

Coronavirus (COVID-19)

10 août 2020

Directives de santé publique concernant la réouverture des salles à manger et des autres lieux de consommation du secteur de la restauration

Dans le contexte de la pandémie de la COVID-19, des mesures de protection doivent être mises en place pour protéger la santé de la population lors de la fréquentation des lieux de restauration.

Respect de la distanciation physique

- La distanciation physique de 2 mètres doit être respectée à l'extérieur (aires de restauration extérieures telles que les terrasses, tables de pique-nique d'un casse-croûte, etc.) et à l'intérieur.
- Le nombre de clients à l'intérieur et à l'extérieur doit être limité en respect de la distanciation physique de 2 mètres. Cela pourrait impliquer de réduire la capacité d'accueil, selon l'espacement des tables.
- Les clients n'habitant pas à la même adresse doivent être assis à au moins 2 mètres les uns des autres. Les tables doivent être suffisamment espacées pour assurer la distanciation physique entre les clients. La disposition de paravents entre les tables peut être envisagée. Les banquettes peuvent également constituer une barrière physique entre les clients. Celles-ci devraient être d'une hauteur dépassant la tête des clients lorsqu'ils sont assis.
- Un maximum de dix personnes peut s'asseoir à une même table et elles doivent provenir d'une même maisonnée. Si les personnes composant un groupe proviennent de plus d'une maisonnée (3 au maximum), des cloisons transparentes peuvent être installées entre ces personnes.
- 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.
- Le recours à des buffets en libre-service où les clients doivent attendre en file, à proximité des aliments et des ustensiles, doit être évité. Le service peut toutefois être assuré par un préposé.

- En période estivale, l'utilisation des aires de restauration extérieures est favorisée autant que possible.

Hygiène des mains et étiquette respiratoire

- Promouvoir l'hygiène des mains en mettant à la disposition le matériel nécessaire à l'entrée du restaurant (eau courante, savon, solutions hydro-alcooliques, poubelles sans contact, papiers ou serviettes jetables, etc.).
- Promouvoir la pratique de l'étiquette respiratoire
 - Se couvrir la bouche et le nez lorsque l'on tousse ou éternue, utiliser des mouchoirs ou son coude replié, et se laver ensuite les mains.
 - Utiliser des mouchoirs à usage unique.
 - Jeter immédiatement les mouchoirs utilisés à la poubelle.
 - Utiliser des poubelles sans contact.
 - Se laver fréquemment les mains.
 - Éviter de se toucher la bouche ou les yeux avec les mains.
 - Porter un couvre-visage lorsque la distanciation n'est pas possible.

Respect des consignes d'isolement

Vérifier auprès des clients s'ils présentent des symptômes de la COVID-19 ou s'ils ont été en contact étroit avec une personne atteinte.

- 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. Elles ne doivent pas être admises au restaurant.
- Les personnes considérées comme des contacts étroits d'un cas de COVID-19 doivent également s'isoler pendant 14 jours, et ne doivent pas être admises au restaurant.

Objets et équipements

- 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.

- L'utilisation de menus non manipulables (menus sur ardoise, sur panneaux extérieurs, en ligne, etc.) et de méthodes de paiement sans contact est favorisée. Les zones de libre-service de nourriture et de boissons (par ex. buffets, bars à salades) sont interdites à l'exception des appareils de distribution automatique.
- Les appareils de distribution automatique, tels que ceux de boissons en fontaine, de barbotines et les machines à café, peuvent être utilisés par la clientèle si une station de désinfection ou de lavage des mains est installée à proximité et que les verres, les gobelets, les couvercles, les pailles et les autres contenants ou ustensiles sont remis par un préposé. Une affiche devrait aussi indiquer aux clients qu'ils ne doivent pas se resservir avec un gobelet utilisé.
- Les assaisonnements (par ex. sel, sucre, huile, épices) doivent être retirés des tables. Les autres objets utilisés par plusieurs clients sont aussi retirés (par ex. journaux, jeux). La vaisselle et les ustensiles utilisés sont lavés et assainis selon les méthodes usuelles recommandées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).
- Les surfaces fréquemment touchées par les travailleurs ou la clientèle (comptoirs, poignées de porte, appareils de distribution automatique, etc.) sont nettoyées plusieurs fois par jour. La fréquence de nettoyage et de désinfection des installations sanitaires est augmentée et ajustée en fonction de l'achalandage.