

PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE :

LISTES DE VÉRIFICATION POUR LA RÉOUVERTURE DES SERVICES ALIMENTAIRES

Directives pour la reprise sécuritaire et réussie des activités dans l'ensemble de vos restaurants



La propreté des lieux passe d'abord par votre équipe

- Établissez des procédures de désinfection des surfaces très fréquemment touchées et créez des processus et des attentes pour chaque rôle. Consultez les [Procédures pour la réouverture des services alimentaires](#).
- Offrez des formations aux nouveaux employés et au personnel d'expérience. Instaurez un processus de vérification pour veiller au respect des directives.
- Fournissez aux employés une formation polyvalente, s'il y a lieu, afin de les mettre à contribution de manière plus efficiente et de favoriser le nettoyage juste à temps.
- Établissez des horaires pour le nettoyage régulier et habituel de vos aires les plus achalandées.



Maintenez la confiance des clients à l'égard des salles à manger, des salles d'attente et des bars, et assurez la sécurité de ces lieux.

- Surveillez la capacité et déplacez le mobilier pour permettre une distanciation sociale adéquate.
- Si nécessaire, mettez en place des files d'attente et marquez les places selon les recommandations de distanciation physique.
- Lorsqu'il n'est pas possible de se laver les mains à l'eau, fournissez de l'assainisseur pour les mains aux clients et au personnel.
- Affichez les directives sur les comportements et normes de nettoyage à l'intention des clients.
- Établissez des politiques concernant la capacité pour aider à assurer la sécurité de vos employés et des clients.



Des mains sécuritaires partout où vous en avez besoin

- Donnez des directives et soulignez l'importance d'augmenter la fréquence du lavage des mains.
- Lorsqu'il n'est pas possible de se laver les mains avec du savon et de l'eau tiède, fournissez de l'assainisseur pour les mains à base d'alcool.
- Installez des rappels et des affiches murales sur le lavage des mains dans les toilettes et les salles de pause des employés. Consultez le site Cleanwithkeystone.com (en anglais seulement).
- Encouragez les clients à suivre les pratiques sécuritaires en ce qui concerne l'hygiène des mains.



Directives pour la reprise sécuritaire et réussie des opérations dans l'ensemble de vos restaurants.



Assurez la sécurité de vos ressources les plus précieuses : vos employés

- Encouragez la distanciation sociale entre les employés, quelles que soient leurs fonctions dans le restaurant.
- Si la distanciation sociale n'est pas possible, envisagez d'ajouter de l'EPI pour les employés, conformément aux recommandations de santé publique.
- Établissez des directives de sécurité à l'intention du personnel sur le moment et la façon de nettoyer de manière sécuritaire la salle à manger, la cuisine et les aires de pause des employés.
- Communiquez au personnel la politique sur les congés de maladie. Encouragez les employés à rester à la maison s'ils sont malades.
- Encouragez la distanciation sociale entre les employés, quelles que soient leurs fonctions dans le restaurant.



Protégez vos restaurants et donnez-leur les moyens de réussir

- Fournissez des listes de vérification pour la réouverture afin de veiller à ce que les espaces fermés soient prêts à être utilisés de nouveau. Consultez les [Procédures pour la réouverture des services alimentaires](#).
- Au besoin, recommandez au personnel de prévoir des rencontres avec les fournisseurs d'équipement ou de produits chimiques afin de veiller à ce que tout fonctionne correctement.
- Fournissez au personnel de gestion des procédures détaillées pour tous les aspects de leur restaurant. Consultez les Procédures pour la réouverture des services alimentaires.
- Fournissez au personnel les bons produits à utiliser dans l'ensemble des aires du restaurant.



Créez un plan de communication visant à inspirer un sentiment de confiance chez vos clients

- Communiquez des détails sur les nouvelles normes de propreté et les pratiques en matière de sécurité aux clients fidèles et par la voie d'avis sur le site Web du restaurant et sur ses comptes sur les médias sociaux.
- Fournissez dans le hall d'entrée et dans les menus des ressources pour expliquer les changements et les protocoles.
- Établissez des procédures pour nettoyer les aires publiques et les menus plus fréquemment pendant les heures d'ouverture au public.
- Faites preuve de transparence quant au protocole de mesures correctives dans le cas où un client ou un membre du personnel recevait un résultat positif au test de dépistage de la COVID-19.



Suivez toujours les directives locales au moment de la réouverture de votre établissement, y compris en ce qui concerne la distanciation sociale et autres mesures pour réduire la propagation de la COVID-19.