

AVIS

relatif aux mesures barrières et de distanciation physique dans la **restauration collective**
en prévision de sa réouverture dans le contexte de l'épidémie Covid-19
(hors restauration commerciale)

21 mai 2020

Dans le cadre de la reprise progressive de l'activité en France, notamment en période estivale et de la réouverture et la fréquentation de certains lieux de sociabilité, le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) a été saisi de façon urgente par la Direction générale de la santé (DGS) le 12 mai 2020 pour établir des préconisations relatives aux mesures barrières et de distanciation physique dans certains lieux recevant du public, dont notamment les restaurants collectifs en prévision de leur réouverture dans le contexte de l'épidémie Covid-19 (Annexe 1).

Il est demandé au HCSP son avis sur la « mise en œuvre des mesures barrières et de distanciation physique dans les lieux recevant du public suivant :

- En station assise :
 - Restaurants et cafés en intérieur et en terrasse ;
 - Salles d'auditions, de conférences, de spectacles (concerts, théâtres, danse etc.), de projections ou à usage multiple ;
- Lieux d'hébergement collectif : hôtels, campings, colonies de vacances (notamment la distinction bâtiments en dur/extérieur), croisières etc.
- En station debout : débits de boisson, discothèques, concerts »

Pour répondre aux saisines de la DGS en lien avec l'épidémie en cours, le HCSP a réactivé le groupe de travail « grippe, coronavirus, infections respiratoires émergentes » composé d'experts membres ou non du HCSP. Un sous-groupe dédié à cette question a été constitué, piloté par Didier Lepelletier, vice-président de la Commission spécialisée « Système de soins et sécurité des patients » et co-piloté par Fabien Squinazi, membre de la Commission spécialisée « Risques liés à l'environnement » (composition du groupe de travail en annexe 2).

Le HCSP comprend l'urgence de la situation et adhère à la réalisation très rapide de cet avis. Malgré les efforts collectifs fournis, il précise que ce texte ne peut cependant prétendre à l'exhaustivité et à la prise de recul qu'il aurait souhaité atteindre dans des délais moins contraints. Cet avis est donc un consensus d'experts à partir des données scientifiques et techniques disponibles, mais la consultation de représentants des professions concernées n'a pas été possible dans le délai très contraint.

Compte tenu de l'urgence, cet avis ne concerne que la restauration collective. Les aspects relatifs à la restauration commerciale et aux débits de boissons ont fait l'objet d'un avis le 19 mai 2020. La réponse à la saisine relative aux lieux d'hébergement (ex. hôtels, campings, etc.) et aux lieux culturels fera l'objet d'avis ultérieurs. Cet avis ne traite pas les aspects de la restauration collective en établissements médico-sociaux et en collectivités spécifiques accueillants de personnes vulnérables.

Éléments de contexte

Le 31 décembre 2019, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a été informée par les autorités chinoises d'un épisode de cas groupés de pneumonies dont tous les cas initialement confirmés avaient un lien avec un marché d'animaux vivants dans la ville de Wuhan (région du Hubei), en Chine.

Le 9 janvier 2020, un nouveau virus émergent a été identifié par l'OMS comme étant responsable de ces cas groupés de pneumopathies en Chine. Il s'agit d'un coronavirus, temporairement désigné par l'OMS virus 2019-nCoV (*novel coronavirus*), puis le 11 février 2020 officiellement désigné par l'OMS SARS-CoV-2, responsable de la maladie Covid-19 (*Coronavirus disease*).

Le 30 janvier 2020, au regard de l'ampleur de l'épidémie, l'OMS a déclaré que cette épidémie constituait une Urgence de Santé Publique de Portée Internationale (USPPI).

Le 28 février 2020, la France est passée au stade 2 (foyers isolés) de l'épidémie d'infections à SARS-CoV-2, puis le 14 mars 2020, au stade 3 (circulation active du virus dans le pays).

Du 17 mars au 10 mai, le confinement de la population générale a été instauré, avec une limitation des déplacements autorisés.

Une levée contrôlée et progressive du confinement de la population se déroule depuis le 11 mai 2020. Dans ce cadre, la réouverture des lieux de restauration collective, sous réserve d'une évolution épidémiologique favorable, est envisagée à partir du 2 juin 2020. Il convient en conséquence de prévoir les grands principes permettant d'en définir les modalités.

Le HCSP a pris en compte les éléments suivants :

➤ **Définition des établissements de restauration (Académie des sciences commerciales)**

https://academie-des-sciences-commerciales.org/dictionnaire_new/definition.php?id=6347

- Ensemble des établissements où l'on sert ou délivre des repas ou divers aliments.
- La restauration comprend :
 - La restauration collective regroupe quatre grandes catégories de restaurations :
 - La restauration scolaire : crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université ;
 - La restauration médico-sociale : hôpitaux, maisons de retraites ;
 - La restauration d'entreprise : restaurants administratifs et d'entreprise ;
 - Autres restaurations : centre de vacances, armée, établissement pénitentiaire, établissements religieux, etc.
 - La restauration "commerciale", qui groupe l'ensemble des établissements où l'on sert à manger dans toutes les circonstances autres que celles de la restauration sociale, en remplissant de plus une fonction de loisirs et de divertissement. Elle comprend,
 - D'une part, les établissements à activité unique ou principale : restaurants, néo-restauration
 - Et, d'autre part, les établissements à activités multiples : cafés-bars, hôtels, drugstores, grands magasins, hypermarchés, restauration aérienne, ferroviaire, maritime, bars ou cafétérias des établissements sportifs ou culturels, et au bord des autoroutes pour les automobilistes (restauroutes).

➤ **Les données de la littérature relative au SARS-CoV-2**

- La propagation de l'épidémie a été documentée dans l'équipage et particulièrement le personnel de service hôtelier et de restauration dans le cluster Covid-19 d'un paquebot de croisière au Japon en Février 2020. Parmi les 20 cas de malades confirmés dans

l'équipage, 15 faisaient partie du personnel affecté à la restauration [1]. Cet exemple souligne l'importance d'une protection renforcée du personnel des établissements, restaurants, et débits de boissons, potentiellement exposés à des contacts rapprochés avec des clients dans des environnements confinés en dehors du port de masque.

➤ **Le principe général de la Règlementation des commerces de restauration dans l'UE**

- La réglementation des commerces de restauration est communautaire (Règlements Européens) et nationale (Code de la Consommation et Décrets).
- Le « Paquet hygiène » est un ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres. Il s'applique à l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, et le transport.
- Le règlement (CE) No 853/2004 relatif à l'Hygiène est un des textes principaux de ce paquet. Il énonce des grands principes, dont celui de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) et renvoie, en vertu du principe de subsidiarité, à l'élaboration de guides nationaux.
- En France, le Ministère de l'Agriculture (DGAL), en lien avec le ministère de l'économie (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF) et le ministère de la santé (DGS), est chargé de l'évaluation et de la validation de ces Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

➤ **Avis de l'ANSES sur un projet de « Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en restauration collective » (ANSES, 2014)**
<https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0123.pdf>

Le champ d'application de cet avis comprend :

- La restauration pour la petite enfance : crèches et écoles maternelles,
- La restauration scolaire pour enfants et adolescents : des écoles maternelles aux lycées,
- La restauration en milieu médico-social, pour des populations de tous âges, mais représentant des convives sensibles de par leur état de santé : hôpitaux, maisons de retraite,
- La restauration universitaire et d'entreprises.

Cette activité se différencie selon plusieurs modes de fonctionnement, en termes d'activité et de locaux (la fabrication n'étant pas toujours réalisée sur le lieu de consommation) avec élaboration en cuisine centrale, de repas livrés pour être consommés en restaurants satellites. Des modes de fabrication différés sont pratiqués :

- En liaison froide, avec pour certains produits, la nécessité d'un réchauffage simple avant distribution et consommation. Dans ce cas, des produits peuvent être préparés à l'avance, en grande série, avec des DLC de 3 à 5 jours ;
- En liaison chaude, en flux tendu.

Un autre mode de fonctionnement comprend également les repas livrés directement aux consommateurs : portage de plateaux repas, à réchauffer par le consommateur.

- La remise en œuvre de ces repas dans les restaurants satellites : déconditionnement, réchauffage, avec un service en self, à la place, ou sous forme de plateaux repas.
- L'élaboration sur place, en cuisine professionnelle, pour une remise directe et locale au consommateur (à la place, en self, ou par distribution de plateaux : hôpitaux).

La méthode de hiérarchisation doit s'appliquer à l'ensemble des dangers, tant biologiques, que chimiques, physiques et allergènes. La notion de fréquence doit être homogénéisée pour chaque catégorie de danger avec des termes clairement définis. Enfin, une identification des dangers par produit type permettrait de mieux illustrer la démarche.

Il apparaît donc à la lecture de ces avis des différences notables avec le cas de la restauration commerciale du point de vue des risques liés au SARS-COV-2, notamment :

- une chaîne logistique plus longue et plus complexe, nécessitant une attention au risque de transfert d'une contamination virale par les personnes et/ou les contenants et véhicules tout au long de ces chaînes,
 - des contraintes ou des possibilités spatiales et temporelles, et d'organisation propres à la restauration collective (cuisines centrales).
- **Document « La cuisine collective : aide au repérage des risques professionnels » (Assurance Maladie, INRS, Mai 2019)**
Ce document confirme l'importance d'une gestion du risque lié au SARS-CoV2 dans le cadre des chaînes logistiques complexes de la restauration collective.
Il montre que la gestion du risque lié au SARS-CoV2 se rajoute à des conditions de travail (complexité des interactions entre personnels, charge mentale,...) déjà exigeantes pour le personnel, pouvant être sources de stress et de risques psychosociaux.
- **Document « Restauration collective ou vente à emporter quelles précautions prendre contre le Covid-19 ? », Ministère du Travail**
https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/covid19_fiche_metier_restaurant_collective_v07052020.pdf
Dont de nombreuses préconisations ont été reprises ou précisées dans le présent avis,
- **Guides des bonnes pratiques d'Hygiène pour la restauration collective de plein air et pour accueil de mineurs**
<https://www.eedf.fr/wp-content/uploads/2019/02/14.1-Guide-des-bonnes-pratiques-dhygi%C3%A8ne-de-la-restauration-collective-de-plein-air.pdf>
- Ce guide aborde une diversité de séjours de mineurs de plein air (en absence de cuisine ni de salle de restauration) avec ou sans hébergement. Il est adapté au fait que les personnes en charge de la restauration ne sont pas en général des professionnels. Il est plus centré sur la sécurité des aliments ingérés, et n'aborde pas systématiquement les risques de transmission de maladies, même si les deux vont souvent ensemble. Il aborde aussi des situations spécifiques à ce contexte comme les pique-niques. Il se présente comme une suite des fiches pratiques.
 - Les points des fiches du guide qui pourraient faire l'objet d'une attention particulière du fait du Covid-19 sont les suivants :
 - **Fiches « Lavage des mains » et « préparation des repas » :**
 - [En plein air notamment] *« Les enfants et les jeunes accueillis sont le plus souvent conduits à préparer leurs repas. Il est indispensable de leur apprendre les bons gestes du lavage des mains et de les sensibiliser à la nécessité de les réitérer chaque fois que les mains ont été souillées, particulièrement au cours de la préparation des repas. »*
 - En situation épidémique Covid-19, il conviendra de limiter si possible la pratique en termes de nombre d'enfants participant à ces opérations de préparation des repas, notamment, nombre au nombre d'encadrants disponibles pour les encadrés.
 - **Fiche « Eau potable »**
 - *« Les enfants et les jeunes transportent fréquemment l'eau de boisson dans des gourdes. Il est important de leur apprendre à vider la gourde au retour de l'excursion et à la rincer. »*
 - Il convient d'éviter les prêts de gourde entre personnes et d'emmener une réserve (jerrican) pour réalimenter les gourdes.
 - **Fiche « Santé et hygiène des personnes intervenant dans la préparation des repas »**
 - Elle indique que le contexte est celui d'une préparation des repas souvent par les jeunes/enfants eux-mêmes (notamment en plein air) :
 - Cf. ci-dessus « lavage des mains »
 - **Fiche « Nettoyage et désinfection »**

- L'hygiène des mains avant et après nettoyage de la vaisselle n'est pas mentionnée, et devrait faire l'objet d'une attention particulière.
- **Fiche « Fruits et légumes frais »**
 - « Laver systématiquement à l'eau potable tous les fruits et légumes dans une bassine spécifique (même en cas de cuisson). »
 - Cette recommandation est cohérente avec la recommandation ANSES pour les particuliers (<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l%E2%80%99anses>).
- **Fiche « Pique-Nique »**
 - « *En ce qui concerne les pique-niques et les repas à partager qui sont en général préparés à la maison, il convient de donner des consignes simples aux parents, en particulier en leur faisant connaître les possibilités de conservation au froid des aliments* »
 - Les consignes à donner aux parents qui doivent aussi porter sur leur propre hygiène lors de la préparation.
 - Formuler des recommandations pour éviter la transmission manuportée lors du partage des repas (respect des distances, pas de partage des couverts, etc.).
- **Autres points :**
 - « *Les personnes ayant des problèmes digestifs ne doivent pas participer à la préparation des repas* »
 - A étendre aux autres symptômes Covid-19 (et au-delà de la préparation des repas).

➤ Réglementation en restauration collective à caractère social

- Un « guide des bonnes pratiques dans la restauration collective à caractère social », (1999) (http://www.repasbio35.fr/images/guide_bonnes_pratiques.pdf) indique en matière de santé du personnel :
 - « En pratique, tout personnel (y compris le personnel temporaire) amené à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit être examiné par un médecin lors de son embauche. Ceci doit être fait à l'initiative de l'employeur pour tous types de contrats ou par l'agence d'intérim pour le personnel intérimaire. »
 - « Les personnes en contact avec les aliments au cours de leur travail doivent subir un examen médical annuel conformément à la réglementation en vigueur. Un examen médical doit également être effectué chaque fois qu'il s'impose pour des raisons cliniques ou épidémiologiques. »

➤ Guides et documents réalisés par des entreprises de la restauration collective

Le HCSP a pris en compte plusieurs guides de prévention des risques liés au SARS-CoV2 réalisés par des acteurs privés de la restauration collective en France et à l'étranger, notamment les dispositions proposées concernant :

- L'organisation de l'espace en salle (y compris les espaces annexes comme les espaces café) et dans les locaux professionnels (cuisine, lavage, vestiaires, ...) avec les moyens proposés de respect de la distanciation sociale et de maîtrise des flux de circulation.
- Le port des équipements de protection pour les différents types de personnel.
- Les modalités de nettoyage et de désinfection différenciées, des locaux et des équipements.
- La gestion préventive des risques de transmission manuportée du virus.

➤ Recommandations internationales relatives à la restauration :

- **Food Safety Authority Irlandaise**

<https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html#covid>

La page s'adresse surtout aux commerces de nourriture et non aux restaurants, mais, pour la vente de produits préparés sur place et à emporter, donne quelques idées potentiellement utiles ;

- **Indications pour utiliser les lave-vaisselles avec programme > 60°C :** Comme pour le savon, le liquide vaisselle et les détergents pour lave-vaisselle sont susceptibles d'inactiver le virus. En particulier, laver et sécher la vaisselle dans un lave-vaisselle à 60 ° C ou plus est efficace pour éliminer tout risque.
- **Attention à la gestion des produits entamés :** « Il existe actuellement peu d'informations scientifiques sur la survie du SARS-CoV-2 à la surface des aliments ouverts. Le travail avec des virus similaires montre que certaines surfaces alimentaires ne permettent pas au virus de survivre, mais certaines le font. Par conséquent, il est important de maintenir de bonnes pratiques d'hygiène autour des aliments ouverts (par exemple, pain non emballé, gâteaux, fruits, barres à salade, etc.) » (Cf. avis de l'Anses du 9 mars 2020).
- **Buffets et aliments en libre-service :** « Les travailleurs des services alimentaires doivent assurer un nettoyage et une désinfection fréquents des comptoirs, des ustensiles de service et des contenants à condiments. Si possible, un désinfectant pour les mains doit être mis à la disposition des consommateurs lorsqu'ils entrent et sortent des aliments ».

- **Guide italien « Document technique sur l'hypothèse d'une adaptation des mesures pour contenir l'infection par le SRAS-CoV-2 dans le secteur de la restauration »**

<https://www.inail.it/cs/internet/comunicazione/pubblicazioni/catalogo-generale/pubbl-doc-tecnico-ipotesi-rimod-misure-cont-ristorazione-covid-2.html>

- Ce guide précise que les décisions devront être analysées au préalable sur la base de l'évolution de la dynamique épidémiologique, en tenant compte également des recommandations de l'OMS.
- Les indications qui concernent les propositions spécifiques sont conformes à ce qui précède et doivent, en tout état de cause, être prises en compte lors de la planification des mesures préparatoires lorsque des conditions spécifiques de libération des mesures de confinement existent.
- Les indications ne peuvent donc être que de nature générale, afin d'assurer la cohérence des mesures essentielles à l'endiguement de l'épidémie, en renvoyant aux organismes responsables par secteur et aux autorités compétentes la déclinaison des indications spécifiques de mise en œuvre.
- Enfin, l'accent est mis sur l'importance de la responsabilité individuelle et collective des organisations de chaque secteur pour assurer une mise en œuvre efficace et effective des mesures de prévention et d'atténuation.
- Le secteur de la restauration présente des complexités spécifiques liées aux différents types de services fournis.
- Il convient de noter que le secteur de la restauration, déjà dans le cours normal de ses activités, doit respecter des réglementations spécifiques en matière d'hygiène et de salubrité des aliments ainsi que des procédures *ad hoc* (par exemple HACCP) et, en présence de travailleurs, tels que définis par le décret législatif 81/08 et ses modifications et ajouts ultérieurs, les réglementations relatives à la santé et à la sécurité au travail.
- Les mesures d'organisation, de prévention et de protection dans le service de restauration.
- Certaines mesures spécifiques comprennent :
 - Une distance de 2m entre les personnes,
 - Une surface de 4m²/ personne,
 - Le port du masque pour les clients lorsqu'ils se déplacent dans le restaurant (ex. toilettes),
 - Fermeture des buffets,
 - Port du masque et des gants pour les cuisiniers et les serveurs.

Le HCSP rappelle les éléments suivants :

- L'avis de l'ANSES du 9 mars 2020 sur la non transmission du virus SARS CoV2 par l'alimentation : <https://www.anses.fr/fr/system/files/SABA2020SA0037.pdf>.
- Les recommandations de maîtrise de la diffusion du SARS-CoV-2 reposent sur trois mesures princeps complétées par le port d'un masque grand public obligatoire en milieu clos dès lors que la distance physique d'au moins 1 mètre ne peut être garantie ou s'il y a un doute sur la possibilité de l'organiser et la respecter [Réf. Avis du HCSP du 24 avril 2020 : <https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/AvisRapportsDomaine?clefr=806>].
 - La distanciation sociale ou physique (complémentaire du confinement ou déconfinement) : Elle doit permettre à tout individu d'être situé à une distance d'au moins 1 mètre de tout autre individu, sauf situation particulière où cette distance peut être supérieure (pratique du sport, etc.).
 - L'hygiène des mains (HDM) et les gestes barrières doivent être scrupuleusement respectés soit par un lavage des mains à l'eau et au savon (dont l'accès doit être facilité avec mise à disposition de serviettes à usage unique), soit par une friction hydro-alcoolique (FHA).
 - À ces mesures de base, vient en complément le port de masque grand public pour la population (répondant aux spécifications de l'Afnor). Des règles précises doivent être appliquées pour une efficacité maximale :
 - Les masques doivent être portés systématiquement par tous dès lors que les règles de distanciation physique ne peuvent être garanties. Le double port du masque par les 2 personnes possiblement en contact, garantit en effet une protection.
 - Les masques doivent être entretenus selon les indications données par le fabricant concernant le lavage (nombre de lavages, température etc.).
 - Les masques doivent être ajustés et couvrir la bouche et le nez.
 - Les mains ne doivent pas toucher le masque quand il est porté.
 - Le sens dans lequel il est porté doit être impérativement respecté : la bouche et le nez ne doivent jamais être en contact avec la face externe du masque. Une HDM est impérative après avoir retiré le masque.
 - Le port du masque ne dispense pas du respect, dans la mesure du possible, de la distanciation physique et dans tous les cas de l'HDM.

Le HCSP recommande en conséquence :

Politique générale

Que chaque responsable d'établissement accueillant du public dans la restauration collective :

- Formalise, pour son établissement de restauration collective, des règles de prévention adoptées dans l'établissement de restauration collective contre la transmission du SARS-CoV-2 respectant les recommandations du HCSP du 24 avril 2020 relatives aux mesures barrières en prenant en considération la notion de groupe social (personnes ayant accepté de partager la même table).
- Définisse l'organisation locale pratique permettant de respecter les mesures de prévention :
 - Il est recommandé d'adapter les mesures de prévention aux caractéristiques architecturales des locaux intérieurs ou extérieurs en tenant compte des notions de densité de population, de flux de personnes, d'espaces et de volume des locaux.
 - La disposition des locaux de restauration collective doit être revue avec une réorganisation des tables et des sièges, en garantissant une distance entre les tables - compte tenu également de l'espace de mouvement du personnel (ex.

- serveurs, personnel ramassant les plateaux, etc.) - non inférieure à 1 mètre (ex. chaises en quinconce pour éviter les face à face, une chaise sur deux pour éviter les côtes à côtes, etc.).
- Dans tous les cas, il convient de définir une limite de capacité maximale prédéterminée par table (maximum 10 personnes) et dans le restaurant (en tenant compte du volume et de la dimension de chaque pièce ou terrasse).
- Dans le cas où séparer les tables d'au moins un mètre n'est pas possible, des écrans peuvent être utilisés.
- Les vestiaires pour les consommateurs doivent faire l'objet d'une organisation spécifique pour la maîtrise de la diffusion du SARS-CoV-2 ou si impossible être temporairement fermés.
- Mettre en place les mesures suivantes :
 - Réguler les plages horaires et les espaces pour respecter les règles de distance de sécurité entre les personnes ;
 - Supprimer les offres alimentaires en vrac (pains, bars à salades, desserts, corbeilles de fruits...) au profit d'un dressage à l'assiette pour éviter les manipulations ;
 - Organiser le service individuel du pain et des couverts par le personnel de restauration ;
 - Proposer des plateaux ou repas à emporter, offrir des menus simplifiés ;
 - Supprimer tous les éléments utilisés en commun pouvant faciliter les contacts (couverts, robinets et fontaine à eaux actionnés à la main, glaçons, etc.).
 - Mettre en place des séparations physiques aux comptoirs et aux caisses, un marquage au sol des distances de sécurité pour les files d'attente.
 - Fermer les espaces où il existe peu de solutions pour diminuer la densité de population (ex. espace café).
 - Organiser une amplitude horaire d'accès au restaurant conduisant à baisser la densité de population en augmentant le nombre de services.

Comportement et circulation des clients ou convives

- Que les personnes se sachant symptomatiques ne se rendent pas dans les établissements de restauration collective.
- Que les personnes devenant symptomatiques dans un établissement de restauration collective le signalent au personnel, se mettent à l'écart dans un espace approprié prévu à l'avance au sein de l'établissement et rejoignent leur domicile pour appeler leur médecin traitant.
- Que les déplacements des personnes au sein de l'établissement de restauration collective (ex. toilettes, etc.) soient limités.
- Que les clients portent un masque grand public conforme, propre, et correctement mis à l'entrée, pendant les déplacements et à la sortie de l'établissement. Pendant le repas, le masque sera rangé de façon adéquate pour éviter toute contamination (ex. sachet propre, etc.). Un masque doit être délivré par le restaurateur si le client n'en dispose pas.
- Que, si cela est possible, l'entrée et la sortie de l'établissement de restauration collective se fassent par des issues séparées et clairement indiquées et qu'un plan de circulation minimisant les possibilités de croisement des flux des personnes soit élaboré.
- Que les personnes réalisent une hygiène des mains correcte et fréquente, au minimum en entrant et en sortant de l'établissement de restauration collective. Pour cela les restaurateurs doivent mettre à disposition des distributeurs de produit hydro-alcoolique dans des endroits facilement accessibles et au minimum à l'entrée et à la sortie (si possible) du restaurant.
- Que les convives ne déplacent pas les chaises ni les tables en respectant le plan ayant été fixé au préalable par le responsable.
- Que la distance d'au moins 1 mètre soit respectée dans la queue pour faire garnir son plateau avec les plats choisis parmi ceux déjà dressés sur une assiette ou servis à la demande.

- Que les consommateurs jettent leur masque à usage unique à la sortie dans une poubelle prévue à cet effet et réalisent une hygiène des mains avant de sortir.

Gestion de l'environnement

- De maintenir une aération des espaces clos tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les consommateurs.
- De s'assurer du bon fonctionnement de la ventilation mécanique (VMC).
- De ne pas utiliser dans les espaces clos de ventilateur ou de brumisateurs collectifs. L'utilisation de climatiseurs collectifs dans les espaces clos est possible, en évitant de générer des flux d'air vers les consommateurs et sans recyclage de l'air).
- De ne pas utiliser de ventilateur en extérieur.
- De réaliser un nettoyage par détergent au minimum quotidien des sols et une désinfection régulière des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes. Une attention particulière doit être accordée aux toilettes, en prévoyant un nettoyage avec désinfection adéquat de ceux-ci (avec mise à disposition de savon, de serviettes à usage unique et d'une poubelle à régulièrement vider).
- De prévoir, à la fin de chaque service de table, un nettoyage avec détergent des surfaces et équipements (ex. plateaux, cagettes, tapis roulants, etc.).
- D'éviter de mettre à disposition des objets pouvant être touchés par plusieurs consommateurs (livres, jeux, journaux, salières, flacons, panières, carafes d'eau, etc.). Par ex. les condiments (ex. sel, poivre, moutarde, etc.) peuvent être proposés en sachets unitaires.

Professionnels de la restauration

Pour l'organisation

- D'adapter le plan de nettoyage avec suivi : périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité (lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, vêtements de travail...).
- De limiter le nombre de personnes en cuisine (en limitant le nombre de plats au menu par exemple...).
- De respecter la distance minimale entre personnes (au moins un mètre) : attribution d'une tâche précise à chacun pour éviter les interactions.
- D'attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux ...).
- De prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.
- De s'assurer du respect des plans de nettoyage.
- De s'assurer de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, produit hydro-alcoolique, lingettes, sacs à ordures ménagères, etc.).
- De vérifier le nettoyage régulier des sanitaires très régulièrement, et de s'assurer en permanence de la présence de savon et de moyens de séchage des mains.
- D'évacuer les déchets régulièrement dans des sacs prévus pour les ordures ménagères.
- D'apporter, dans le contexte d'une chaîne logistique pouvant être longue et complexe, une attention au risque de transfert d'une contamination virale par les personnes et/ou les contenants et véhicules tout au long de ces chaînes
- De tenir compte des contraintes mais aussi des possibilités spatiales et temporelles, et d'organisation propres à la restauration collective (cuisines centrales).

Pour la protection professionnelle

- Que l'habillage/déshabillage se fassent dans les vestiaires,
- De prévoir une poubelle à commande non manuelle pour déchets et l'approvisionnement en savon, lingettes, produit hydro-alcoolique,
- De prévoir une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateurs.

- Si le lavage des vêtements est externalisé, de prévoir un sac pour vêtements de travail sales, sinon de prévoir un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.
- De prévoir des vêtements de travail à usage unique si possible ou un changement à chaque prise de poste ou de mettre à disposition une sur-blouse à usage unique ou d'adapter la fréquence de lavage et changement de vêtements des collaborateurs.
- De prévoir une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et retour des vêtements propres accessibles au seul livreur de linge, en veillant à limiter la coactivité et à défaut le respect des distances minimales.
- Pour les repas à emporter, les livraisons de denrées et fournitures, de limiter la coactivité et le contact avec le livreur ou l'intervenant extérieur, de prévoir une zone de dépose des repas déjà emballés et des fournitures, avec présence de produit hydro-alcoolique.
- Que le personnel de cuisine et de plonge
 - Porte un masque grand public plus ou moins complété par un écran ;
 - Porte des gants dans les circonstances habituelles de précautions standard et dans le fonctionnement normal d'une cuisine ;
 - Apporte un soin particulier à l'hygiène des mains afin d'éviter que l'excès de port de gants souillés ne deviennent un vecteur de contamination du Sars-Cov-2 ;
 - D'organiser les espaces de travail afin d'éviter la proximité et les croisements trop fréquents si cela est possible.
- Que le personnel derrière le comptoir
 - Porte un masque grand public ;
- Que le personnel dédié aux activités administratives
 - Porte un masque grand public dans les zones communes de circulation.
- De porter une attention, notamment par la communication et la prévention, aux risques psychosociaux (et aux risques induits de non-respect des présentes recommandations) liés aux contraintes et exigences supplémentaires pour le personnel, liées à la gestion des risques SARS-Cov2.

Pour la gestion des produits

- De prévoir une zone de dépose en extérieur :
 - Éviter la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison
 - Retirer et jeter les emballages dans les zones dédiées,
 - Réaliser une hygiène des mains.
- D'attribuer les pauses, y compris les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes dans la salle de pause et l'espace fumeurs, ainsi que les espaces de convivialité.
- D'effectuer un nettoyage désinfectant de la salle de pause et de toute surface ou équipement en contact avec les mains.

Communication et information du public

- Que les mesures prises soient affichées à l'entrée des établissements de restauration collective pour informer les clients et le personnel.
- Que le paiement du repas soit préférentiellement réalisé par carte bancaire, par badge ou ticket (entreprise), dans la mesure du possible sans contact ou à défaut sans manipulation des cartes de paiement ni de monnaie par le personnel de caisse.
- Que les tickets de caisse soient dématérialisés si possible.

Cas de restauration collective de plein air avec accueil de mineurs

- De limiter le nombre de personnes participant simultanément aux opérations de préparation des repas, de vaisselle, notamment par rapport au nombre d'encadrants disponibles pour encadrer les enfants.
- De réaliser une hygiène des mains avant et après nettoyage de la vaisselle.
- D'éviter les prêts de gourde entre personnes et d'emmener une réserve (jerrican) pour réalimenter les gourdes en pique/nique et randonnée.

- De communiquer aux parents préparant un pique-nique ou un goûter à la maison, les consignes sur leur hygiène lors de la préparation.

Le HCSP rappelle que ces recommandations ont été élaborées dans l'état actuel des connaissances et des ressources disponibles et qu'elles seront susceptibles de modification en fonction de l'évolution de la situation épidémiologique de circulation du SARS-CoV-2 et des connaissances scientifiques.

Avis rédigé par un groupe d'experts, membres ou non du Haut Conseil de la santé publique.

Validé le 21 mai 2020 par le président du Haut Conseil de la santé publique

Références

1. Kamimoto K, Kamiya H, Yamagishi T, Matsui T *et al.*, Initial investigation of transmission of Covid 19 among crew member during quarantine of a cruise ship-Yokohama Japan, February 2020. [MMWR](#). 69, early release, March 17, 2020

Annexe 1 – Saisines de la Direction générale de la santé en date des 7 et 10 mai 2020

De : SALOMON, Jérôme (DGS)

Envoyé : mardi 12 mai 2020 19:52

À : HCSP-SECR-GENERAL; CHAUVIN, Franck (DGS/MSR/SGHCSP);

Objet : Saisine HCSP - lieux de sociabilité

Monsieur le Président, Cher Franck,

Dans le cadre de la reprise progressive de l'activité en France, notamment en période estivale, la réouverture et la fréquentation de certains lieux de sociabilité dans de bonnes conditions sanitaires représente un enjeu majeur de maîtrise de diffusion du SARS-CoV-2. En effet, ces lieux sont caractérisés par la difficulté du respect des mesures barrières préconisées en population générale.

Je sollicite ainsi votre avis sur la mise en œuvre des mesures barrières et de distanciation physique dans les lieux recevant du public suivants :

- En station assise :
 - Restaurants et cafés en intérieur et en terrasse ;
 - Salles d'auditions, de conférences, de spectacles (concerts, théâtres, danse etc.), de projections ou à usage multiple ;
- Lieux d'hébergement collectif : hôtels, campings, colonies de vacances (notamment la distinction bâtiments en dur/extérieur), croisières etc.
- En station debout : débits de boisson, discothèques, concerts ;

Votre avis spécifiera les modalités de mise en œuvre des mesures barrières et de la distanciation physique dans les lieux précédemment mentionnés pour :

- Le public accueilli ;
- Les personnes accueillant le public ;
- Les intervenants (chanteurs, danseurs, présentateurs, musiciens, acteurs etc.).

Compte tenu de l'urgence associée à la situation actuelle, je souhaiterais recevoir vos premières recommandations sur restaurants et cafés au plus tard, pour le 18 mai et les suivantes pour le 25 Mai.

Amicalement,

Professeur Jérôme SALOMON, CMO, MD MPH PhD

Directeur général de la Santé / **Directeur de crise**

Direction Générale de la Santé, DGS, FRANCE



Annexe 2

Composition du groupe de travail

Composition du groupe de travail ayant élaboré ces recommandations

Membres qualifiés de la Commission spécialisée « *maladies infectieuses et maladies émergentes* » :

- Daniel CAMUS
- Jean-François GEHANNO
- Bruno POZZETTO
- Nicole VERNAZZA
- Christian CHIDIAC

Membres qualifiés de la Commission spécialisée « *système de santé et sécurité des patients* » :

- Serge AHO-GLELE
- Didier LEPELLETIER, pilote du groupe de travail

Membres qualifiés de la Commission spécialisée « *risques liés à l'environnement* »

- Daniel BLEY
- Jean-Marc BRIGNON
- Philippe HARTEMANN
- Yves LEVI
- Francelyne MARANO
- Jean-Louis ROUBATY
- Fabien SQUINAZI, copilote du groupe de travail

Représentant(s) de :

- Pour l'ANSES : Nicolas ETERRADOSSI / Gilles SALVAT
- Pour Santé publique France : Anne BERGER-CARBONNE

Secrétariat général du HCSP

Soizic URBAN-BOUDJELAB

Le 21 mai 2020

Haut Conseil de la santé publique

14 avenue Duquesne

75350 Paris 07 SP

www.hcsp.fr