

CHECK-LIST POUR UNE REPRISE D'ACTIVITÉ EN SÉCURITÉ DES HÔTELS – CAFÉS – RESTAURANTS

ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	Fait	À faire	Observations
Rédaction ou mise à jour votre guide de maîtrise sanitaire c'est le guide de reprise d'activité ?			
Nomination d'un référent "protocole sanitaire" / Covid-19			
Mise à disposition, en permanence, des moyens matériels (EPI, consommables)			
Mise à jour de l'organisation des ressources humaines			
Information et association des équipes ou représentants du personnel (si existants) / CSE			
point quotidien avec les équipes sur l'évolution de la situation sanitaire			
COMMUNICATION DES RÈGLES ET PRATIQUES	Fait	À faire	Observations
Réalisation d'un guide précisant les modes opératoires			
Affichage et diffusion des différentes mesures mises en œuvre dans l'établissement			
Formation des équipes aux règles et bonnes pratiques			
DISTANCIATION AU SEIN DES ÉQUIPES	Fait	À faire	Observations
Port du masque par l'ensemble du personnel ainsi que de la charlotte pour les cuisines			
Définition des règles permettant d'assurer la distanciation physique			

MESURES D'HYGIÈNE	Fait	À faire	Observations
Augmentation de la fréquence de nettoyage des mains			
Rédaction de consignes spécifiques concernant l'aération et la ventilation des locaux			
Respect des règles métiers définies par la profession			
Mise en place des mesures de gestion des flux entrants et sortants			
RÈGLES DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	Fait	À faire	Observations
Mise à jour du plan de nettoyage et de désinfection			
Utiliser des produits de nettoyage et de désinfection appropriés			
Mise à jour le protocole de nettoyage du linge			
Transmission des procédures aux employés			
Stockage des biens et matières premières dans des conditions sanitaires appropriées			
GESTES BARRIÈRES VIS-À-VIS DES CLIENTS	Fait	À faire	Observations
Obligatoire du port de masque à l'accueil et lors des déplacements des clients			
Mise à disposition de la clientèle de gel hydroalcoolique dès l'entrée de l'établissement			
Respect des règles de distanciation			
Limite du nombre de convives à 10 personnes par table			
Accueil uniquement les clients ayant une place assise			
Organisation des flux de public pour limiter les croisements et l'influence par zone			

Mise en place des barrières physiques sur les lieux d'accueil pour limiter l'affluence de client			
Suspension ou réorganisation des activités de type buffet et banqueting			
Présentation des menus sous toute forme évitant tout contact			
GESTION DES PAIEMENTS	Fait	À faire	Observations
Organisation de modes de paiements pour limiter les contacts			
Organisation du paiement à table			
SURVEILLANCE PAR L'ENCADREMENT	Fait	À faire	Observations
Veille au respect des règles par l'ensemble du personnel			
Rappel des consignes et accompagnement individuel pour leur mise en place			
GESTION DES CAS SUSPECTS ET AVÉRÉS	Fait	À faire	Observations
Rédaction d'une procédure de prise en charge d'un cas COVID en entreprise			
Nettoyage spécifique des zones potentiellement contaminées			
ANALYSE DES RISQUES	Fait	À faire	Observations
Mise à jour du document unique d'évaluation des risques professionnels			
Association des employés à la démarche d'évaluation des risques professionnels			