

# SOYEZ PRÊTS À ROUVRIRE VOTRE ÉTABLISSEMENT !

## Préparer votre réouverture



Toutes les recommandations de ce document ont été élaborées dans l'état actuel des connaissances et des ressources disponibles. Elles sont susceptibles d'évoluer, notamment en raison de la situation épidémiologique de circulation du COVID19, des connaissances scientifiques et des décisions gouvernementales.

## LES ÉQUIPEMENTS ET SERVICES

- Par sécurité en cas de fermeture prolongée, rincer la tuyauterie d'eau froide pendant au moins 5 minutes. La température de l'eau chaude doit être relevée à l'endroit le moins favorable : 55 °C (action de prévention légionnelles).
- Si vous ne pouvez pas supprimer votre climatisation, prévoir le nettoyage des filtres et assurez-vous de son entretien régulier.
- Afficher visiblement toutes les informations utiles au client et notamment signalez la distance de sécurité sociale ou les limitations du nombre de personnes.
- Prévoir l'approvisionnement permanent des consommables (produits de nettoyage et de désinfection, papier sèche-mains, masques, gants, sur-blouses ...) et mettre en place une gestion des stocks en conséquence.
- Suivant la configuration de vos locaux, organiser des flux distincts entre l'entrée et la sortie des clients,
- Eviter tout ce qui peut-être touché par des clients successifs (livres, journaux, menus réutilisables, salières, poivrière, condiments...)
- Marquer/signaler la distance sociale aux endroits stratégiques.

## RESSOURCES HUMAINES

- Ajuster les plages horaires en fonction de l'évolution de l'activité, de l'ouverture hebdomadaire, en tenant compte des contraintes du personnel et du renforcement des mesures d'hygiène.
- Travailler autant que possible en équipes fixes. Partager strictement les équipes de travail afin d'éviter l'infection d'un collaborateur et, par la suite, la mise en quarantaine de tout votre personnel.
- Préparer et adapter les procédures des salariés en fonction de cette nouvelle organisation.

## DOCUMENT UNIQUE ET PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Adapter les fréquences de nettoyage indiquées sur votre plan de nettoyage.
- Rédiger un plan de nettoyage/désinfection avec périodicité et suivi des locaux, des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, de la zone de paiement, des matériels, de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), des équipements de travail commun, collectifs (machines à café, etc).