

# **Mesures barrières**

## **Secteur : Restaurants et cafés**

**Direction Départementale de la Protection des  
Populations de Maine-et-Loire (DDPP49)**

**Webinaire CCI du 26 juin 2020**

# Quelles sont les missions d'une DDDPP ?

## **Missions de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) :**

- contrôler la sécurité et la conformité des produits et des services (produits à risques par ex. jouets ; plans de surveillance par ex. pesticides dans les fruits et légumes...)
- concourir à la protection économique des consommateurs : loyauté des transactions (par ex. e-commerce, contrôles des restaurants...)
- s'assurer du respect des règles de concurrence (par ex. ententes dans les marchés publics)

## **Missions de la Direction de l'Alimentation (avant services vétérinaires) :**

- sécurité sanitaire des aliments (par ex. hygiène dans les restaurants)
- protection et santé animales (par ex. maltraitance animale)
- présence en abattoirs de techniciens et de vétérinaires
- service protection de l'environnement (par ex. contrôle des installations classées agricoles)

## Code de bonne conduite sanitaire

- *Protocole national de déconfinement dans le secteur CHR élaboré par des organisations professionnelles d'employeurs représentatives, validé par la Direction Générale de la Santé et la Direction Générale du Travail*
- *Accessible via le lien : <https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-deconfinement-covid-19-hcr.pdf>*
- *Son respect permet de satisfaire aux obligations de moyens renforcées en matière de sécurité sanitaire dans le contexte d'épidémie de covid-19*
- *Est susceptible d'évoluer en fonction des instructions gouvernementales*

## Code de bonne conduite sanitaire

- *8 thématiques sont développées dans ce protocole.*
- *Les agents de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) réalisent des visites sur place dans plusieurs établissements et s'intéressent à la mise en œuvre des mesures barrières vis-à-vis des clients (2 des 8 thématiques évoquées plus haut).*
- *Ces visites ont une vocation pédagogique, en vue d'accompagner les professionnels ou de les sensibiliser sur tel ou tel point du code de bonne conduite.*

## Thématique de la gestion des paiements

Règles du protocole sanitaire	Moyens de mise en œuvre
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les modes de paiement sans contact sont privilégiés</li><li>• Le paiement à table est favorisé</li></ul>	Une communication / information de la clientèle est affichée et/ou des consignes orales sont formulées

## Thématique des gestes barrière vis-à-vis des clients

Règles du protocole sanitaire	Moyens de mise en œuvre
Une borne de gel hydroalcoolique est mise à disposition de la clientèle dès l'entrée de l'établissement ainsi que dans toute zone où cela est pertinent.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présence et approvisionnement de la borne</li><li>• Affichage sur l'obligation faite à chaque client de se nettoyer les mains avant d'entrer</li></ul>
Les clients doivent porter un masque, sauf lorsqu'ils sont à table.	Affichage des consignes dès l'entrée dans l'établissement.
Les règles de distanciation physique du public sont définies et respectées : <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 mètre linéaire entre 2 tables constituées ou présence d'écran entre les tables</li><li>- 1 mètre linéaire entre chacun au comptoir, écran de protection entre le client et le barman</li></ul>	Vérification des règles d'espacement

# Thématique des gestes barrière vis-à-vis des clients

Règles du protocole sanitaire	Moyens de mise en œuvre
<ul style="list-style-type: none"><li>• Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies dans l'établissement (sauf activité de traiteur organisateur de réception en extérieur)</li><li>• 10 convives par table maximum, formant un groupe homogène (famille, amis)</li><li>• Les tables ne sont servies que par une seule personne en même temps</li></ul>	Transmission des consignes et observations des pratiques
Des mesures d'espacement entre les personnes sont précisées via affichage, marquage au sol et consignes orales dans chaque zone d'attente (entrée, accueil, réception, commande, paiement, toilettes...)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Marquage au sol, affichage</li><li>• Balisage file d'attente</li><li>• Plan de circulation</li></ul>

# Thématique des gestes barrière vis-à-vis des clients

Règles du protocole sanitaire	Moyens de mise en œuvre
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'organisation du flux du public est gérée afin de limiter les croisements.</li><li>• Les réservations doivent être privilégiées chaque fois que possible.</li></ul>	Modification de l'organisation en fonction des horaires d'affluence
Le nombre de personnes est limité dans chaque zone afin de réduire le risque d'interactions	Définition par zone de la capacité d'accueil maximale
Lorsque cela est pertinent, notamment sur les lieux d'accueil, des barrières physiques additionnelles sont installées pour réduire les flux de circulation d'air et les contact directs	



# Thématique des gestes barrière vis-à-vis des clients

Règles du protocole sanitaire	Moyens de mise en œuvre
<p>Les lieux ou moments de concentration de type buffet seront évités, ou a minima repensés et encadrés pour éviter le regroupement de clients et de salariés (limitation du nombre de clients simultanés, marche en avant, changement de couverts de service à chaque client)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le plan de circulation dans les buffets et banquets est décrit</li><li>• Les salariés affectés au service veillent particulièrement à ce point.</li></ul>
<p>Les menus sont présentés sous une forme évitant tout contact (ardoise, oralement...). Les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation. Les menus papier seront à usage unique.</p> <p>Les objets pouvant être touchés par plusieurs clients (journaux, salières...) devront être évités.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rappel effectif à la table des consignes sanitaires par le serveur</li></ul>

## Bilan des visites réalisées

- *Le protocole a été mis en place, dans la mesure du possible, dans tous les établissements visités*
- *Les points les mieux respectés : mise à disposition de gel hydro-alcoolique, menus à usage unique ou désinfectés, paiement sans contact*
- *A noter également beaucoup de souplesse des communes en vue d'agrandir la surface des terrasses, en fonction des possibilités matérielles (nécessité de se mettre en lien avec la mairie)*

## Bilan des visites réalisées

*Les points de vigilance :*

- *Difficultés à faire respecter les consignes par la clientèle, notamment concernant le port du masque*
- *Manque d'affichage des consignes*
- *Espacement entre les tables*
- *Sens de circulation et fléchage*