



Mesures préventives à mettre en place pour les bars-restaurants

Le 6 août 2020

AUTEURS

Dre Fatiha Haouara, chef médical

Claudia-Alejandra Jaramillo, hygiéniste du travail

Direction de santé publique, CISSS des Laurentides

MISE EN PAGE

Line D’Arcy, agente administrative

Direction de santé publique, CISSS des Laurentides

Les informations ci-dessous sont mises à jour par le programme santé au travail de la direction de santé publique des Laurentides lors de l’édition.

Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le Portail du CISSS des Laurentides au :

<http://www.santelaurentides.gouv.qc.ca/sante-publique/maladies-infectieuses/covid-19-coronavirus/informations-pour-nos-partenaires-entreprises/>

Les données contenues dans le document peuvent être citées à condition d’en mentionner la source.

Important : *Les éléments de réponse présentés dans ce document sont basés sur l’information disponible au moment de rédiger ces recommandations qui sont sujettes à des mises à jour par rapport aux connaissances sur le virus.*

Table des matières

Contexte	4
1. Mesures générales de base	5
1.1. Triage des travailleurs et des clients symptomatiques	5
1.2. Hygiène des mains	5
1.3. Étiquette respiratoire	6
1.4. Distanciation de deux mètres entre les personnes	6
1.5. Travail à moins de deux mètres	6
1.6. Information et communication	7
1.7. Nettoyage et désinfection des espaces et des surfaces	8
Salle à manger du personnel	8
Installations sanitaires et vestiaires	8
1.8. Mesures préventives pour les pauses et les repas	8
1.9. Mesures à la réception de la marchandise	8
1.10. Mesures préventives pour les risques psychosociaux	9
2. Mesures préventives spécifiques à ce milieu	9
2.1. Mesures à l'accueil	9
2.2. Mesures à la salle à manger	9
2.3. Mesures au service aux tables	10
2.4. Mesures au service au bar	10
2.5. Mesures à la zone libre-service	10
2.6. Mesures à la piste de danse et déplacement	10
2.7. Mesures au service à la caisse	11
2.8. Mesures au paiement de facture	11
3. Mesures spécifiques aux cuisines	11
4. Mesures de nettoyage spécifique	11
4.1. Nettoyage des vêtements de travail	11
4.2. Nettoyage de la vaisselle	12
5. Références	12
5.1. Autres liens utiles	12
5.2. Nettoyage et désinfection COVID-19	13
5.3. Risques psychosociaux	13
Annexe 1 - Questionnaire des symptômes COVID-19	14
Annexe 2 - Lavage des mains	15
Annexe 3 - Comment désinfecter vos mains	16
Annexe 4 - Étiquette respiratoire	17

Contexte

Afin de protéger la santé des travailleurs ainsi que celle de la population en général, l'équipe de santé au travail de la direction de santé publique du CISSS des Laurentides a été mandatée pour soutenir le secteur des bars-restaurants. Dans ce contexte, les mesures préventives suivantes à la COVID-19 doivent être mises en place.

1. Mesures générales de base

1.1. Triage des travailleurs et des clients symptomatiques

- ✓ Demander aux travailleurs de ne pas se présenter au travail s'ils présentent des symptômes suggestifs de la COVID-19.
- ✓ Mettre en place un système d'identification qui vise à faire le triage des travailleurs au début de chaque quart de travail ainsi que des clients à l'entrée des bars-restaurants permettant ainsi d'exclure ceux qui présentent des symptômes de la COVID-19 tels que fièvre, toux, difficultés respiratoires ou perte soudaine de l'odorat ou du goût sans congestion nasale ([voir Annexe 1 - Questionnaire des symptômes COVID-19](#)).
- ✓ Mettre en place une procédure lorsqu'un travailleur présente des symptômes compatibles à la COVID-19 durant ses heures de travail. Le travailleur doit être isolé dans un local attitré à cet effet. Ensuite, il doit porter un masque de procédure fourni par l'employeur et joindre la ligne COVID-19 au 1-877-644-4545 pour les consignes à suivre.
- ✓ Mettre en place une procédure dans le cas d'un client qui présente des symptômes compatibles avec la COVID-19.

1.2. Hygiène des mains

- ✓ Faire la promotion et appliquer l'hygiène des mains en mettant à la disposition des travailleurs et des clients le matériel nécessaire (eau courante, savon, solutions hydroalcooliques, poubelles sans contact, serviettes ou papiers jetables, etc.).
- ✓ Se laver souvent les mains avec de l'eau tiède et du savon pendant au moins 20 secondes. Utiliser une solution hydroalcoolique (au moins 60 % d'alcool) pendant au moins 20 secondes s'il n'y a pas d'accès à de l'eau et à du savon ([voir annexe 2 - Lavage des mains](#) et [annexe 3 - Comment désinfecter vos mains](#)).
- ✓ Tous les travailleurs devraient minimalement pouvoir se laver les mains à l'arrivée et au départ du travail, entre chaque client, après avoir touché des surfaces fréquemment touchées (comptoirs, tables, chaises, poignées de porte, interrupteurs, poignées et surfaces des électroménagers, téléphones, menus, accessoires informatiques, etc.), avant et après les pauses et les repas, lors du passage aux toilettes, etc.).

1.3. Étiquette respiratoire

- ✓ Respecter et faire la promotion de l'étiquette respiratoire : tousser, éternuer dans son coude replié ou dans un mouchoir, le jeter immédiatement dans une poubelle sans contact, puis se laver les mains immédiatement après ([voir annexe 4 - Étiquette respiratoire](#)).

1.4. Distanciation de deux mètres entre les personnes

- ✓ Restreindre le nombre de personnes présentes dans le milieu de travail (travailleurs, clients ou tout autre fournisseur ou sous-traitant) en réorganisant le travail et les services.
- ✓ Réorganiser les espaces physiques et les activités de travail de manière à respecter la distance physique minimale de deux mètres entre les personnes (modifier les méthodes de travail si nécessaire).
- ✓ Contrôler le nombre de clients à l'intérieur du bar-restaurant selon la superficie et en assurant le respect de deux mètres entre toutes les personnes.
- ✓ Restreindre le nombre de tables afin d'assurer le respect de deux mètres entre les personnes.
- ✓ Privilégier de petites équipes stables sur des semaines, voire des mois, pour éviter la multiplication des interactions :
 - Toujours garder les mêmes groupes de travailleurs pour le travail en équipe – garder le moins de travailleurs possible dans ces groupes;
 - Conserver les mêmes travailleurs aux mêmes postes de travail autant que possible et s'assurer d'affecter les travailleurs à un seul site de travail;
 - Éviter les contacts directs au strict nécessaire (p. ex. pas de poignées de mains ou d'accolades).

1.5. Travail à moins de deux mètres

Pour les tâches où il est impossible de maintenir une distance minimale de deux mètres avec quiconque pour plus de 15 minutes cumulées dans un même quart de travail, des adaptations doivent être apportées :

- ✓ Installer une barrière physique adéquate pour séparer le travailleur des autres travailleurs et au comptoir-caisse avec les clients, afin de limiter le risque de contamination du personnel;

- ✓ Dans l'impossibilité ou dans l'attente de mettre en place les mesures de distanciation ou une barrière physique :
 - Le port du masque de procédure de qualité¹ et d'une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière) est recommandé.

1.6. Information et communication

- ✓ Ajouter des repères physiques au sol ou aux murs (lignes, autocollants, cônes, structures de bois, etc.) pour indiquer la distance de deux mètres à respecter entre les clients au niveau des files d'attente, à l'entrée, à l'intérieur, aux toilettes, etc.).
- ✓ Installer des affiches rappelant l'importance de l'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire et de la distance de deux mètres entre les personnes aux endroits stratégiques (file d'attente, entrée, intérieur du bar-restaurant, toilettes, salle de pauses, etc.).
- ✓ S'assurer que tous les employés et clients soient informés du respect de la consigne de deux mètres de distance minimale entre les personnes (clients-clients, clients-employés, employés-employés).
- ✓ Émettre les consignes aux travailleurs d'éviter de porter les mains au visage et de se laver les mains souvent, en particulier après avoir manipulé des surfaces ou des objets (terminal de paiement, poignées, etc.).
- ✓ Présence d'un employé à l'entrée pour expliquer et rappeler les consignes à respecter aux clients (l'hygiène des mains, l'étiquette respiratoire et le respect de la distance de deux mètres entre les personnes).

¹ Idéalement, des masques avec tests de conformité (ASTM) doivent être privilégiés.

1.7. Nettoyage et désinfection des espaces et des surfaces

- ✓ Un nettoyage suivi d'une désinfection sont recommandés pour les objets et les surfaces fréquemment touchés par les travailleurs et la clientèle (comptoirs, tables, chaises, poignées de porte, interrupteurs, poignées et surfaces des électroménagers, téléphones, menus, accessoires informatiques, terminal de paiement, etc.) minimalement à chaque quart de travail et lorsque pertinent, entre chaque utilisateur (p. ex. le téléphone).

Salle à manger du personnel

- ✓ Nettoyer et désinfecter les surfaces fréquemment touchées de la salle à manger après chaque période de repas (tables, chaises, poignée du réfrigérateur, robinetterie, comptoirs, micro-ondes, cafetière, etc.).

Installations sanitaires et vestiaires

- ✓ Nettoyer et désinfecter minimalement à chaque quart de travail. Laisser un temps de contact suffisant au produit désinfectant pour inactiver le virus (selon les spécifications du fabricant).
- ✓ Réserver des toilettes aux travailleurs lorsque possible.

1.8. Mesures préventives pour les pauses et les repas

- ✓ Désinfecter les tables avant et après les repas.
- ✓ Interdire l'échange de tasses, verres, assiettes, ustensiles, etc.
- ✓ Nettoyer la vaisselle à l'eau chaude avec du savon.
- ✓ Interdire le partage des objets (cigarettes, crayons, cellulaires, etc.).
- ✓ Retirer les objets non essentiels (revues, journaux, etc.) des aires communes.
- ✓ Éviter de partager le matériel et les équipements (p. ex. tablettes, crayons, appareils de communication, cellulaires, etc.).

1.9. Mesures à la réception de la marchandise

- ✓ Éviter tout contact physique avec les fournisseurs, p. ex. faire déposer la marchandise sur une surface où l'employé peut la récupérer, plutôt que de donner le produit « de mains à mains ».
- ✓ Privilégier la stabilité des équipes qui sont en contact avec les fournisseurs venant de l'extérieur de l'entreprise (p. ex. livreurs, camionneurs, etc.).
- ✓ Pour les activités de manutention, nettoyer les poignées de transpalettes.

1.10. Mesures préventives pour les risques psychosociaux

- ✓ L'employeur doit mettre en place des mesures préventives au niveau des risques psychosociaux (anxiété, stress, déprime, etc.) afin d'assurer le bien-être et la santé psychologique des travailleurs.
- ✓ L'employeur doit accueillir avec respect les préoccupations et les questions des travailleurs.
- ✓ L'employeur doit mettre en place, si possible, des mesures de conciliation famille-travail.
- ✓ L'employeur doit promouvoir un climat de travail harmonieux et le maintenir, surtout dans ce contexte de pandémie.
- ✓ En cas de détresse psychologique, l'employeur doit diriger les travailleurs vers des ressources disponibles dans la région.

2. Mesures préventives spécifiques à ce milieu

2.1. Mesures à l'accueil

- ✓ Afin d'informer les clients des consignes à respecter, installer à l'entrée de l'établissement un panneau avec un rappel des principales consignes à suivre et à respecter et expliquer que le non-respect des consignes pourrait conduire à l'exclusion des personnes concernées.

2.2. Mesures à la salle à manger

- ✓ Réaménager la salle à manger afin que les tables soient suffisamment espacées pour assurer la distance de deux mètres entre les clients aux différentes tables.
- ✓ Les groupes homogènes sont acceptés à la même table. Un maximum de dix personnes peuvent s'asseoir à une même table et elles doivent provenir d'une même maisonnée. Si les personnes composant ce groupe proviennent de plus d'une maisonnée (3 au maximum), des cloisons transparentes peuvent être installées pour séparer les trois groupes provenant de maisonnées différentes.
- ✓ Pour les banquettes, si elles dépassent la tête du client, elles peuvent jouer le rôle de barrière. Il serait judicieux de placer les gens en fonction de cette condition.
- ✓ Établir un sens de circulation avec marquage au sol pour éviter que les personnes se croisent lorsqu'elles se déplacent.
- ✓ Éviter les déplacements inutiles des clients ou les permettre qu'en cas de nécessité.
- ✓ Interdire aux clients de rester debout et favoriser la position assise en tout temps.

2.3. Mesures au service aux tables

- ✓ Si la distance de deux mètres ne peut être respectée entre le client et l'employé, les travailleurs doivent porter des masques de procédure de qualité et une protection oculaire comme des lunettes avec protection latérale ou une visière qui recouvre le visage jusqu'au menton.
- ✓ Pour éviter la transmission du virus par la manipulation des menus, il faut utiliser des menus non manipulables comme des menus sur ardoise ou sous forme de pancarte affichée à l'entrée. À noter que le support sur lequel est présenté le menu ne peut s'échanger entre les employés. Si tel est le cas, une désinfection est nécessaire.
- ✓ Les journaux et autres cartes (desserts, etc.) pouvant être manipulés doivent être retirés.
- ✓ Les contenants d'assaisonnements doivent être retirés des tables et seul l'employé peut les utiliser à la demande du client.

2.4. Mesures au service au bar

- ✓ Si les tâches nécessitent absolument d'être à moins de deux mètres d'une autre personne, et ce, 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).
- ✓ Réduire au minimum les employés au bar pour permettre une distance de deux mètres.
- ✓ Retirer tous les contenants qui sont sur le comptoir et qui pourraient être manipulés par les clients (p. ex. des sachets individuels).

2.5. Mesures à la zone libre-service

- ✓ Les zones libre-service sont interdites et doivent être fermées. Cependant, le buffet pourrait être autorisé à condition que l'employé assure le service aux tables des clients.

2.6. Mesures à la piste de danse et déplacement

- ✓ Les pistes de danse doivent être interdites et fermées.
- ✓ Les danses de groupe sont également interdites.
- ✓ Interdire les déplacements inutiles des clients et ne permettre que ceux qui sont indispensables.

2.7. Mesures au service à la caisse

- ✓ Éviter le regroupement et les files d'attente à la caisse en privilégiant le service par l'employé avec les clients assis à leur place.
- ✓ Permettre uniquement aux clients payant en argent de se présenter à la caisse.
- ✓ Placer une barrière physique entre la personne à la caisse et le client, sinon un masque et des lunettes ou une visière sont nécessaires pour la personne à la caisse.

2.8. Mesures au paiement de facture

- ✓ Recommander le paiement sans contact par carte et éviter que les clients touchent aux terminaux, sinon une désinfection est exigée après l'utilisation du terminal par le client.
- ✓ Si le client paye en argent, la personne à la caisse doit se désinfecter immédiatement les mains après la transaction et désinfecter la caisse enregistreuse.

3. Mesures spécifiques aux cuisines

- ✓ Maintenir une distance de deux mètres entre les travailleurs, sinon des barrières physiques doivent être érigées. Toutefois, en l'absence de contact avec la clientèle et si tous les travailleurs portent un masque de procédure de qualité, la protection oculaire n'est pas requise.
- ✓ La vaisselle et les ustensiles utilisés en cuisine sont lavés et assainis selon la méthode usuelle recommandée par le MAPAQ.

4. Mesures de nettoyage spécifique

4.1. Nettoyage des vêtements de travail

- ✓ Les travailleurs en salle, dans les cuisines et au bar devraient retirer leurs vêtements de travail à la fin du quart de travail, de préférence au travail et les mettre dans un sac. Ne jamais les secouer.
- ✓ Les vêtements de travail devraient être lavés après chaque journée d'utilisation en respectant les instructions se trouvant sur l'étiquette du vêtement.
- ✓ Les vêtements de travail peuvent être lavés avec les autres vêtements à la température permise.
- ✓ Les serviettes et linges utilisés en cuisine doivent être lavés tous les jours.

4.2. Nettoyage de la vaisselle

- ✓ Préférer le trempage à l'utilisation de la douchette pour déloger les résidus d'aliments.
- ✓ Laver la vaisselle dans un lave-vaisselle si cela est possible.
- ✓ Utiliser de l'eau chaude et le savon habituel pour laver la vaisselle.
- ✓ Se laver les mains après manipulation de vaisselle souillée.

5. Références

- ✓ Nous vous suggérons de consulter le « document unique COVID-19 - comment éviter la transmission du virus » élaboré par les médecins en santé au travail du CISSS des Laurentides.

<http://www.santelaurentides.gouv.qc.ca/sante-publique/maladies-infectieuses/covid-19-coronavirus/informations-pour-nos-partenaires-entreprises/>

- ✓ Onglet entreprise. Centre intégré de santé et de services sociaux des Laurentides. CISSS des Laurentides.

<http://www.santelaurentides.gouv.qc.ca/sante-publique/maladies-infectieuses/covid-19-coronavirus/informations-pour-nos-partenaires-entreprises/>

5.1 Autres liens utiles

- ✓ Mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail – recommandations intérimaires - Restauration (service au comptoir, à l'auto et livraison). 15 juin 2020.

<https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/covid/3006-recommandations-restauration-rapide-covid19.pdf>

- ✓ Guide de normes sanitaires en milieu de travail pour les secteurs de la restauration et des bars – COVID-19. Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, 2020.

<https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2171-1-guide-restaurants-bars.pdf>

5.2 Nettoyage et désinfection COVID-19

- ✓ COVID-19 : Nettoyage de surfaces.
<https://www.inspq.gc.ca/covid-19/environnement/nettoyage-surfaces>
- ✓ Désinfectants pour surfaces dures et désinfectants pour les mains (COVID-19) : Liste de désinfectants pour surfaces dures.
<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/desinfectants/covid-19/liste.html>

5.3 Risques psychosociaux

- ✓ Recommandations concernant la réduction des risques psychosociaux du travail en contexte de pandémie Covid-19. Institut national de santé publique (INSPQ).
<https://www.inspq.gc.ca/publications/2988-reduction-risques-psychosociaux-travail-covid19>
- ✓ Risques psychosociaux liés au travail. Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) (publié en avril 2020). Aide-mémoire pour tous les secteurs.
<https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2146G-Fiche-SantePsy-Covid19.pdf>
- ✓ « On protège aussi sa santé mentale ». Gouvernement du Québec.
<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2020/20-210-27W.pdf>

Annexe 1 - Questionnaire des symptômes COVID-19



Pour des milieux de travail en santé
Réseau de santé publique
 en santé au travail

QUESTIONNAIRE DES SYMPTÔMES COVID-19

Ce questionnaire vise à faire le triage des travailleurs avant leur entrée dans le milieu de travail permettant d'exclure ceux qui présentent des symptômes et qui ne sont pas des contacts d'un cas connu et suivi par la santé publique

Il est destiné aux milieux de travail afin d'assurer le retrait rapide des travailleurs à risque d'être atteint de la COVID-19 et pour prévenir la transmission aux personnes présentes dans l'entreprise.

Un employé exclu par ce questionnaire doit contacter le 1-877-644-4545 pour les consignes à suivre (consulter le site quebec.ca pour les numéros de téléphones locaux). Lors de l'appel, la personne précise qu'elle est un travailleur.

Ce questionnaire est à jour en date du 09 mai 2020.

Un seul des symptômes suivants justifie un retrait immédiat du travail (explications au verso)	
Avez-vous la sensation d'être févreux, d'avoir des frissons comme lors d'une grippe, ou une fièvre mesurée avec une température prise par la bouche égale ou supérieure à 38° C (100,4° F) ?	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
Avez-vous de la toux récente ou empirée depuis peu ?	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
Avez-vous de la difficulté à respirer ou êtes-vous essoufflé ?	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
Avez-vous une perte soudaine de l'odorat ou du goût ?	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non

Une réponse « oui » à au moins <u>deux des trois questions</u> suivantes (A-B-C) justifie un retrait immédiat du travail	
A- Avez-vous un ou plusieurs des symptômes généraux suivants ? <ul style="list-style-type: none"> • Fatigue intense inhabituelle sans raison évidente • Douleurs musculaires ou courbatures inhabituelles sans raison évidente • Mal de tête inhabituel • Perte d'appétit 	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
B. Avez-vous eu de la diarrhée dans les 12 dernières heures	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non
C- Avez-vous eu un mal de gorge sans autre cause évidente	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non

[Retour](#)

Annexe 2 - Lavage des mains

lavage des mains, simple et efficace



[Retour](#)

Annexe 3 - Comment désinfecter vos mains

Comment désinfecter vos mains



- 1** Prenez un peu de produit antiseptique (liquide, gel ou mousse).
- 2** Frottez le bout des doigts.
- 3** Frottez l'intérieur des mains et les pouces.
- 4** Frottez entre les doigts.
- 5** Frottez l'extérieur des mains.

FROTTEZ LES MAINS JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT SÈCHES, SANS UTILISER DE PAPIER ESSUIE-MAINS.

Québec.ca

Votre gouvernement

Québec

© 2020 © Gouvernement du Québec, 2020

[Retour](#)

Annexe 4 - Étiquette respiratoire

PROTÉGEZ LA SANTÉ DES AUTRES !

Tousser ou éternuer sans contaminer



1

Couvrez votre bouche et votre nez avec un mouchoir de papier lorsque vous toussiez ou éternuez.



2

Jetez le mouchoir de papier à la poubelle.



3

Si vous n'avez pas de mouchoir de papier, toussiez ou éternuez dans le pli de votre coude ou le haut de votre bras.



4

Lavez-vous les mains souvent. Si vous n'avez pas accès à de l'eau et du savon, utilisez un produit antiseptique.

SI VOUS ÊTES MALADE, ÉVITEZ DE RENDRE VISITE À VOS PROCHES.

Québec.ca

**Votre
gouvernement**

Québec 

19-20-0116 © Gouvernement du Québec, 2020