



Restauration (service au comptoir, à l'auto et livraison)

Mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail – Recommandations intérimaires



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

Dernière mise à jour le **15 juin 2020** : modifications apportées **en jaune**.

Ces mesures s'appliquent lorsque la transmission communautaire est confirmée par les autorités de santé publique. Selon les connaissances actuelles, il est connu que la maladie peut être transmise par des personnes asymptomatiques, porteuses de la maladie. Par conséquent, des mesures préventives sont recommandées en tout temps.

Toute reprise des services non essentiels doit être effectuée de sorte que la transmission de la COVID-19 soit contrôlée. Afin d'éviter une reprise de la transmission, plusieurs conditions décrites [ici](#) doivent être respectées.

Les mesures de prévention recommandées par le gouvernement pour la population générale et les [recommandations de base pour tous les milieux de travail](#) s'appliquent, à moins que des mesures plus restrictives ne soient précisées.

Une attention particulière doit être accordée aux travailleuses enceintes et aux travailleurs avec des conditions de santé particulières. Vous référer aux recommandations suivantes :

[Travailleuses enceintes ou allaitantes](#)

[Travailleurs immunosupprimés](#)

[Travailleurs avec des maladies chroniques sévères](#)

Aménagement du mode et du temps de travail

Afin de protéger la santé des employés et de ceux qui fréquentent le milieu de travail, il est demandé aux employeurs et aux travailleurs de respecter les consignes d'isolement (retour de voyage, cas de COVID-19, contacts de cas) et tenir compte des autres contraintes (fréquentation volontaire des écoles, transport en commun limité, etc.) :

- ▶ Favoriser le télétravail.
- ▶ Permettre les horaires flexibles.
- ▶ Revoir les tâches afin de favoriser leur réalisation seule, en équipe restreinte ou selon les nouveaux critères de distanciation.



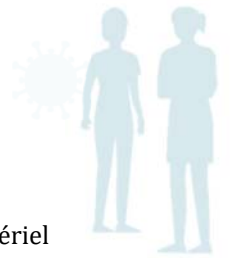
Triage des travailleurs symptomatiques

- ▶ Aviser les travailleurs de ne pas se présenter au travail s'ils présentent des symptômes suggestifs de la COVID-19 (voir encadré ci-dessous). Un questionnaire sur les symptômes peut être passé avant le début de chaque quart de travail pour tous les travailleurs.
- ▶ La prise de température effectuée de manière systématique avant l'entrée au travail n'est pas recommandée. Si elle est prise, cette mesure doit être utilisée avec circonspection et en toute connaissance des limites de détection des cas de COVID-19, pour entre autres les raisons suivantes :
 - ▶ Ce ne sont pas tous les cas de COVID-19 qui présentent de la fièvre;
 - ▶ La fièvre fluctue grandement dans la journée, risque de faux négatifs;
 - ▶ La prise de médicaments contre la fièvre (ex. : acétaminophène; ibuprofène) ou la consommation de boissons froides ou chaudes peut fausser les résultats;
 - ▶ Certains appareils de prise de température peuvent présenter une marge d'erreur significative, comme les appareils sans contact.
 - ▶ Par ailleurs, il est nécessaire de former et de protéger adéquatement (gants, masque de procédure et protection oculaire) le personnel qui prend la température.
- ▶ Il est aussi nécessaire d'aviser la clientèle de ne pas accéder aux espaces du milieu de travail s'il y a présence de symptômes.
- ▶ Si un travailleur ou un client commence à ressentir des symptômes sur les lieux de travail :
 - ▶ Lui faire porter un masque de procédure si disponible et l'isoler dans un local prévu à cette fin;
 - ▶ Appeler le 1 877 644-4545 pour obtenir des consignes;
 - ▶ La personne symptomatique devra consulter le [Guide autosoins](#) pour plus de détails. Laisser une copie du guide papier dans le local d'isolement.
- ▶ Les travailleurs ayant été en contact avec la personne symptomatique doivent procéder à une autosurveillance de leurs symptômes en attendant les consignes de la santé publique et appeler le 1 877 644-4545 s'ils développent des symptômes.

Symptômes de COVID-19

Si vous avez les symptômes suivants, appeler le 1 877 644-4545 :

1 symptôme parmi ceux-ci	OU	2 symptômes parmi ceux-ci
Apparition ou aggravation d'une toux		Un symptôme général (douleurs musculaires, mal de tête, fatigue intense ou perte importante de l'appétit)
Fièvre (température de 38 °C et plus, par la bouche)		Mal de gorge
Difficulté respiratoire		Diarrhée
Perte soudaine de l'odorat sans congestion nasale, avec ou sans perte du goût		



Hygiène des mains

- ▶ Faire la promotion et appliquer l'hygiène des mains en mettant à la disposition des travailleurs 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; tous les travailleurs devraient minimalement pouvoir se laver les mains à l'arrivée et au départ du travail, 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, à l'entrée et à la sortie des ascenseurs.
 - ▶ Voir l'information de [Santé Canada](#).
- ▶ Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche avec les mains ou des gants.
- ▶ De façon générale, le port de gants pour prévenir la transmission de la COVID-19 n'est pas recommandé sauf avis contraire, car il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité. Les gants peuvent se contaminer et ainsi, contaminer la personne qui se touche le visage ou contaminer les différentes surfaces touchées.

Étiquette respiratoire

Respecter et faire la promotion de l'étiquette respiratoire : tousser dans son coude replié, ou dans un mouchoir et se moucher dans un mouchoir que l'on jette immédiatement dans une poubelle fermée après utilisation, puis se laver les mains dès que possible.

Distanciation physique et minimisation des contacts

Plus il y a de contacts entre différentes personnes, plus les risques sont élevés qu'un de ces contacts soient avec une personne contagieuse et donc, plus les risques de transmission de la COVID-19 sont importants. Ainsi, la minimisation du nombre, de la fréquence et de la durée des contacts, ainsi que le respect de la distanciation physique de deux mètres en tout temps entre toutes les personnes sont les plus efficaces et doivent être priorisées :

- ▶ Lorsque possible, privilégier le télétravail (ex. : tâches administratives). Autrement, respecter une distance minimale de deux mètres entre toute personne (client, travailleur) dans l'établissement.
- ▶ Réduire les activités à celles jugées essentielles.
- ▶ Maintenir le nombre de travailleurs présents au minimum absolu requis sur place.
- ▶ 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.
- ▶ Privilégier de petites équipes stables sur des semaines, voire des mois, pour éviter la multiplication des interactions :
 - ▶ Toujours garder les mêmes groupes de travailleur 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 (ex. : pas de poignées de mains ou accolades).
- ▶ 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;
 - ▶ Éviter les réunions en présence et les rassemblements. Privilégier des méthodes alternatives comme la visioconférence, des messages téléphoniques ou vidéo préenregistrés;
 - ▶ Limiter les sorties et les déplacements au strict nécessaire.

À noter : croiser une personne sans contact, dans le corridor ou les escaliers, par exemple, représente un risque faible.

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 :
 - ▶ voir les recommandations de l'[IRSSST](#) pour des détails sur les barrières physiques.
- ▶ 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 médical de qualité**¹ et d'une protection oculaire (lunettes avec protection sur le côté ou visière) est recommandé.
 - ▶ Pour les tâches qui ne s'effectuent pas auprès du public (ex. : en cuisine) et que tous les travailleurs qui se trouvent à moins de deux mètres l'un de l'autre portent un masque de procédure de qualité¹, le port d'une protection oculaire n'est pas obligatoire, sauf si elle est requise pour d'autres raisons.

Porter une attention particulière aux situations suivantes

Pauses et repas

- ▶ Veiller à ce que les mesures de distanciation physique soient appliquées lors des pauses et des périodes de repas (ex. : éviter les rassemblements).
- ▶ Retirer les objets non essentiels (revues, journaux, bibelots) des aires communes.
- ▶ S'assurer que les travailleurs ont accès à des salles assez grandes pour qu'il y ait une distance minimale de 2 mètres entre chacun d'eux. Prévoir des salles supplémentaires au besoin.
- ▶ Si aucune autre salle n'est disponible, modifier les horaires des périodes de repas afin de maintenir un nombre limité de travailleurs (petits groupes) dans la salle à manger en tout temps.

¹ Idéalement, des masques avec tests de conformité (ASTM) doivent être privilégiés. Pour les détails sur les normes de qualité et pour les critères permettant d'aider l'employeur à choisir les bons masques en situation de pénuries réelles ou appréhendées : voir le [document du comité sur les infections nosocomiales du Québec](#) et le [document sur le choix des masques de procédure](#).



- ▶ S'assurer que les mêmes petits groupes de travailleurs mangent en même temps, dans une même salle, jour après jour. Si les travailleurs mangent à l'extérieur de l'établissement, veiller à ce qu'ils respectent la distance minimale de deux mètres entre chacun d'eux.
- ▶ Ne pas partager de la nourriture et des objets (ex. : cigarettes, crayons, cellulaires, monnaie ou billets). En cas de partage d'objets, s'assurer qu'ils sont nettoyés entre les utilisateurs.
- ▶ Ne pas échanger tasses, verres, assiettes, ustensiles; laver la vaisselle à l'eau chaude avec du savon.

Goulots d'étranglement

Porter une attention particulière aux espaces agissant comme goulots d'étranglement (ex. : entrée et sortie du restaurant, comptoir pour passer la commande, espace d'attente de la commande, etc.) :

- ▶ Éviter que des files de personnes rapprochées ne se créent à ces endroits.
- ▶ Au besoin, décaler légèrement les horaires de travail, de pauses et de repas.
- ▶ Installer des distributeurs de solutions hydroalcooliques facilement accessibles dans des espaces ouverts, afin d'éviter de les installer dans des endroits qui créeront d'autres goulots d'étranglement.

Mesures de prévention spécifiques à ce milieu de travail

- ▶ Installer des pancartes ou affiches qui rappellent aux clients les mesures de distanciation physique à respecter (à l'entrée et dans l'établissement).

Avec les clients

- ▶ Favoriser les commandes par téléphone ou par internet, lorsque possible :
 - Prévoir des heures de récupération des commandes différentes pour chaque client;
 - Favoriser le prépaiement;
 - Favoriser la livraison ou le service à l'auto :
 - Apporter la commande au client à l'auto, après contact téléphonique.

Lorsque les clients commandent ou récupèrent leur commande à l'intérieur de l'établissement :

- ▶ Limiter le nombre de clients à l'intérieur de l'établissement en respectant la distanciation de deux mètres
- ▶ Si une file d'attente est prévue ou se forme à l'extérieur, installer des repères physiques au sol ou aux murs pour indiquer la distance de deux mètres à respecter entre les clients (lignes, autocollants, cônes, structures de bois, etc.).
- ▶ Au besoin, prévoir un employé pour accueillir et diriger les clients et gérer la file d'attente, tout en respectant la distanciation de deux mètres.
- ▶ Installer à l'intérieur de l'établissement un distributeur de solution hydroalcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à l'utiliser (ex. : affiches).
- ▶ Favoriser l'utilisation de menus non manipulables (menus sur ardoise, sur panneaux extérieurs; menus en ligne, etc.).



Travail en cuisine

- ▶ Minimiser le nombre de personnes devant être présentes au sein d'une même pièce dans un lieu de travail intérieur et maintenir une stabilité maximale des équipes de travailleurs en place.
- ▶ Respecter la distanciation physique (2 mètres) entre les employés.
- ▶ Si cela s'avère impossible, installer des barrières physiques, si possible et sécuritaire.
- ▶ Éviter de partager les instruments de travail (ustensiles, serviettes, linges, etc.).
- ▶ Lorsqu'il s'avère impossible, par l'application d'autres mesures, de respecter la distance de deux mètres entre les travailleurs, pour une période de plus de 15 minutes cumulatives pendant un quart de travail, le port d'un masque de procédure avec protection oculaire (lunettes de protection ou visière) est recommandé. En l'absence de contact avec la clientèle et si tous les travailleurs portent un masque de procédure, la protection oculaire n'est pas requise.
- ▶ Bien que la Covid-19 ne semble pas se transmettre par l'ingestion d'aliments, par précaution, le lavage fréquent des mains, le respect des normes de l'industrie et des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires sont de mise.
- ▶ Les employés manipulant des aliments devraient éviter tout contact avec quiconque présente des symptômes de maladie respiratoire, tels que de la toux ou des éternuements.
- ▶ La vaisselle et les ustensiles utilisés devraient être lavés selon les méthodes usuelles (eau chaude et savon). L'utilisation d'un lave-vaisselle convient également.

Emballages et sacs

- ▶ Utiliser des emballages et sacs à usage unique.
- ▶ Se laver les mains avant l'emballage.
- ▶ Pour plus d'informations, voir [l'avis du MAPAQ](#).

Livraison

- ▶ Voir la fiche sur les [mesures pour les livreurs à domicile](#).

Méthodes de paiement

- ▶ Limiter, mais ne pas refuser, les échanges d'argent, chèques, cartes de crédit, cartes de fidélité, etc.; privilégier plutôt le paiement sans contact par cartes et cellulaires, idéalement sur des terminaux fixes, qui n'ont pas à être manipulés.
 - ▶ Les clients devraient éviter de toucher les boutons des terminaux en utilisant plutôt le paiement sans contact.
- ▶ Éviter de manipuler les cartes bancaires ou les cellulaires des clients et appliquer l'hygiène des mains le plus souvent possible (idéalement entre chaque client s'il y a eu contact avec l'argent, la carte ou le terminal manipulé par le client), avec une solution hydroalcoolique à au moins 60 %.
 - ▶ Comme alternative, un linge humide savonneux disponible au poste de travail, déposé dans un contenant étanche ouvert, et changé régulièrement, est possible. Les travailleurs devraient avoir accès à l'eau courante et au savon qui constitue la meilleure méthode d'hygiène des mains.
- ▶ Maintenir propres les terminaux de paiement.



- ▶ Idéalement, un nettoyage avec les produits usuels devrait être fait plusieurs fois par jour et si le terminal est visiblement souillé. S'assurer que le produit utilisé est compatible avec le terminal selon les recommandations du fournisseur. À noter que le polythène sur les touches, facilite le nettoyage.
- ▶ Pour plus de détails, consulter la fiche de l'INSPQ sur la [manipulation de l'argent dans les magasins et les milieux de travail](#).

Réception de marchandises

- ▶ Privilégier la stabilité des équipes qui sont en contact avec le personnel venant de l'extérieur de l'entreprise (ex. : livreurs, camionneurs, etc.);
- ▶ Idéalement, organiser les tâches de sorte que les livreurs et fournisseurs puissent déposer les marchandises à l'entrée de l'entreprise pour éviter les allées et venues de travailleurs d'autres entreprises dans les locaux du bâtiment;
- ▶ Déposer les marchandises sur une surface propre en respectant la distance minimale de 2 mètres entre les individus; isoler l'aire de réception des marchandises des autres secteurs de l'établissement.

Manipulation d'objets et signature de documents

- ▶ Il est recommandé de déterminer un protocole de manipulation sécuritaire des documents. Dans la mesure du possible, limiter au minimum les échanges de papiers (ex. : signature électronique des commandes des fournisseurs ou des bons de livraison).
- ▶ Lorsque les documents papier sont requis :
 - ▶ Déposer les documents sur une surface propre pour transmettre et récupérer les documents en respectant la distance de 2 mètres entre les individus;
 - ▶ Ne pas partager de stylo avec les interlocuteurs, qui doivent utiliser leur propre stylo;

Climatisation et ventilation

- ▶ Assurer une ventilation adéquate de l'établissement. Se référer au [document de l'INSPQ](#).
- ▶ Lorsque les conditions le requièrent, les climatiseurs et les ventilateurs sur pied peuvent être utilisés avec précaution en respectant certaines mesures énoncées dans la [fiche suivante](#).

Nettoyage et désinfection des espaces et des surfaces

Nettoyage seulement

- ▶ Surfaces et objets non fréquemment touchés :
 - ▶ Nettoyer avec les produits généralement utilisés, selon les procédures d'entretien habituelles.
- ▶ Se référer à l'information de l'[INSPQ](#) pour de plus amples informations.

Nettoyage et désinfection

- ▶ Un nettoyage suivi d'une désinfection est recommandé pour les objets et les surfaces fréquemment touchées 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 (ex. : téléphone).



- ▶ Laisser un temps de contact suffisant au produit désinfectant pour inactiver le virus (selon les spécifications du fabricant).
- ▶ Voir l'information de [Santé Canada](#) et l'information de l'[INSPQ](#).

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.

Ports de gants

- ▶ Le port de gants imperméables est recommandé pour protéger les mains de l'irritation par les produits utilisés.
- ▶ Éviter de porter les mains gantées au visage.
- ▶ Lors du retrait des gants, les jeter ou les nettoyer si réutilisables et les laisser sécher adéquatement. Se laver les mains immédiatement après.

Nettoyage et désinfection des zones de travail et des locaux d'isolement temporaires ayant été occupés par des travailleurs infectés (cas confirmés) ou symptomatiques

- ▶ Fermer la zone de travail et le local.
- ▶ Nettoyer et désinfecter la zone de travail et le local utilisé par la personne.
- ▶ Si possible, ouvrir les fenêtres extérieures pour augmenter la circulation de l'air dans la zone concernée.
- ▶ Laisser un temps de contact suffisant au produit désinfectant pour inactiver le virus (selon les spécifications du fabricant).
- ▶ Une fois la désinfection terminée, la zone de travail et le local peuvent être rouverts.

Lavage de la vaisselle

- ▶ Lorsque possible, chaque utilisateur devrait laver sa propre vaisselle (en respectant la distance minimale de 2 mètres).
- ▶ La vaisselle et les ustensiles doivent être lavés avec de l'eau chaude et le savon à vaisselle habituel.
- ▶ L'utilisation d'un lave-vaisselle convient également.
- ▶ Dans la mesure du possible, éviter l'usage de douchettes sous pression (robinet de style-chef) pour déloger les aliments afin d'éviter les éclaboussures au visage; utiliser plutôt un prétrempage ou déloger les résidus d'aliments à l'aide d'un linge ou d'une éponge.
- ▶ Se laver les mains après avoir manipulé de la vaisselle souillée.

Lavage des vêtements, tabliers, toques, serviettes et linges à vaisselle



- ▶ Retirer les vêtements de travail, incluant les survêtements portés pour le travail usuel (sarrau, tablier), à la fin du quart de travail et les placer dans un sac en tissu ou en plastique lorsque possible, sinon retirer les vêtements de travail dès l'arrivée à la maison. À la maison, déplacer ces sacs vers la laveuse.
- ▶ Éviter de secouer le sac et les vêtements souillés.
- ▶ Laver les vêtements portés au travail après chaque journée, conformément aux instructions du fabricant en utilisant le réglage d'eau le plus chaud approprié pour ces articles et le détergeant habituel.
- ▶ Ceux-ci n'ont pas à être lavés séparément des autres vêtements.
- ▶ S'assurer d'un séchage adéquat.
- ▶ S'assurer que le vêtement de travail et les gants sont toujours utilisés par le même travailleur tant qu'ils n'ont pas été lavés. Envisager la possibilité d'avoir des équipements de rechange supplémentaires pour pouvoir augmenter la fréquence des lavages.
- ▶ Laver les serviettes, tabliers et linges utilisés en cuisine quotidiennement.

Secouristes en milieux de travail

Pour plus de détails sur les recommandations faites aux secouristes en milieux de travail, voir les [mesures de prévention concernant les premiers secours et premiers soins \(PSPS\) en milieu de travail](#).

Information-promotion-formation

Des affiches rappelant l'importance de l'hygiène des mains, de l'étiquette respiratoire et de la distanciation physique devraient être installées aux endroits stratégiques.

Prévoir un plan d'information et de formation des travailleurs et des gestionnaires concernant les mesures de protection et de prévention.

Suivre les formations en ligne disponibles sur les mesures de prévention et de protection à prendre par rapport à la COVID-19 : [COVID-19 et santé au travail](#)

Prévention de la santé psychologique et des risques psychosociaux du travail

- ▶ En plus de contrôler les risques de transmission de la COVID-19, il est recommandé de veiller également à mettre en place un environnement psychosocial de travail propice à la santé psychologique et à prendre les actions nécessaires pour prévenir la détresse psychologique des travailleurs liée directement ou indirectement à la pandémie.
- ▶ Se référer à la fiche de l'[INSPQ](#) et à l'avis de l'[IRSST](#).

Plan de lutte contre les pandémies

Disposer d'un plan de lutte contre les pandémies adapté au contexte spécifique de son milieu de travail et voir à sa mise en application. Pour vous aider, voir la [publication du MSSS](#) et aussi un [modèle proposé par l'IRSST pour les PME](#).

Note : Les éléments de réponses présentés ci-dessus sont basés sur l'information disponible au moment de rédiger ces recommandations. Puisque la situation et les connaissances sur le virus SARS-CoV-2 (Covid-19) évoluent rapidement, les recommandations formulées dans ce document sont sujettes à modifications.

Restauration (service au comptoir, à l'auto et livraison)

AUTEUR

Groupe de travail SAT-COVID-19
Direction des risques biologiques et de la santé au travail de l'[INSPQ](#)
[Réseau de santé publique en santé au travail](#)

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'[IRSST](#) et la [CNESST](#) pour leurs commentaires durant le processus de révision de cette fiche.

CONCEPTION GRAPHIQUE

Valérie Beaulieu

MISE EN PAGE

Marie-Cécile Gladel
Direction des risques biologiques et de la santé au travail

© Gouvernement du Québec (2020)

N° de publication : 3006

