

Liste de vérifications quotidiennes



Ce document vise à soutenir le secteur de la restauration pour la prise en charge de la santé et la sécurité du travail (SST) dans leur milieu de travail. Il vise à garantir que les activités puissent reprendre ou continuer dans les conditions les plus sûres et les plus saines possibles dans le contexte de la COVID-19.

L'employeur a validé avec la travailleuse ou le travailleur son état de santé et qu'elle ou qu'il ne présente pas de symptômes liés à la COVID-19.

NOTE : _____

Les travailleuses et les travailleurs sont informés de la procédure prévoyant de quitter le travail s'ils présentent au moins un des symptômes.

NOTE : _____

L'employeur a réaménagé les postes de travail et revu les méthodes de travail pour respecter, dans la mesure du possible, la distanciation physique minimale de 2 mètres¹.

NOTE : _____

Dans la mesure du possible, la distanciation physique minimale de 2 mètres est respectée de l'entrée à la sortie du travail et lors des pauses et des repas du personnel.

NOTE : _____


Les toilettes sont nettoyées selon l'achalandage, minimalement à chaque quart de travail, et désinfectées tous les jours.

NOTE : _____

La salle à manger du personnel et les aires communes sont nettoyées avant et après chaque utilisation et désinfectées chaque jour (ex. : tables, poignée de réfrigérateur, dossiers des chaises, micro-ondes).

NOTE : _____

1. Si un comité de santé et de sécurité ou un représentant à la prévention est présent dans le milieu de travail, il est mis à contribution.



Les surfaces fréquemment touchées (ex. : poignées de portes, robinetterie, toilettes, téléphones, accessoires informatiques) sont nettoyées et désinfectées en fonction de leur utilisation (ex. : à chaque quart de travail) et lorsqu'elles sont visiblement souillées.

NOTE : _____

Les outils et les appareils utilisés sont nettoyés et désinfectés après chaque quart de travail ou dès qu'ils sont partagés.

NOTE : _____

De l'eau et du savon ou une solution hydroalcoolique à au moins 60 % sont disponibles pour se laver les mains.

NOTE : _____

Les règles d'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire et de la distanciation physique sont affichées et respectées.

NOTE : _____

Les fournisseurs, les sous-traitants, les partenaires et la clientèle sont informés des mesures mises en œuvre dans l'entreprise pour diminuer et contrôler les risques associés à la COVID-19. Ils sont sensibilisés à l'importance de les respecter, et leur collaboration est sollicitée.

NOTE : _____

Mesures spécifiques

Toutes les informations utiles au client sont communiquées clairement (par exemple, un panneau est installé à l'entrée de l'établissement avec un rappel des consignes, de l'organisation du service, de l'organisation des files d'attente, des modalités de paiement, du retrait des commandes pour emporter, de la possibilité de passer des précommandes par téléphone ou en ligne).


NOTE : _____

Les clients qui présentent des symptômes sont informés de leur obligation de reporter leur visite au restaurant.

NOTE : _____

Les travailleurs offrant un service de traiteur ou de chef à domicile ont vérifié avant leur déplacement si l'un des clients visités présentait des symptômes de la COVID-19.

NOTE : _____



Le nombre de clients dans le restaurant est limité selon les dispositions applicables en matière de santé publique. Au besoin, une personne à l'extérieur ou à l'accueil de l'établissement est responsable de la gestion de la file d'attente.

NOTE : _____

Dans la mesure du possible, un sens de circulation unique est établi pour éviter que les personnes se croisent.

NOTE : _____

Des barrières physiques (cloisons pleines et facilement désinfectables) sont installées entre les différents postes de travail trop proches ou ne pouvant être espacés.

NOTE : _____

Des barrières physiques (cloisons pleines et facilement désinfectables) sont installées pour séparer les travailleurs des clients aux caisses, devant les cuisines ouvertes, au bar, au comptoir d'accueil, etc.

NOTE : _____

Une signalisation (ex. : marquage au sol) est mise en place pour établir la mesure de 2 mètres de distanciation physique près des caisses, au comptoir d'accueil et au vestiaire si applicable (partout où une file peut se former).

NOTE : _____

Le paiement sans contact (ex. : carte bancaire sur des terminaux sans contact) est privilégié pour éviter que les clients touchent les terminaux. Si les clients paient avec de l'argent comptant, les caissières et caissiers ou les serveuses et serveurs se désinfectent les mains immédiatement après avec un nettoyant sans rinçage (solution hydroalcoolique à au moins 60 %).


NOTE : _____

Le terminal de paiement est désinfecté chaque fois qu'il est manipulé par un client.

NOTE : _____

Les livreurs sont informés qu'ils doivent déposer les colis sur une surface propre en présence du personnel de l'établissement, sans remise en main propre et en respectant la distanciation physique minimale de 2 mètres dans la mesure du possible.

NOTE : _____



Lors du service aux tables, au buffet ou au bar, si les tâches nécessitent absolument d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne, sans barrière physique, le personnel de service visé porte un masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton).

NOTE : _____

Lors des activités de préparation des aliments, si les tâches nécessitent absolument d'être à moins de 2 mètres d'une autre personne, sans barrière physique, le personnel de cuisine visé porte un masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton). Si la température élevée dans la cuisine rend le port du masque de procédure impossible (constamment mouillé), le port d'une visière couvrant le visage du front au menton est une solution de dernier recours.

NOTE : _____

Les équipements de protection nécessaires, y compris le masque de procédure et une protection oculaire (lunettes de protection ou visière recouvrant le visage jusqu'au menton), sont prévus et disponibles pour les travailleurs en nombre suffisant.

NOTE : _____

Le port prolongé des équipements de protection est favorisé par rapport au port et au retrait répétés.

NOTE : _____

Les travailleurs sont informés sur la méthode pour jeter des équipements de protection non réutilisables dans la poubelle ou dans des contenants ou des sacs refermables réservés à cet effet.


NOTE : _____

Une méthode est prévue pour la désinfection de l'équipement de protection réutilisable avec un produit adapté.

NOTE : _____

Le matériel utilisé par l'ensemble du personnel de service, comme le lecteur de carte de crédit, les caisses, les écrans tactiles, les casques d'écoute (service à l'auto), les menus plastifiés réutilisables et les plateaux, est nettoyé fréquemment.

NOTE : _____



Tout objet, équipement ou surface qui peut être en contact avec des aliments est nettoyé et désinfecté selon les [méthodes recommandées](#) par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

NOTE : _____