



Webinaire

Les directives sanitaires pour la
restauration en temps de COVID-19

10 juin 2020

Mise en contexte

- ▶ Depuis le 12 mars dernier, la COVID-19 a plongé l'industrie de la restauration dans un fort tumulte menant à la fermeture temporaire de plusieurs établissements
- ▶ Les derniers mois ont été difficiles. Certains ont pu pivoter leur exploitation vers la livraison et les commandes pour emporter, mais ce n'était pas le cas de tous
- ▶ L'ARQ sentait le désir des exploitants de relever le défi de la réouverture des salles à manger. Dans son plus récent sondage, 72 % d'entre vous ont dit être prêts à une réouverture avec des nouvelles normes sanitaires

Calendrier de réouverture

- ▶ Régions hors de la Communauté métropolitaine de Montréal, de la MRC de Joliette et de la Ville de L'Épiphanie : 15 juin 2020
- ▶ Villes de la Communauté métropolitaine de Montréal, MRC de Joliette et la Ville de L'Épiphanie : 22 juin 2020

Faites-vous partie de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM)?

La CMM couvre tout le territoire de Mirabel au nord à Saint-Jean-Baptiste au sud, de Vaudreuil-Dorion à l'Ouest jusqu'à Contrecoeur à l'est.

Pour savoir si votre municipalité est dans la CMM : <https://cmm.qc.ca/a-propos/territoires-et-municipalites/>

Calendrier de réouverture

- ▶ Qui peut ouvrir à ces dates?
 - ▶ Tout établissement qui a permis de restauration du MAPAQ
 - ▶ Ainsi, un restaurant, un resto-bar ou un bar ayant une offre alimentaire peut rouvrir leur salle à manger et terrasses à cette date
 - ▶ La cuisine doit être fonctionnelle et un menu doit être disponible pour pouvoir être ouvert

Mise en contexte

- ▶ Évidemment, il y aura des normes sanitaires à respecter :
 - ▶ Un guide des normes sanitaires pour les travailleurs de la restauration a été développé par la CNESST
 - ▶ Des directives de la Direction de la Santé publique ont aussi été émises pour limiter les risques pour la clientèle



Notre objectif aujourd'hui :
Rassembler toutes les informations dans une présentation
unique



Objectifs du webinaire

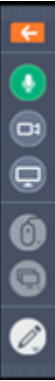
À la fin du webinaire, vous serez en mesure de :

- ▶ Comprendre les lignes directrices des mesures sanitaires à respecter
- ▶ Être en mesure d'appliquer les mesures dans votre établissement
- ▶ Savoir où trouver les ressources et outils disponibles pour gérer les mesures sanitaires

Objectifs du webinaire

À la fin du webinaire, vous serez en mesure de :

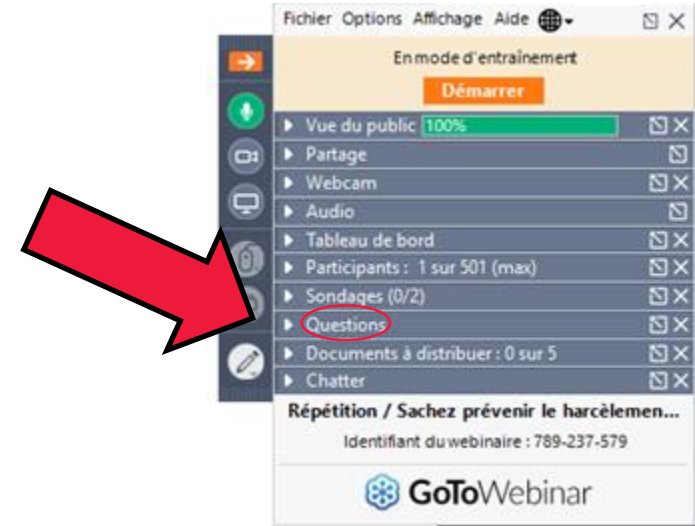
- ▶ Comprendre les lignes directrices des mesures sanitaires à respecter
- ▶ Être en mesure d'appliquer les mesures dans votre établissement
- ▶ Savoir où trouver les ressources et outils disponibles pour gérer les mesures sanitaires



Objectifs du webinaire

À la fin du webinaire, vous serez en mesure de :

- ▶ Comprendre les lignes directrices des mesures sanitaires à respecter
- ▶ Être en mesure d'appliquer les mesures dans votre établissement
- ▶ Savoir où trouver les ressources et outils disponibles pour gérer les mesures sanitaires



Vos conférenciers



François Meunier
Vice-président aux affaires
publiques et gouvernementales



Martin Vézina
Responsable communications
et affaires publiques



Dominique Tremblay
Agente à l'information et aux
communications

ATTENTION!!!



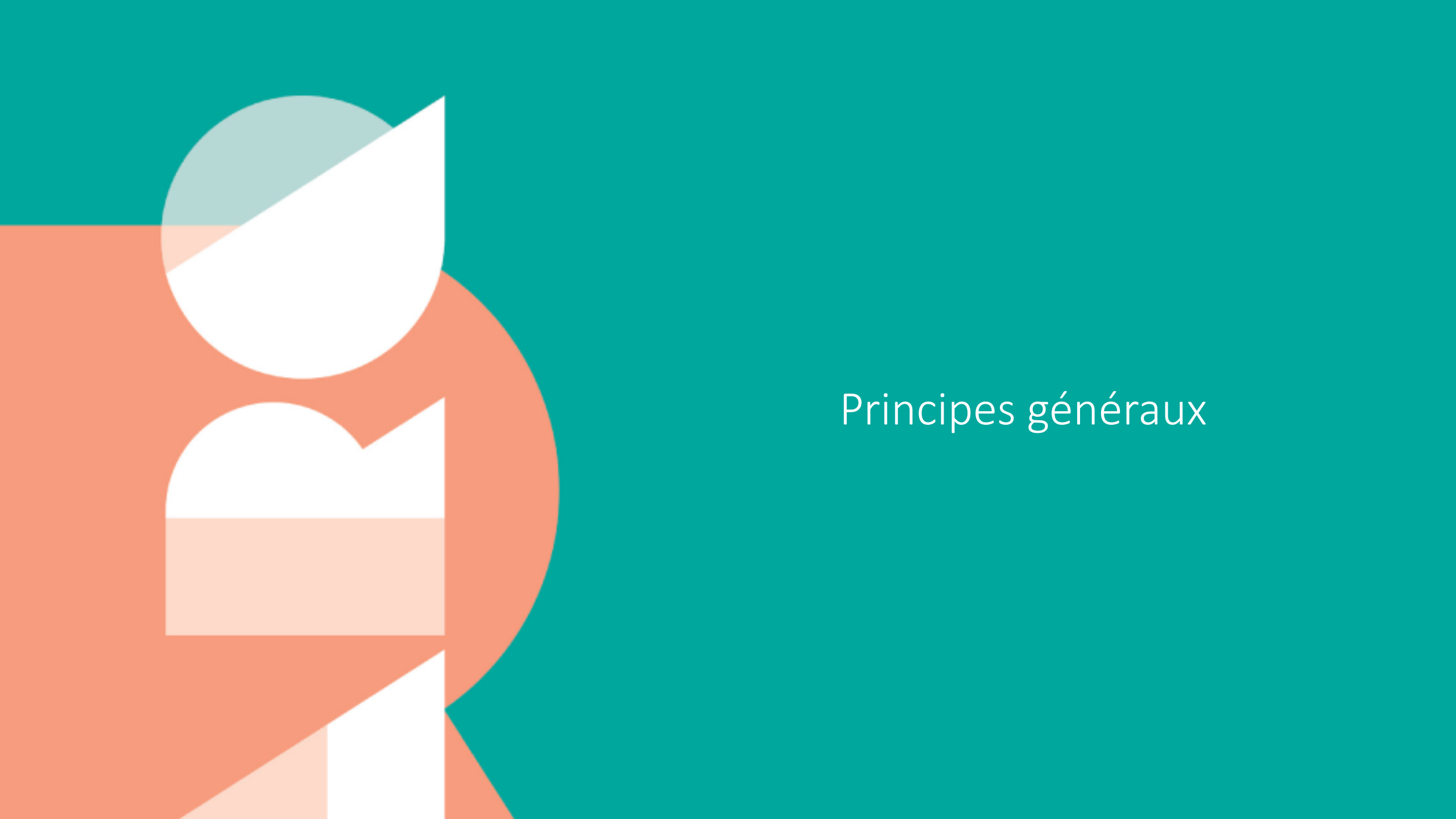
Les informations apparaissant dans cette présentation sont celles rendues publiques par les autorités compétentes en date du 8 juin 2020 et peuvent avoir été modifiées depuis

Le contenu provient de la Commission des normes, de l'équité et de la santé et sécurité au travail et du ministère de la Santé et des Services sociaux

Les normes présentées aujourd'hui sont des lignes directrices. Elles permettent une certaine flexibilité sur la façon de les mettre en place dans votre établissement. **Vous avez donc le choix des moyens pour atteindre les normes**

Plan de la présentation

- ▶ Pour refléter la réalité d'un restaurant, la présentation se déclinera en trois étapes :
 - ▶ Les principes généraux
 - ▶ Les normes à implanter en cuisine
 - ▶ Les normes à implanter en salle à manger



Principes généraux

Les principes généraux

- ▶ L'exclusion des personnes symptomatiques des lieux de travail
- ▶ Maintenir la distanciation physique de 2 mètres
- ▶ Un lavage fréquent des mains
- ▶ Respect de l'étiquette respiratoire
- ▶ Maintien de mesures d'hygiène avec les outils, les équipements et les surfaces fréquemment touchés

L'exclusion des personnes symptomatiques des lieux de travail

- ▶ Identification des personnes (travailleurs et clients) avec des symptômes de la COVID-19 avant l'entrée dans l'établissement
- ▶ Une travailleuse ou un travailleur présentant des symptômes (fièvre, apparition ou aggravation d'une toux, perte d'odorat et de goût et difficultés respiratoires) doit rester à la maison ou être isolé sur les lieux de travail. Dans tous les cas, il faut contacter le numéro 1 877 644-4545 pour obtenir des consignes de la santé publique
- ▶ Les réponses à ces questions sont des renseignements de nature confidentielle et l'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour s'assurer de la protection de la confidentialité de ces renseignements

Maintenir la distanciation physique de 2 mètres

- ▶ Ces lieux devront être aménagés de façon à favoriser le maintien d'une distance physique de 2 mètres entre les clients, à moins qu'il ne s'agisse d'occupants d'une même résidence privée ou qu'une barrière physique permettant de limiter la contagion ne les sépare.
- ▶ La distanciation physique de 2 mètres doit être respectée dans les files d'attente à l'entrée, pour les commandes à emporter, près des caisses ou partout où un goulot d'étranglement peut se former
- ▶ **Dans la mesure du possible**, il faut éviter que les gens se croise dans un espace de moins de 2 mètres
- ▶ Pour les travailleurs, dans la mesure du possible, une distance minimale de 2 mètres entre les travailleurs doit être gardée dans l'établissement, de l'arrivée à la sortie. Cette distance doit également être maintenue pendant les pauses et l'heure du dîner

Maintenir la distanciation physique de 2 mètres

- ▶ Si la distance de 2 mètres ne peut être respectée par un employé, vous devez utiliser une de ces méthodes compensatoires :
 - ▶ Installation de séparations physiques entre les postes de travail
 - ▶ Fournir des équipements de protection individuelle (masque de procédure, lunettes de protection ou visière) en nombre suffisant

Attention!!

Un masque de procédure n'est pas un couvre-visage!

Masque de procédure = masque médical ou N95

Couvre-visage = masque en tissu lavable

Un lavage fréquent des mains

- ▶ Se laver souvent les mains avec de l'eau tiède et du savon ou avec une solution hydroalcoolique à 60 % pendant au moins 20 secondes limite les risques de transmission dans le milieu de travail, surtout :
 - ▶ avant de se toucher le visage (yeux, nez, bouche)
 - ▶ après avoir toussé, éternué ou s'être mouché
 - ▶ avant et après avoir mangé
 - ▶ après avoir manipulé quelque chose de fréquemment touché
 - ▶ lors du retrait des équipements de protection
- ▶ **Rappel** : Le port de gants n'est pas recommandé; il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité et la contamination par le contact de multiples surfaces sans que les gants ne soient changés

Respect de l'étiquette respiratoire

- ▶ Respecter l'étiquette respiratoire consiste à :
 - ▶ se couvrir la bouche et le nez lorsque l'on tousse ou éternue, et à utiliser des mouchoirs ou son coude replié;
 - ▶ utiliser des mouchoirs à usage unique;
 - ▶ jeter immédiatement les mouchoirs utilisés à la poubelle;
 - ▶ se laver les mains fréquemment;
 - ▶ ne pas se toucher la bouche ou les yeux avec les mains, qu'elles soient gantées ou non.

Maintien de mesures d'hygiène avec les outils, les équipements et les surfaces fréquemment touchés

- ▶ Assurer le bon fonctionnement et l'entretien des systèmes de ventilation, en fonction des exigences réglementaires pour le type d'établissement et les tâches effectuées
- ▶ Nettoyer les aires de repas du personnel après chaque repas et les désinfecter quotidiennement
- ▶ Les surfaces fréquemment touchées par les travailleurs ou la clientèle (comptoirs, poignées de porte, etc.) sont nettoyées régulièrement. La fréquence de nettoyage et de désinfection des installations sanitaires (toilettes) est augmentée et ajustée en fonction de l'achalandage
- ▶ Nettoyer les outils et les équipements utilisés après chaque quart de travail ou lorsqu'ils doivent être partagés
- ▶ Utiliser les produits de nettoyage ou de désinfection appropriés



Les normes spécifiques à appliquer en
cuisine

Les normes spécifiques à appliquer en cuisine

- ▶ Dans la mesure du possible, les travailleurs en cuisine doivent se maintenir à une distance de 2 mètres entre eux
- ▶ Si ce n'est pas possible, vous devez utiliser une de ces méthodes compensatoires :
 - ▶ Des barrières physiques (cloison pleine et facilement désinfectable) ont été installées entre les différents postes de travail (plan de travail) trop proches ou ne pouvant être espacés
 - ▶ Le personnel de cuisine doit habituellement porter un masque de procédure ET une protection oculaire (lunette ou visière couvrant jusqu'au menton). Si la température élevée dans la cuisine rend le port du masque de procédure impossible (constamment mouillé), le port d'une visière couvrant le visage du front jusqu'au menton est une solution de dernier recours
 - ▶ Pour les cuisines ouvertes, des barrières physiques (cloison pleine et facilement désinfectable) peuvent être installées pour séparer les clients des travailleurs, si ce dernier n'a pas d'équipement de protection individuelle

Les normes spécifiques à appliquer en cuisine

- ▶ Pour les livraisons des fournisseurs, les livreurs sont informés qu'ils doivent déposer la commande sur une surface propre en présence du personnel de l'établissement, sans remise en main propre et en respectant la distanciation physique de 2 mètres dans la mesure du possible
- ▶ Maintenir les directives du MAPAQ sur le lavage des mains
- ▶ Tout objet, équipement ou surface qui peut être en contact avec des aliments doit être nettoyé et désinfecté selon les méthodes recommandées par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- ▶ La vaisselle et les ustensiles utilisés sont lavés et assainis selon les méthodes usuelles recommandées par le MAPAQ



Les normes spécifiques à appliquer en salle à manger

Les normes spécifiques à appliquer en salle à manger - Aménagement

- ▶ Comme les clients n'habitant pas à la même adresse doivent être assis à au moins 2 mètres les uns des autres, les tables (à l'intérieur et sur la terrasse) doivent être suffisamment espacées pour assurer la distanciation physique entre les clients
- ▶ En ce qui concerne les groupes, le nombre de personnes à une même table ne devrait pas excéder 10 et celles-ci devraient provenir de 3 maisonnées au maximum

Comment vérifier si les clients viennent de la même maisonnée?

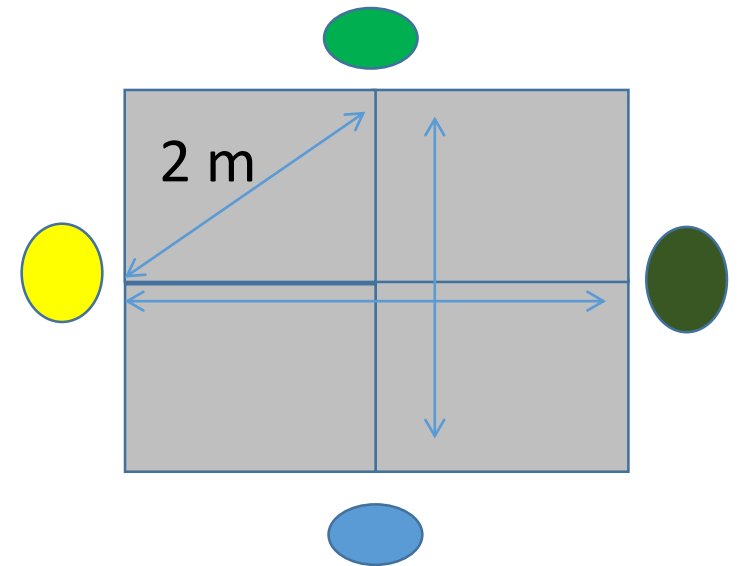
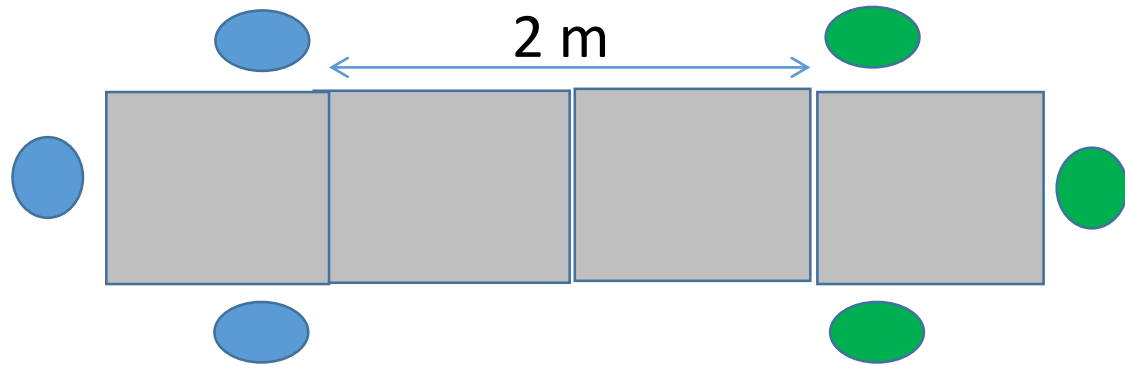
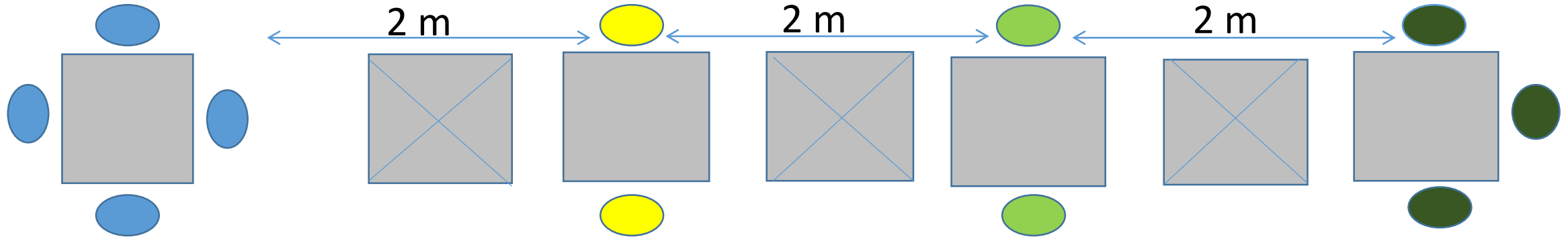
Par simple déclaration du client!

Le ministère nous a indiqué qu'on se fie à la bonne foi des clients. Vous ne serez pas responsable s'ils vous ont menti.

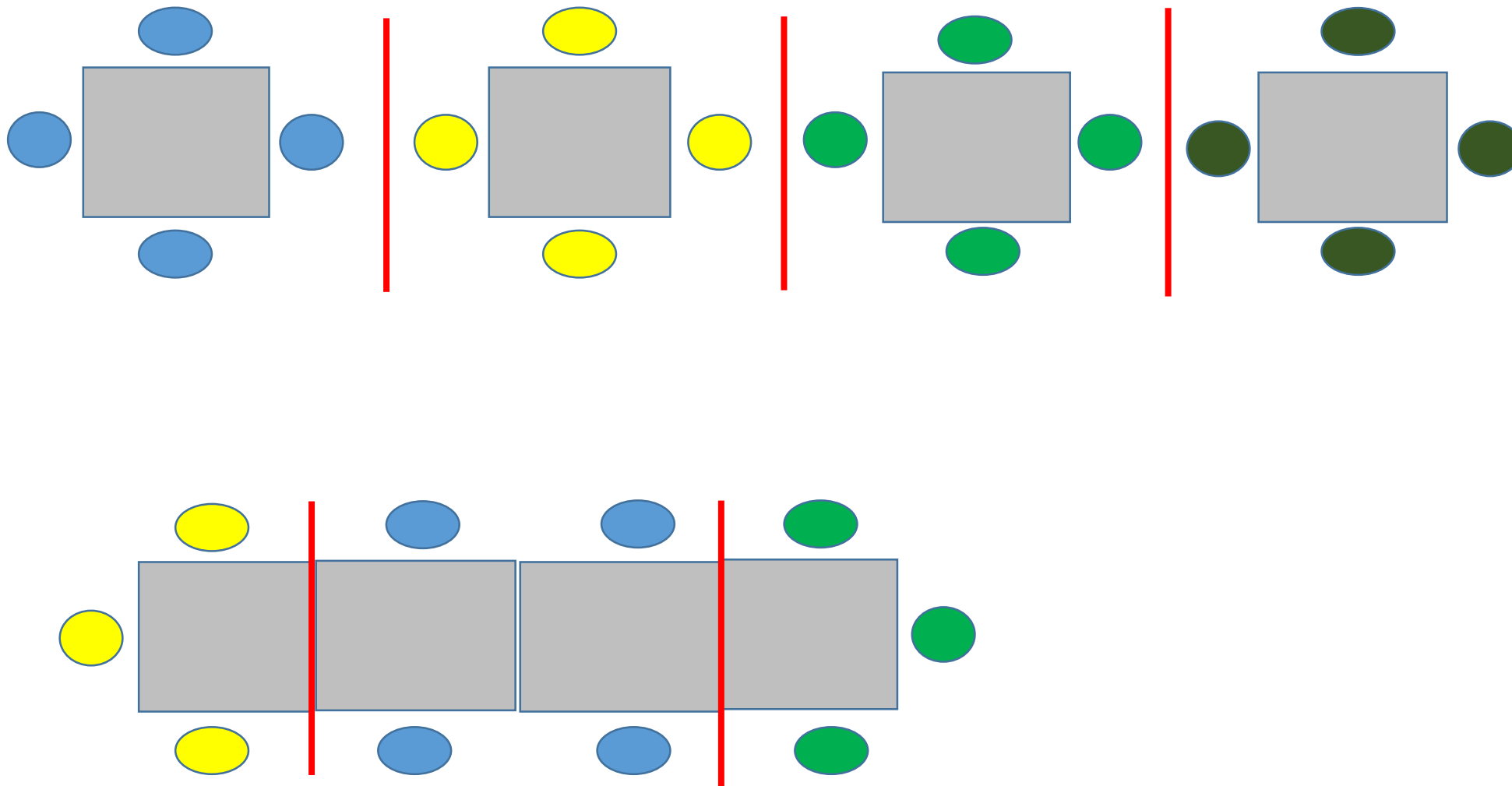
Les normes spécifiques à appliquer en salle à manger - Aménagement

- ▶ L'utilisation de paravents ou de d'autres cloisons pleines et désinfectables entre les tables peut remplacer la distance de 2 mètres entre les tables à l'intérieur et sur la terrasse. Les banquettes d'une hauteur dépassant la tête des clients peuvent également constituer une barrière physique entre les clients et remplacer la distance de 2 mètres
- ▶ Pour les groupes provenant de maisons différentes, l'utilisation de cloisons pleines transparentes pour les clients peut être envisagée pour séparer les clients de maisons différentes sans qu'ils soient à 2 mètres de distance
- ▶ Par conséquent, avec ces aménagements exigés, le nombre de clients à l'intérieur et à l'extérieur doit être limité et par conséquent, votre capacité d'accueil pourrait être réduite. Il est important de noter qu'il n'existe pas de normes fixant un pourcentage (p. ex. : 50 % de la capacité inscrite au permis d'alcool) comme limite au nombre de clients pouvant être admis

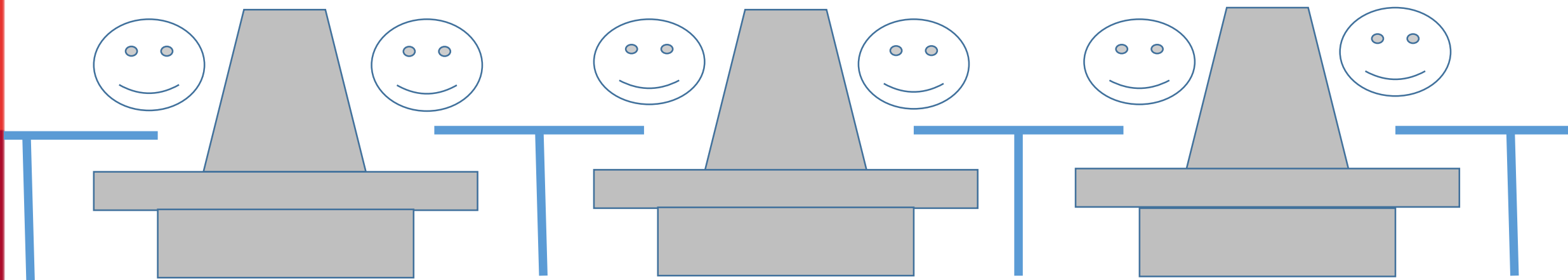
Sans cloisons pleines et désinfectables



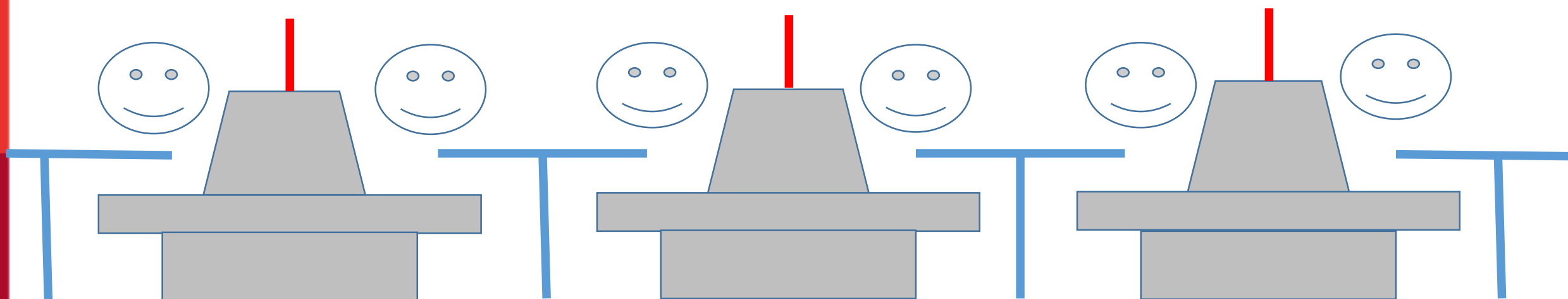
Avec cloisons pleines et désinfectables ajoutées



Banquettes sans cloisons



Banquettes avec cloisons ajoutées



Les normes spécifiques à appliquer en salle à manger - Aménagement

- ▶ S'il n'est pas possible de maintenir une distance de 2 mètres entre l'employé et le client et que l'employé n'a pas d'équipement de protection individuelle, des barrières physiques (cloison pleine et facilement désinfectable) doivent être installées aux caisses, au bar, au comptoir d'accueil, etc.
- ▶ Autres normes d'aménagement à envisager:
 - ▶ En période estivale, l'utilisation des aires de restauration extérieures est favorisée autant que possible
 - ▶ Dans la mesure du possible, un sens de circulation unique a été établi pour éviter que les personnes se croisent
 - ▶ Une signalisation (ex. : marquage au sol) a été mise en place pour établir la mesure de 2 mètres de distanciation physique près des caisses, au poste d'hôte, au vestiaire, ou près des toilettes (partout où une file ou un goulot d'étranglement peut se former)

Les normes spécifiques à appliquer en salle à manger - Accueil

- ▶ L'accueil commence à l'extérieur de votre établissement. Une signalisation a été mise en place pour établir la mesure de 2 mètres de distanciation physique dans la file d'attente. Au besoin, un employé peut être responsable de la gestion de la file
- ▶ Toutes les informations et les consignes utiles au client lui sont communiquées clairement (p. ex : à l'aide d'un panneau installé à l'entrée l'établissement avec rappel des consignes ou verbalement par l'hôte ou l'hôtesse). Les informations suivantes doivent s'y trouver :
 - ▶ Les personnes qui présentent des symptômes de la COVID-19 ou qui ont reçu un résultat positif doivent s'isoler pendant 14 jours et ne pas sortir de leur résidence
 - ▶ Les personnes considérées comme des contacts étroits d'un cas de COVID-19 doivent également s'isoler pendant 14 jours, ce qui veut dire qu'elles ne peuvent sortir et aller au restaurant
- ▶ Promouvoir l'hygiène des mains en mettant à la disposition le matériel nécessaire à l'entrée du restaurant (eau courante, savon, solutions hydroalcooliques, poubelles sans contact, papiers ou serviettes jetables, etc.)

Les normes spécifiques à appliquer en salle à manger - Service

- ▶ Lors du service aux tables, au buffet ou au bar, si les tâches nécessitent absolument d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne, sans barrière physique, le personnel de service visé doit porter un masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton).
- ▶ L'utilisation de menus non manipulables (menus sur ardoise, sur panneaux extérieurs; menus en ligne, etc.) et de méthodes de paiement sans contact est favorisée. Si vous utilisez des menus manipulables et réutilisables, vous devez les nettoyer et les désinfecter. Si ce sont des menus papier, vous devez les jeter après manipulation
- ▶ Les assaisonnements (p. ex. sel, sucre, huile, épices) doivent être retirés des tables. Ils peuvent être apportés sur demande
- ▶ Les autres objets utilisés par plusieurs clients sont aussi retirés (p. ex. journaux, jeux)

Les normes spécifiques à appliquer en salle à manger - Service

- ▶ Les zones en libre-service de nourriture et boissons (p. ex. buffets, bars à salades, fontaines de boissons) sont interdites. Cependant, pour les buffets (incluant les bars à salades), la pratique peut être autorisée si le service est assuré par un préposé
- ▶ Le paiement sans contact (p. ex. : carte bancaire sur des terminaux sans contact) est privilégié pour éviter que les clients touchent les terminaux. Si les clients paient avec de l'argent comptant, les caissiers et caissières ou les serveurs et serveuses se désinfectent les mains immédiatement après avec un nettoyant sans rinçage (solution hydroalcoolique à au moins 60 %). Si le client manipule le terminal de paiement, ce dernier doit être désinfecté

Les normes spécifiques à appliquer en salle à manger - Nettoyage

- ▶ Étant donné qu'il est difficile d'éviter de porter les mains au visage ou à la bouche, en particulier lors d'un repas, il est recommandé que les objets ou les équipements partagés comme les tables, les chaises ou les menus soient désinfectés entre chaque client. Un temps de désinfection doit être prévu entre chaque service
- ▶ Nettoyer et désinfecter fréquemment le matériel utilisé par l'ensemble du personnel de service tel le lecteur de carte de crédit, les caisses, les écrans tactiles, les casques d'écoute (service à l'auto) les menus plastifiés réutilisables, les cabarets, etc.
- ▶ Les surfaces fréquemment touchées par les travailleurs ou la clientèle (comptoirs, poignées de porte, etc.) sont nettoyées régulièrement. La fréquence de nettoyage et de désinfection des installations sanitaires (toilettes) est augmentée et ajustée en fonction de l'achalandage



Des outils à votre portée

Des outils à votre portée



- ▶ Guide de l'ARQ: Directives de la Santé publique et normes sanitaires en milieu de travail pour la restauration
- ▶ [Plan de sécurité sanitaire COVID-19 de l'industrie touristique](#)
- ▶ [Liste de vérifications quotidiennes de la CNESST](#)
- ▶ [Affiche pour employé CNESST](#)
- ▶ Affiches pour les informations aux clients
- ▶ [Guide en cas de déclaration d'un cas positif à la COVID-19 dans un établissement alimentaire](#)

Où s'approvisionner?

▶ Produits d'hygiène sanitaire (masques, visières, produits nettoyants et désinfectants) :

▶ [Groupe Dissan](#)

▶ [Gordon Service alimentaire](#)

Pour les membres du Programme d'achats Privilèges Plu\$:

Ces 2 groupes distribuent les produits Diversey admissibles à une liste de prix avantageuse et une ristourne pouvant aller à 15 %!

Où s'approvisionner?

▶ Paravents, cloisons et plexiglass :

▶ [Lamcom Technologies](#)

▶ [Alco Prévention](#)

▶ [Espace bureau](#)

▶ [Protège ton staff](#)

Modifier la capacité de votre terrasse

- ▶ Le 8 juin, la Régie des alcools, des courses et des jeux ont mis en place des mesures temporaires pour traiter rapidement vos demandes d'aménagement pour des terrasses temporaires
- ▶ Les demandes d'agrandissement et de changement de capacité vont être sans frais.
- ▶ Pour connaître les modalités : [consultez ce communiqué aux titulaires](#)
- ▶ Pour remplir le formulaire de demande : https://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Accueil/Formulaires_et_publications/Formulaires/Alcool/RACJ-1201.pdf



Période de questions



MERCI !