


---

## AIDE MEMOIRE POUR LA CONTINUITE/REPRISE D'ACTIVITE


---

Ce document est un aide-mémoire à la reprise d'activité en optimisant la prévention des risques de contamination par le Covid 19 dans les métiers de l'hôtellerie, la restauration et les cafés. Il est remis en clôture de webinaires.

Cette démarche devra être adaptée à votre taille d'entreprise, votre activité, votre culture d'entreprise et aux objectifs que vous vous êtes fixés. Il n'est pas une réponse à une obligation réglementaire mais à un besoin de formalisme que vous aurez identifié.

Vous trouverez ci-dessous les liens avec des documents et des points à questionner impérativement et à documenter de façon adaptée à votre contexte. Ils sont repérés par 

### 1 Reprise d'activité : quels enjeux ?

- Contexte
  - Règles COVID
    - Mettre en œuvre sur le lieu de travail les gestes barrières
    - Le risque Covid : risque sanitaire
- Enjeu économique
  - Continuité d'activité
    - Bien maîtriser le démarrage
    - Démarrer vite = risque de s'arrêter
- Préservation de la santé
  - Préservation de la santé de tous les acteurs de l'entreprise
    - Mettre en œuvre les principes généraux de prévention
      - Les principes généraux de prévention
        - Supprimer les risques
        - Réduire les risques
        - Mettre en œuvre des protections collectives
        - Mettre en œuvre des protections individuelles
        - Former et sensibiliser
      - Donner confiance aux salariés dans leur entreprise
        - Faire que chacun soit acteur du démarrage (l'action réduit la peur)
        - Associer les salariés en amont du démarrage avec les IRP 
      - Disposer de messages de protection adaptés à l'entreprise
      - Disposer d'une organisation qui tient compte de la prévention des expositions au covid
  - Préservation de la santé des clients
    - Rassurer les clients
- Obligations réglementaires
  - Responsabilité civile et pénale [Site DGT : responsabilité](#)
    - Obligation de sécurité
    - Imprudence
    - Négligence
  - HACCP

## 2 Comment ?

### 2.1 *Limiter les présences simultanées : Organisation*

- **Supprimer le risque**

- Identifier les salariés à risques [Liste des pathologies à risque](#)
- Identifier les activités télétravaillables

.....

- **Réduire le risque**

- Analyser les missions nécessaires à la continuité d'activité
- Identifier les présences (compétences) / temps (durées) indispensables
- Prendre en compte les intérimaires au même titre que les titulaires [Fiche interim](#)
- Planifier le nombre de personnes en simultané sur le site/les postes  
**JAUGE Plan des locaux Planning Protocole de déconfinement**
  - Tenir compte des intervenants extérieurs
  - Tenir compte des clients (éviter les périodes de pointe)
  - Limitation du nombre de clients

.....

### 2.2 *Mesures générales*

- **Gestion des moyens de protection retenus et des consommables**

.....

- **Hébergement des salariés et saisonniers**

.....

- **Vestiaires** [Fiche DGT Vestiaires](#)

.....

- **Pauses et prise des repas**

.....

- **Sanitaires**

- Pour les clients
- Pour les salariés

.....

- **Circulation dans l'entreprise**






.....

- Rampes, portes , ascenseurs, contrôles d'accès..
- Distanciation à l'occasion des déplacements
- Mettre en place des sens uniques
- Pas de goulot d'étranglement
- Balisage

- **Aération des locaux**


.....



- 15 minutes toutes les 3h
- Arrêt des installations de ventilation fonctionnant en recyclage
- Attention aux ventilateur

- **Nettoyage des locaux** [Protocole : Nettoyage p.18](#) 
  - HACCP
  - Equipements touchés par les clients
    - Tables
    - Chaises
    - Terminaux de paiement
    - Banque d'accueil/ comptoir
    - Cartes de menus
      - Supprimer le risque
        - Ardoise, tableau
        - Dématérialisé : internet, application...
      - Réduire le risque
        - Un menu par table
        - Nettoyage
    - Accès, rampes, poignées ...
  
- **Réunions** 
  
- **Déplacements professionnels** 
  - Planification /décision des déplacements
    - Conditions d'accueil chez le client
  - Gestion des véhicules
  - Transports en commun (train, métro, ...)
  
- **Flux de marchandises** 
  - Protocole de sécurité
  - Flux entrants
    - Mise en quarantaine avant stockage
    - Nettoyage des emballages des produits secs
  - Flux sortants
    - Emballage du linge sale (protéger)
    - Emballage des déchets
    - Pas de croisement avec les flux entrants
      - Portes différenciées
      - Horaires différents
  
- **Intervenants extérieurs** [Fiche DGT : maintenance](#) 



  - Plan de prévention
  - Transmission des consignes en amont
  - Limité aux interventions impératives
  - Planification

### 2.3 ***Distanciation au sein des équipes***

- **Les coactivités** 
  - Supprimer
    - Ex : 1 seule personne à l'accueil
    - Télétravail pour les fonctions administratives
    - 1 seule personne en cuisine
  - Réduire
    - des zones dédiées par serveur
    - ...

- Protections collectives
  - Sas pour livraison
  - une interface entre cuisine et service
  - Ecrans au poste d'encaissement
  - Ecrans entre postes de cuisine
- Protections individuelles
  - Masque
  - Visière
- Consignes et sensibilisation
  - Lavage des mains
  - respect des gestes barrières
  - Affichages
- **Les moyens partagés** 
  - Supprimer
    - chariot dédié personnel de ménage
    - Les ustensiles de cuisine affectés
  - Réduire
    - Nettoyage des moyens partagés
  - Protection individuelle
    - Gants
- **Circulation des produits et matériel** 
  - Réduire
    - 1 personne affectée à récupération des draps sales jusqu'à la mise en sac
  - Protections individuelles
    - Gants
    - Masques
    - Visière

#### 2.4 **Gestes barrières vis à vis des clients**

- **Accueil** 
  - Supprimer
    - Pas d'échange de documents
    - Attente des clients à l'extérieur
  - Réduire
    - Ecrans
    - Marquage de distances
  - Protections individuelles
    - Masques
    - Visières
  - Mesures barrières
    - Rappel des consignes
    - Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'entrée
- **Circulation des clients** 
- **Disposition des table**

## 2.5 Management du risque COVID

### • Comment transmettre les instructions de sécurité et contrôler leur application ?

- Le PCA [REDACTED]
  - L'accueil et la formation
  - Livret d'accueil
  - Fiche de poste
  - ...
- Les fiches pratiques générales
  - Mesures barrières [Ministère de la santé : gestes barrières](#)
  - Lavage des mains [INRS Lavage des mains](#)
  - Mise en place du masque [INRS : Mettre son masque](#)
- Affichage
- Suivre les évolutions/difficultés [REDACTED]
  - Cahier de suivi

### • Que prévoir en cas de présence d'une personne présentant des symptômes ?

- A l'accueil
  - Echange avec les salariés ou questionnaire (Anticiper) [Page 9 du guide OPPBTP](#)
  - Les clients ?
- Pendant la journée [Fiche DGT Suspicion Covid-19](#)
  - Procédure d'accompagnement et de traçabilité des contacts [REDACTED] [REDACTED]
  - Procédure de nettoyage du poste, des moyens partagés, ... [REDACTED] [REDACTED]

### • Comment s'organiser pour établir, mettre en œuvre et actualiser le plan de continuité d'activité ?

- Direction [REDACTED]
  - Créer une cellule de crise, référent Covid (adaptée à l'entreprise)
  - Etablir le PCA, organiser et contrôler son application, l'actualiser
- L'encadrement [REDACTED]
  - Participer à l'analyse des risques et à la recherche des solutions
  - Mettre en œuvre et contrôler l'application des mesures
- Les salariés [REDACTED]
  - Participer à l'analyse des risques et à la recherche des solutions
  - Appliquer les consignes et signaler les problèmes
- Les représentants du personnel [REDACTED]
  - Contribuer au PCA et à son suivi

## 3 Quelles ressources ?

- Des sites
  - Les Carsat et l'INRS : [INRS](#) [Carsat](#)
  - Le ministère du travail : [Ministère du travail](#)
  - Vos fédérations professionnelles, chambres consulaires, ...
    - [Protocole de déconfinement HCR](#)
- Des guides généraux
  - Site du Ministère du travail
    - [Protocole de déconfinement du ministère du travail](#)
  - Site du Ministère du travail
- Des fiches par métier
  - Site du Ministère du travail
    - [Fiches métiers](#)
- Des aides financières pour TPE de l'Assurance Maladie / CARSAT
  - [Subvention TPE COVID](#)