

**RECOMMANDATIONS SANITAIRES TEMPORAIRES
DE LA DIRECTION DE LA SANTÉ À L'ATTENTION DES
RESTAURANTS, BARS ET CAFÉS DANS LE CADRE
DE LA CRISE SANITAIRE LIÉE AU COVID-19**



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

version du 29/7/2020

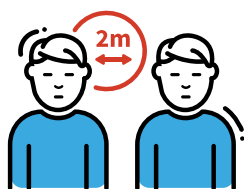
Conformément à l'article L. 312-1 et 312-2 du Code du Travail, l'employeur est obligé d'assurer la sécurité et la santé des salariés dans tous les aspects liés au travail et, dans le cadre de ses responsabilités, il est tenu de prendre les mesures nécessaires pour la protection de la sécurité et de la santé des salariés, y compris les activités de prévention des risques professionnels, d'information et de formation ainsi que la mise en place d'une organisation et de moyens nécessaires.

Conformément à l'article L. 313-1 du Code du Travail, il incombe à chaque salarié de prendre soin, selon ses possibilités, de sa sécurité et de sa santé ainsi que de celles des autres personnes concernées du fait de ses actes ou de ses omissions au travail, conformément à sa formation et aux instructions de son employeur.

En cas de non-respect des recommandations indiquées ci-dessous, les salariés peuvent contacter le travailleur désigné qui est en charge de la mission de protection des salariés, en son absence le médecin du travail dont dépend leur entreprise et en cas de problèmes persistants la Division de la Santé au Travail et de l'Environnement de la Direction de la Santé sous le numéro : **247-85587**.

Ces consignes s'adressent aux restaurants, bars et cafés.

GÉNÉRAL : LES GESTES BARRIÈRE À ADOPTER PAR EMPLOYEURS, SALARIÉS ET CLIENTS



- Appliquer les principes de « social distancing » : dans la mesure du possible, les salariés et les clients sont tenus de respecter une distance d'au moins deux mètres entre eux ;
- Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon et les sécher avec des serviettes en papier jetables, respectivement se désinfecter les mains avec un gel hydro alcoolique ;
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir ;
- Saluer sans se serrer la main et sans se toucher ;
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter dans une poubelle à commande non-manuelle ;
- Dans la mesure du possible, ne pas partager de matériel ou d'équipements (tablette, crayons, appareils de communication, cartes de menus etc.) ;
- Eviter de toucher les cartes des usagers ;
- Utiliser régulièrement une solution hydro alcoolique après les transactions commerciales.

MESURES À ADOPTER PAR L'EMPLOYEUR

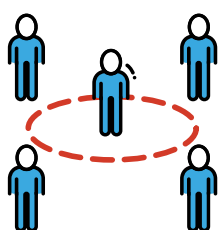
Les restaurateurs et cafetiers sont encouragés à adopter une politique de prévention des maladies infectieuses pouvant inclure des mesures telles que :

- Permettre l'accès à un point d'eau, à du savon et à des serviettes en papier jetables afin que les salariés et les clients puissent se laver les mains. Si l'employeur se trouve dans l'impossibilité d'offrir un accès à un point d'eau, il doit fournir des solutions hydro alcooliques aux salariés ;
- Afficher une méthode efficace pour le lavage de mains comme celle prescrite par l'Organisation mondiale de la santé (https://www.who.int/gpsc/tools/Five_moments/fr/); des affiches rappelant l'importance de l'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire et de la distanciation sociale devraient être installées aux endroits stratégiques ;
- Afficher visiblement toutes les consignes et informations utiles pour le client :
 - o rappel des consignes
 - o organisation du service
 - o organisation des files d'attente
 - o modalités de paiement
 - o retrait des marchandises / produits
 - o possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont.
- Réorganiser, dans la mesure du possible, les postes de travail et répartir les salariés, de telle manière qu'une distance d'au moins deux mètres les sépare ;
- Lorsque possible, privilégier les barrières physiques entre les individus.
 - o Par exemple, pour le service à la clientèle, si la distanciation de deux mètres entre les personnes n'est pas possible, installer une séparation physique avec un matériau qui peut être nettoyé et désinfecté fréquemment (ex. : panneau d'acrylique «Plexiglas» ou analogue) pour protéger les employés et les clients.
 - o Autrement, à défaut de séparations physiques, favoriser des mesures de distanciation sociale, telles que : limiter le nombre de personnes dans le restaurant (employés et clients) pour respecter en tout temps la distanciation de deux mètres entre les personnes et de 1.5 mètre entre chaque table.
- Garantir que dans les files de personnes une distance d'au moins deux mètres soit respectée entre chaque personne/groupe de personnes ;
- Éviter tout contact physique entre les salariés et les clients ;
- Éviter, dans la mesure du possible, les échanges de main à main d'argent, cartes bancaires, cartes de fidélité, coupons de réduction, marchandise, etc. ;



- Privilégier le paiement par cartes idéalement sur des terminaux fixes, qui n'ont pas besoin d'être manipulés, et les paiements par téléphones portables ; les paiements en liquide restent toutefois possibles ;
- Organiser les tâches de sorte que les livreurs et fournisseurs puissent déposer les marchandises à l'entrée du restaurant pour éviter les allées et venues de travailleurs d'autres entreprises dans les locaux ;
- Tenir les opérations de manutention à l'écart des autres aires d'activité de l'entreprise dans la mesure du possible ;
- De manière générale, les nuits blanches sont suspendues et les établissements doivent obligatoirement fermer leurs portes au plus tard à minuit.

ACCUEIL / RÉCEPTION DES CLIENTS



- Organiser l'accueil des clients de telle manière qu'une distanciation de deux mètres avec le personnel de service et les autres clients puisse être respectée ; si une distance de deux mètres ne peut pas être respectée, le port de masque ou de tout autre dispositif recouvrant la bouche et le nez est obligatoire.

SALLE DE RESTAURATION



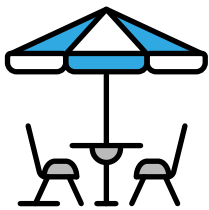
- Limiter le service aux places assises autour des tables ;
- Prévoir une distanciation d'au moins 1.5 mètre entre chaque table ou, en cas de distance inférieure, installer une barrière ou une séparation physique avec un matériau qui peut être nettoyé et désinfecté fréquemment ;
- Limiter le nombre de clients par table à 10 personnes au maximum sauf si les personnes relèvent d'un même foyer ;
- Limiter, dans la mesure du possible, la manipulation de cartes de menu ; à défaut, privilégier des cartes de menu lavables ;
- Le personnel de service en contact direct avec le client est obligé de porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez ;
- Le client doit obligatoirement porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez lorsqu'il n'est pas assis à table.

CUISINE



- Limiter le nombre de personnes en cuisine ;
- Le port de masque ou de tout autre dispositif permettant de couvrir la bouche et le nez est obligatoire pour le personnel de cuisine ;
- Utiliser, dans la mesure du possible, des outils de travail individuels ;
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.

TERRASSES



- Limiter le service aux places assises autour des tables ;
- Prévoir une distanciation d'au moins 1.5 mètre entre chaque table ou, en cas de distance inférieure, installer une barrière ou une séparation physique avec un matériau qui peut être nettoyé et désinfecté fréquemment ;
- Limiter le nombre de clients par table à 10 personnes au maximum sauf si les personnes relèvent d'un même foyer ;
- Limiter, dans la mesure du possible, la manipulation de cartes de menu ; à défaut, privilégier des cartes de menu lavables ;
- Le personnel de service en contact direct avec le client est obligé de porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez ;
- Le client doit obligatoirement porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez lorsqu'il n'est pas assis à table.

CAFÉS ET BARS



- Limiter le service aux places assises autour des tables ;
- Prévoir une distanciation d'au moins 1.5 mètre entre chaque table ou, en cas de distance inférieure, installer une barrière ou une séparation physique avec un matériau qui peut être nettoyé et désinfecté fréquemment ;
- Limiter le nombre de clients par table à 10 personnes au maximum sauf si les personnes relèvent d'un même foyer ;
- Limiter, dans la mesure du possible, la manipulation de cartes de menu ; à défaut, privilégier des cartes de menu lavables ;
- Le personnel de service en contact direct avec le client est obligé de porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez ;
- Le client doit obligatoirement porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez lorsqu'il n'est pas assis à table.

NETTOYAGE DES SURFACES



- Nettoyer les espaces de travail et espaces partagés au moins une fois par jour avec un produit d'entretien habituel ;
- Nettoyer les surfaces fréquemment touchées : nettoyer régulièrement avec le produit d'entretien utilisé habituellement, toutes les surfaces touchées par le client (carte de menus, tables, chaises) ;
- Prévoir une adaptation des fréquences de nettoyage des sanitaires à disposition des clients ; vérifier que du savon et des serviettes en papier jetables soient disponibles en tout temps ;
- Comme mesure technique préventive il est recommandé dans les bâtiments fonctionnels qui sont équipés de systèmes de ventilation (VMC) plus anciens, c.-à-d. qui ne fonctionnent pas d'office avec 100% d'air frais, de changer la consigne pour passer à 100% d'air frais (ce changement de consigne est à faire par le technicien de maintenance).

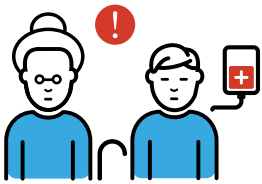
ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE



- **Masques:** notons que les masques ou tout autre dispositif permettant de recouvrir le nez et la bouche ne protègent pas le porteur de manière efficace mais protègent les autres personnes des gouttelettes émises par le porteur du masque (toux, éternuement). Si une distance interpersonnelle d'au moins deux mètres ne peut pas être respectée, le port d'un masque ou de tout autre dispositif permettant de recouvrir le nez et la bouche d'une personne physique est obligatoire.
 - o Le personnel de service en contact direct avec le client est obligé de porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez ;
 - o Le client doit obligatoirement porter un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez lorsqu'il n'est pas assis à table.
- **Solution hydro-alcoolique :** dans la mesure du possible, utiliser des solutions hydro alcooliques ;
- **Port de gants :** le port de gants risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité et la contamination par le contact avec de multiples surfaces sans que les gants ne soient changés. Le port de gants n'élimine pas la nécessité de se laver régulièrement les mains.

EN PRÉSENCE DE SALARIÉS CONSIDÉRÉS COMME PERSONNES VULNÉRABLES :

Les personnes de plus de 65 ans ou celles qui souffrent déjà d'une des maladies listées ci-après présentent un risque accru de développer des complications sévères. Les maladies concernées sont:



- Le diabète: les diabétiques insulino-dépendants non équilibrés ou présentant des complications secondaires à leur pathologie ;
- Les maladies cardiovasculaires : antécédents cardiovasculaires, hypertension artérielle compliquée, antécédents d'accident vasculaire cérébral ou de coronaropathie, chirurgie cardiaque, insuffisance cardiaque stade NYHA III ou IV ;
- Les maladies chroniques des voies respiratoires : les personnes présentant une pathologie chronique respiratoire susceptible de décompenser lors d'une infection virale;
- Le cancer : les malades atteints de cancer sous traitement ;
- Les personnes avec une immunodépression congénitale ou acquise :
 - o médicamenteuse : chimiothérapie anticancéreuse, immunosuppresseur, biothérapie et/ou une corticothérapie à dose immunosuppressive,
 - o infection à VIH non contrôlé ou avec des CD4 <200/mm3,
 - o consécutive à une greffe d'organe solide ou de cellules souches hématopoïétiques,
 - o liée à une hémopathie maligne en cours de traitement,
 - o les patients présentant une insuffisance rénale chronique dialysée
 - o les malades atteints de cirrhose au stade B ou C de la classification de Child-Pugh.
- Les personnes présentant une obésité morbide (indice de masse corporelle > 40 kg/m2).

Les salariés considérés comme des personnes vulnérables peuvent travailler, mais leurs employeurs sont tenus de les protéger particulièrement sur le lieu de travail p.ex. en les éloignant le plus possible des autres collaborateurs. L'employeur invite les personnes vulnérables à se manifester auprès de leur médecin du travail pour définir ensemble une solution protégeant au mieux la santé des salariés concernés.

EN PRÉSENCE DE SALARIÉS PRÉSENTANT DES SYMPTÔMES D'INFECTION



- Appliquer de façon stricte l'exclusion du restaurant des personnes présentant des symptômes d'infection ;
 - o Le salarié doit rester à son domicile. En cas de persistance des symptômes, il doit consulter un médecin par téléconsultation ou, en cas d'urgence, se rendre dans le service d'urgence d'un hôpital ;
 - o L'employeur doit suivre le protocole d'isolement recommandé par la Direction de la santé avant de réintégrer un employé présentant un risque de contagion à son poste de travail ;

- Si un salarié ou un client commence à ressentir des symptômes sur son lieu de travail, respectivement dans le restaurant, l'employeur doit disposer d'une procédure pour l'isoler dans un local ou lui faire porter un masque chirurgical jusqu'à ce qu'il quitte le lieu de travail pour aller consulter un médecin ;
- Les personnes ayant été en contact étroit (plus de 15 minutes et moins de 2 mètres et sans masque) avec une personne ayant été testée positivement au COVID-19 seront contactées par la Direction de la santé pour être mises en quarantaine pendant la durée de la période d'incubation de la maladie;
- Les personnes ayant été en contact avec une personne testée positivement au COVID-19 sont prises en charge de la manière suivante:
 - o **Exposition à haut risque** (= contact face-à-face pendant plus de 15 minutes et à moins de deux mètres sans port correct de masque OU contact physique direct OU contact dans un environnement fermé avec un cas COVID-19 pendant plus de 15 minutes, sans port correct de masque et sans respecter une distance minimale de deux mètres) : les personnes seront contactées par la Direction de la santé pour être mises en quarantaine pendant 7 jours avec réalisation d'un test de dépistage à partir du 5e jour. En cas de négativité du test, la quarantaine sera levée à la fin du 7e jour et la personne continuera une auto-surveillance pendant 7 jours supplémentaires et portera un masque pendant cette période lorsqu'elle sera en contact avec d'autres personnes. Au besoin, un certificat d'arrêt de travail sera délivré par l'Inspection sanitaire pour la première semaine de quarantaine. Une reprise des activités sera possible dès le 8e jour. En cas de refus de se soumettre à un test au 5e jour, la durée totale de quarantaine sera de 14 jours. Si la personne présente des symptômes évocateurs d'une infection COVID-19 à n'importe quel moment, elle devra passer en isolement et un test à la recherche du virus sera immédiatement réalisé.
 - o **Exposition à faible risque** (= contact face-à-face à moins de deux mètres pendant moins de 15 minutes (avec ou sans masque) ou pendant plus de 15 minutes avec port correct de masque OU contact dans un environnement fermé pendant moins de 15 minutes (avec ou sans masque) ou plus de 15 minutes avec port de masque correct): auto-surveillance pendant 14 jours avec prise de température deux fois par jour et prise en compte d'éventuels symptômes. En cas de symptômes compatibles avec une infection COVID-19, un test à la recherche du virus sera immédiatement réalisé.
- Réintégration de salariés ayant été testés positivement au COVID-19 : le salarié peut réintégrer son poste de travail 14 jours après avoir été testé positivement à condition qu'il ne présente plus de symptômes depuis 48 heures.
- S'il continue à présenter des symptômes, il doit impérativement consulter son médecin ou un autre médecin via téléconsultation, car il a possiblement des complications de son infection ;
- Il est déconseillé de tester à nouveau les personnes en fin de période d'isolement. Une personne qui a suivi le protocole d'isolement ne présente plus de symptômes depuis 48 heures, elle peut réintégrer son poste de travail peu importe le résultat d'un éventuel deuxième test.