelés (La T°C de -12°C peut être appliquée sur certains produits, lire étiquette)	-18°C
Viandes hachées Viandes séparées mécaniquement Produits de la pêche ¹ (non vivants) Cuisses de grenouille réfrigérées non transformées	+2°C
Abats Préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) ²	+3°C
Viandes en morceaux, volailles ³ , lapin, gibiers Préparations de viandes Ovoproduits Lait cru ⁴ (destiné à la consommation en l'état) Autres denrées alimentaires très périssables ⁵	+4°C
Viandes en carcasse et pièce de gros	+7°C
Autres denrées alimentaires périssables	+8°C
Préparations servies chaudes	+63°C mini
Oufs de poule ⁶	T°C supérieure à +5°C et constante pour éviter la condensation
Mollusques bivalves et produits de la pêche <u>vivants</u>	T°C n'affectant pas les caractéristiques de sécurité sanitaire des aliments et de viabilité.
Lait pasteurisé , fromages affinés	Lire étiquette

BPH 25

(Afficher dans la zone réception)

¹ Température maximale applicable aux produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, cuisses de grenouille réfrigérées non transformées.

² Conformément à l'arrêté ministériel du 21/12/2009, en restauration collective les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont retirées de l'enceinte froide au plus près de leur consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10°C.

³ Le transport de foies destinés à la production de foie gras peut s'effectuer à une température dépassant + 4°C en cas de transport immédiat entre l'abattoir (ou l'atelier de découpe) et l'établissement destinataire des foies pour une durée n'excédant pas deux heures (cf. règlement (CE) n°853/2004 – section II – chapitre V-4).

⁴ Lait non chauffé à plus de 40°C.

⁵ Y compris les denrées avec une date limite de consommation

⁶ cf. article 2 du règlement (CE) n°589/2008 – les oeufs peuvent néanmoins être conservés à moins de 5°C pendant une durée de transport inférieure à 24 heures, ou pendant une durée inférieure à 72 heures dans un point de vente.

ACCUEIL DES CLIENTS EN RESTAURATION

LES MESURES COVID*

1. 1 m entre les chaises de tables différentes.
2. Port du masque et respect des gestes barrières pour tous les personnels.
3. Respecter les règles de ventilation selon le règlement sanitaire relatif à la restauration commerciale.
4. Organiser la circulation des clients à l'intérieur.
5. Les clients restent assis, portent leur masque jusqu'au service du premier plat, lors de leurs déplacements et entre les services.
6. 6 personnes maximum par table.
7. Le paiement se fait à la table des consommateurs
8. Supprimer les objets pouvant être touchés par plusieurs clients (livres, jeux, journaux, salières, etc.)
9. La réservation en ligne par internet ou par téléphone sera privilégiée.
10. Afficher à l'extérieur la capacité maximale d'accueil.
11. Des distributeurs hydroalcoolique au minimum à l'entrée du restaurant (et idéalement sur chaque table)
12. Le téléchargement de StopCovid est recommandé dans les établissements.
13. Un cahier de rappel est complété par le client (ses coordonnées) (à la disposition de l'ARS en cas de déclenchement d'un contact-tracing. Ces données sont détruites après un délai de 14 jours).
14. Mettre en place un QR code afin de prévenir les clients si une personne dans la salle était positive à la covid.

*Ces mesures peuvent évoluer (mise à jour 22/03/2021)