

REPAS DE CHASSE

COVID-19



**Restons vigilants
Gardons les bons gestes**

Respectez
la distanciation



Dispositions générales

- ⇒ Respecter la distance d'1 mètre entre chaque personne
- ⇒ Installer un distributeur de gel hydroalcoolique à l'extérieur du local (prévoir un petit stock de masques)
- ⇒ Lavage des mains avant toute entrée dans le local
- ⇒ Bien aérer les locaux
- ⇒ Diffuser des affiches précisant les consignes et modalités de fonctionnement
- ⇒ Le local, ainsi que toutes les autres installations, doivent être nettoyés (surfaces utilisées, poignées de portes, sol et matériels...) avec un produit aux normes



Préparation des repas

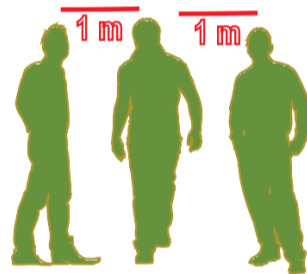
- ⇒ Se laver les mains régulièrement
- ⇒ Porter un masque
- ⇒ Dédier un poste à chaque personne
- ⇒ Gel hydroalcoolique à disposition
- ⇒ Éviter échanges de matériels (couteaux, fourchettes...)
- ⇒ Privilégier poubelle à commande à pédale ou sans couvercle

Organisation des tables

- ⇒ En salle, accès aux tables et déplacements uniquement avec un masque
- ⇒ Privilégier les repas à l'extérieur, sous chapiteaux
- ⇒ Organiser les circulations et emplacements des tables pour maintenir la distance de sécurité
- ⇒ Prévoir un espace large entre les tables pour la circulation des personnes en charge du service
- ⇒ Organiser rapidement le placement des personnes afin d'éviter toute file d'attente
- ⇒ **Maximum 6 personnes par table**

Accueil

- ⇒ Privilégier un accueil à l'extérieur en respectant la distanciation
- ⇒ Proscrire tout ce qui peut être touché par plusieurs personnes
- ⇒ Service effectué avec un masque



Buffet

- ⇒ De préférence, éviter les buffets
- ⇒ Si obligation de buffet, service par une ou deux personnes avec masque
- ⇒ Protéger les denrées présentées en buffet
- ⇒ Prioriser l'utilisation des ustensiles par une seule personne



Service

- ⇒ Se laver les mains avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres
- ⇒ Service par une personne avec masque : éviter le plat qui circule de main en main
- ⇒ Préférer les condiments à usage unique, la vaisselle jetable, les poubelles ouvertes ou à pédale
- ⇒ Supprimer le café au comptoir, uniquement servi à table

Après le repas

- Nettoyer surfaces et sols avec un produit désinfectant répondant aux normes EN 14476 (virucide)**
- ⇒ Désinfecter tables, chaises, plans de travail et ustensiles ayant servi pour la préparation des repas
 - ⇒ Désinfecter les poubelles, toilettes, poignées de portes, interrupteurs et tous les points contacts
 - ⇒ Effectuer le lavage avec des produits adaptés et privilégier l'utilisation d'un lave-vaisselle à 60°
 - ⇒ Stocker la vaisselle et les ustensiles propres dans un endroit à l'abri des contaminations