

# Liste de contrôle pour la prévention du COVID-19

## Lignes directrices sectorielles

Dernière mise à jour : *27 mai 2020*

L'État du Maine a adopté une approche progressive pour permettre aux entreprises de l'État d'ouvrir en toute sécurité au moment opportun. Cette approche est soutenue par la science, l'expertise en matière de santé publique et la collaboration du secteur. Le plan est disponible sur [www.maine.gov/covid19/restartingmaine](http://www.maine.gov/covid19/restartingmaine).

Ce document fait partie des nombreux documents d'orientation que l'État du Maine a préparés à l'intention des entreprises afin qu'elles puissent s'organiser et respecter les directives sanitaires pour ouvrir en toute sécurité. Veuillez à associer ce document avec le document d'orientation générale qui s'applique à tous les secteurs, disponible sur [maine.gov/decd](http://maine.gov/decd).

Veuillez noter : ce document peut être mis à jour au fur et à mesure que des informations et des ressources supplémentaires deviennent disponibles.

## Phase 2 : Les restaurants

### Les employés

- Exigez du personnel qu'il porte un masque en tissu et adopte les règles d'hygiène pour les mains. Le personnel en cuisine peut porter des visières de protection au lieu de masques en cas de chaleur ou de température élevée en cuisine.
- Une bonne hygiène des mains prévient la propagation des maladies. La meilleure hygiène des mains est le lavage fréquent. Rappelez au personnel de se laver et de se désinfecter les mains fréquemment, en particulier lorsqu'il est en contact avec les clients et des objets appartenant aux clients.
- Les gants ne remplacent pas les règles d'hygiène des mains. Si vous portez des gants, changez-les fréquemment et lavez-vous les mains quand vous changez d'activité et de clients.
- Pour la préparation des aliments, un gel désinfectant pour les mains ne remplace pas le lavage des mains.
- Dans la mesure du possible, adaptez les durées de travail et les pauses repas pour éviter qu'il y ait trop de monde dans les espaces communs de travail.
- Dans la mesure du possible, assurez-vous que les employés se tiennent à une distance de 1m80 (6 pieds) les uns des autres.
- Adaptez les salles de repos et autres espaces communs en fonction des règles de distanciation physique.

- Interdisez les rassemblements et les réunions d'employés au-delà de 10 personnes durant les heures de travail.
- Autorisez les employés à prendre leurs pauses et leurs déjeuners à l'extérieur ou dans des endroits qui permettent la distanciation physique.
- Ne permettez pas aux employés de manger ou de boire dans les espaces de restauration.
- Limitez les interactions entre personnel et visiteurs extérieurs ou livreurs. Si possible, mettez en place un système de réception sans contact.
- Adaptez les formations et les séances d'orientation des nouveaux employés pour limiter le nombre de personnes présentes, et maintenez une distanciation physique de 1m80. Si possible, prévoyez des formations virtuelles, par vidéo ou audio.
- Limitez, dans la mesure du possible, le partage d'équipement portable, de téléphones, de bureaux, de postes de travail et d'autres outils et équipements entre les employés.
- Assurez au personnel une formation concernant :
  - les recommandations et les exigences en matière de distanciation physique
  - la surveillance de leur santé
  - le port, l'enlèvement et l'élimination appropriés des équipements de protection individuels (EPI)
  - le lavage des masques et des uniformes comme indiqué ci-dessous
  - les procédures de nettoyage comme indiquées ci-dessous
  - la surveillance de sa santé et sa température à la maison
  - conseils sur le lavage des masques en tissu et des uniformes : voir CDC, *Cleaning and Disinfecting Your Facility, How to Disinfect: Laundry* (recommandations du CDC sur le nettoyage et la désinfection de votre local, *Lessive*)
  - le protocole de nettoyage, notamment sur l'utilisation des produits de nettoyage de façon sécurisée et efficace.
- Envisagez d'offrir à vos employés une formation en gestion de conflit.
- Le personnel d'animation doit suivre les mêmes règles que les autres employés en matière de distanciation physique et le port du masque en tissu.

## Les clients

- Dans la mesure du possible, informez à l'avance vos clients des mesures et procédures COVID que vous avez prises.
- Placez des panneaux aux entrées et partout à l'intérieur pour informer les clients des mesures COVID, en particulier celle de maintenir dans la mesure du possible une distanciation physique de 1m80 (6 pieds).
- Conformément au décret 49 FY 19/20, les clients doivent porter un masque en tissu lorsqu'ils se trouvent dans un établissement de restauration où la distanciation est difficile à respecter (par exemple, lorsqu'ils sont dans la file pour le service à emporter, lorsqu'ils entrent et sortent, et lorsqu'ils vont aux toilettes). Les clients n'ont pas à porter de masque lorsqu'ils sont assis à table.
- Mettez en place une bonne pratique pour réserver à l'avance ou en ligne.
- Les restaurants peuvent téléphoner, envoyer un message ou utiliser un système d'alerte pour prévenir les clients que leur table est disponible. Un seul membre par groupe peut attendre à l'intérieur mais doit respecter la distanciation de 1m80.

- Évitez les rassemblements à l'entrée du restaurant et respectez la distanciation physique dans toutes les files d'attente.
- Respectez les protocoles de distanciation physique à l'arrivée des clients et lorsqu'ils se rendent à leur table.
- Faites savoir aux clients qu'ils ne doivent pas venir au restaurant s'ils ont de la fièvre ou s'ils toussent.
- Envisagez d'avoir des heures de service exclusives pour les personnes âgées et autres personnes à risque.
- Envisagez, dans la mesure du possible, d'adapter les heures de service pour privilégier la distanciation physique en limitant le nombre de clients présents à la fois.
- Réduisez au minimum les interactions entre clients et personnel en affectant aux serveurs des zones et des tables.
- Si possible, maintenez les mêmes jours et rotations de travail pour minimiser l'exposition du personnel.
- À des fins de traçage, conservez pendant 21 jours les informations des clients, à savoir les nom et coordonnées d'un client par table et le nom du serveur. Ceci ne s'applique pas aux établissements qui pratiquent le service à emporter sans serveurs.
- Limitez l'occupation des toilettes pour intégrer la distanciation physique et éviter les files d'attente dans cet espace.
- Les menus doivent être plastifiés ou recouverts d'un film plastique et désinfectés après chaque utilisation, ou bien être en papier à usage unique.
- Proposez les plats à emporter ou livrés avec bière, vin et cocktails.
- La taille maximale des groupes est de 8 personnes.
- Les tables doivent être espacées d'au moins 1m80 (6 pieds).
- Le nombre total de personnes ne doit pas dépasser 50 personnes par salle et les groupes doivent être séparés de 1m80. Ceci s'applique également aux tables à l'extérieur. En cas de mauvais temps, prévoyez un plan de repli qui respecte la distanciation physique pour les personnes assises à l'extérieur.
- Le service au bar ou au comptoir d'un restaurant doit respecter les directives relatives à la distanciation physique. Prévoyez des barrières telles que des cloisons ou des parois en plexiglas, ou des masques avec visières pour le personnel s'il n'y a pas 1m80 de distance entre les clients et le personnel derrière le comptoir.
- Les établissements où il y a à la fois service au comptoir et bar doivent prendre des mesures pour s'assurer que les clients ne sont pas regroupés au comptoir.
- Le service au bar des restaurants doit s'arrêter en même temps que le service de cuisine.
- Lorsque cela est possible, les barrières physiques sont acceptables, en particulier dans les espaces avec banquettes.
- Utilisez des produits de nettoyage et de désinfection approuvés par l'EPA (Agence pour la protection de l'environnement) pour essuyer les tables et les chaises chaque fois qu'un client s'en va.
- Pour l'instant, n'offrez que des assaisonnements en dose unique.
- Pour l'instant, ne proposez pas de bar à salade ou de buffet.
- Réduisez au minimum les zones de libre-service, par exemple pour les boissons. Dans la mesure du possible, utilisez les distributeurs sans contact pour minimiser tout contact des mains. Remplacez les contenants d'assaisonnement à usage multiple par des sachets à usage unique. Autres suggestions pour minimiser les

surfaces à contacts multiples dans les endroits de vente à emporter ou cafétérias : couverts emballés individuellement, pailles et couvercles à usage unique. Les cafétérias nécessitent nettoyages et désinfections fréquents.

- Agrandissez les espaces pour les repas en plein air, dans les parkings, sur les trottoirs et sur les terrasses tout en respectant les protocoles de distanciation.
- Utilisez des serviettes et des nappes en papier plutôt qu'en tissu. Si vous utilisez des nappes en tissu, changez-les entre deux clients.
- Les enfants doivent rester assis à leurs tables. Ils ne peuvent pas se rendre sur des aires de jeux ni partager de jouets. Seuls les crayons à usage unique peuvent leur être proposés.

## Mesures opérationnelles

- Dans la mesure du possible, cherchez des moyens pour maximiser la circulation d'air pour augmenter la circulation d'air frais (par exemple, en ouvrant des fenêtres avec moustiquaires ou des portes).
- Dans la mesure du possible, élargissez les zones à forte circulation.
- Notez que l'utilisation des ascenseurs et des escaliers roulants par le personnel ou les clients nécessite une attention régulière aux directives relatives à la distanciation physique et le nettoyage fréquent des surfaces souvent touchées.
- Réduisez au minimum les surfaces communes telles que les guichets, tablettes, stylos, cartes de crédit, reçus et clés.
- Établissez des protocoles pour la désinfection et la manipulation régulières des produits livrés et stockés.
- Établissez des protocoles pour la manipulation et le traitement des livraisons (notamment la désinfection).
- Informez les sous-traitants, les livreurs et les fournisseurs qu'ils doivent, conformément au décret n°49, porter un masque en tissu lorsqu'ils sont dans l'établissement.
- Informez les fournisseurs de la réouverture et de tout nouveau protocole en matière d'arrivée sur le site, de livraisons, de gestion des papiers administratifs, etc.
- Envisagez de mettre en place des mesures pour assurer la sécurité des fournisseurs, notamment :
  - la désactivation ou la suspension de l'accès (par exemple, aux livreurs non-salariés de l'entreprise).
  - le passage aux signatures électroniques sans contact pour les livraisons.
  - dans la mesure du possible, l'adaptation des heures de livraison pour qu'elles soient étalées dans le temps.
- Exigez des fournisseurs qu'ils demandent à leurs employés de respecter toutes les directives de distanciation et sanitaires émises par les autorités compétentes.
- Exigez une désinfection régulière et fréquente des zones qui sont souvent touchées, notamment les toilettes, les rampes, les portes, les terminaux de paiement, et les espaces communs accessibles au personnel, aux clients et aux fournisseurs.
- Veillez à ce que les heures d'ouverture permettent un temps d'arrêt entre les services pour un nettoyage en profondeur.
- Fournissez au personnel des produits de désinfection, par exemple des lingettes désinfectantes pour nettoyer les appareils portatifs et les autres outils de travail avant et après leur utilisation.

- Envisagez de fournir des trousse de nettoyage avec des lingettes ou des sprays désinfectants, des gants à usage unique, des essuie-tout, des masques en tissu, du gel désinfectant pour les mains et autres produits de nettoyage facilement accessibles dans le restaurant pour les zones qui doivent être nettoyées périodiquement tout au long de la journée.
- Veuillez noter les endroits prioritaires à nettoyer :
  - portes et poignées de tiroir
  - interrupteurs (éclairage et autres) ; envisagez des panneaux demandant à laisser les lumières allumées ou des détecteurs de mouvement
  - outils partagés
  - chaises, tables et banquettes
  - réfrigérateurs, micro-ondes et autres objets et surfaces fréquemment touchés dans les zones de service
  - horloges
  - hall d'entrée
  - caisse, y compris l'écran tactile, le clavier et la souris
  - terminaux de paiement (écran tactile, clavier et stylo)
  - toilettes
    - cuvette des toilettes, porte-papier WC, et levier de chasse d'eau
    - lavabos et robinets
    - porte-serviette et/ou séchoirs
    - tables à langer
- Les couverts et les plats utilisés par les clients doivent être considérés comme potentiellement contaminés et doivent être manipulés avec précaution. Lavez-vous les mains après avoir débarrassé les tables et touché la vaisselle utilisée.
- Notez que les distributeurs automatiques ne sont pas recommandés pour l'instant en raison de la difficulté de maintenir ces surfaces propres.
- Prévoyez des produits désinfectants pour les clients et le personnel, y compris à l'entrée du restaurant.

## **Paiements**

- Préconisez les options de paiement sans contact :
  - achats en ligne
  - options de paiement sans contact (par exemple, les cartes de crédit et de débit RFID, Apple Pay, Google Pay, etc.)
  - caisses automatiques
  - services à emporter et de livraison
- Après avoir manipulé de l'argent liquide, lavez-vous les mains ou utilisez un gel à base d'alcool pour les mains (au moins 60 % d'alcool).
- Envisagez d'étendre les heures de service à emporter pour servir plus de clients qui ont commandé en ligne.
- Envisagez d'ajouter des barrières physiques aux caisses, par exemple des cloisons ou des parois en plexiglas.
- Les restaurants sont très différents les uns des autres en termes de taille, modèle (par exemple service à la table, self-service, service au comptoir ou au guichet), service à emporter, ainsi que par les différents types de plans de table. Dans tous les cas, prenez les mesures appropriées pour minimiser les risques pour les clients

et le personnel grâce à la distanciation physique efficace, les règles d'hygiène pour se laver les mains, et le port du masque.

## **Avenant : Conseils supplémentaires concernant le service en plein air**

Cet avenant résume les conseils en matière de santé publique du Programme d'inspection sanitaire (HIP, Health Inspection Program, CDC du Maine) pour les restaurants de l'État du Maine qui s'orientent vers un service en plein air.

### **Considérations relatives à l'établissement de zones de restauration en plein air :**

- Prévoyez une distance physique d'au moins 1m80 (6 pieds) entre chaque table.
- Respectez les exigences du Code Alimentaire de l'État du Maine en ce qui concerne la sécurité alimentaire et la protection contre les éléments externes.
- Si les restaurants interdisent ou découragent les clients d'entrer à l'intérieur de l'établissement, ils doivent prévoir des postes de lavage des mains à l'extérieur.
- Si les restaurants interdisent ou découragent les clients d'entrer à l'intérieur de l'établissement, ils doivent prévoir des toilettes portables conformément au Code de plomberie (Internal Plumbing Code). Les restaurants doivent également s'assurer qu'un contrat existe pour maintenir la vidange et la propreté de ces installations.
- Les établissements équipés de fosses septiques privées ne peuvent pas dépasser le nombre de places assises autorisé par le permis accordé par le HIP (Programme d'inspection sanitaire). Cela évitera d'avoir à revoir la capacité des installations septiques. Pour un établissement avec un système d'égouts municipal, cela ne pose pas de problème. Si un restaurateur désire augmenter la capacité du restaurant au-delà de celle qui est autorisée actuellement, il devra contacter les autorités HIP.
- Prenez les mesures nécessaires pour empêcher les odeurs, les insectes, les rongeurs, la poussière et autres nuisances.
- Prévoyez un éclairage adapté à la restauration en extérieur. Un système et un équipement électrique supplémentaires peuvent s'avérer nécessaires pour le service.
- Tenez compte des problèmes de sécurité municipale : utilisation des trottoirs, parkings, zonage, éclairage des rues, et installation de barrières pour protéger les clients.
- Tenez compte de l'accessibilité aux bacs à ordures et leur fréquence d'utilisation.
- Nettoyez et désinfectez les tables avant l'ouverture du restaurant pour éliminer les contaminants qui pourraient s'être déposés sur les surfaces. Entre les services, poursuivez les procédures générales de nettoyage.
- Pour les nouveaux espaces de service en plein air, une autorisation municipale est obligatoire ainsi qu'une autre du BABLO (Maine Bureau of Alcoholic Beverages & Lottery operations) si des boissons alcoolisées sont servies.
- Prévoyez des panneaux indiquant que les boissons alcoolisées ne peuvent pas quitter les emplacements désignés.
- Prévoyez un plan de repli en cas de mauvais temps - installez des abris résistants au feu.
- Examinez l'emplacement pour éviter les risques de trébucher, tels que pavés, branches d'arbre, racines, sol inégal, etc.

### **Activités de restauration en plein air inacceptables :**

- Des événements avec buffets qui auraient pour conséquence le rassemblement de personnes en files d'attente. La distanciation ne serait pas possible et aucune protection contre les éternuements sur les tables n'existerait.
- Concerts en plein air ou autres types d'événements qui favorisent le rassemblement de personnes dans un petit espace au sein d'un espace en extérieur (par exemple pour danser). Cela n'exclut pas les divertissements musicaux si la distanciation physique peut être garantie.

## **Formulaire pour la prévention du COVID-19**

**Pour ouvrir, les entreprises doivent s'engager à respecter les conditions de ces listes de contrôle en [remplissant ce bref formulaire en ligne](#).** Veuillez noter que les organisations religieuses et les prestataires de soins de santé agréés ne sont pas tenus d'utiliser ce formulaire.

Si vous avez des questions, veuillez nous contacter à l'adresse suivante [business.answers@maine.gov](mailto:business.answers@maine.gov) ou nous téléphoner au [1-800-872-3838](tel:1-800-872-3838).