

# Prévention de la COVID-19

## LIVRAISON ET VENTE À EMPORTER DE DENRÉES ALIMENTAIRES



**PREVENIR**

### Organisation en cuisine

- **Renforcer le plan de nettoyage et désinfection** (lavage des mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières...)
- **A la fin du service et sans délai, procéder au nettoyage et à la désinfection** manuelles de toutes les surfaces et équipements de la cuisine

### Réception des marchandises

- 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. A l'issue, se laver et se désinfecter les mains

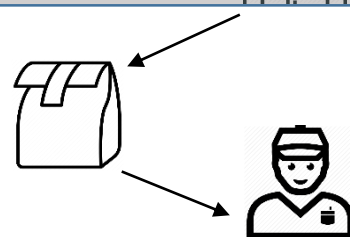
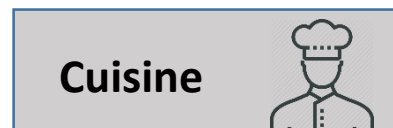
# Prévention de la COVID-19

## LIVRAISON ET VENTE À EMPORTER DE DENRÉES ALIMENTAIRES



### SERVICE DE LIVRAISON

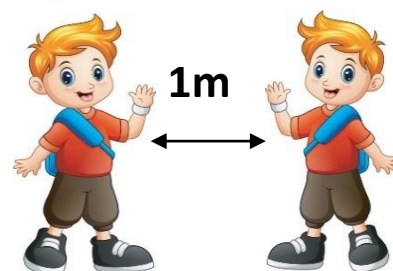
- Une zone de récupération des repas doit être aménagée hors cuisine, afin d'éviter tout contact entre les préparateurs et le livreur



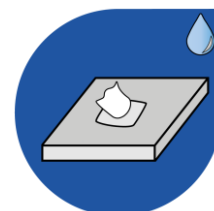
- Si le livreur dispose d'un sac, le personnel du restaurant place le repas directement dans le sac



- Lors de l'attente entre deux commandes, les livreurs restent à 1 mètre les uns des autres et du personnel



- Désinfecter régulièrement le matériel de livraison (scooter, casque, sacs isothermes...) avec des lingettes/ spray désinfectant



**PREVENIR**

# Prévention de la COVID-19

## LIVRAISON ET VENTE À EMPORTER DE DENRÉES ALIMENTAIRES



**PREVENIR**

- **Se laver et se désinfecter fréquemment les mains** (avant et après chaque livraison)
- Dans la mesure du possible un règlement à distance doit être privilégié
- Si le règlement se fait à la livraison, le livreur veille à mettre le règlement dans un endroit prévu à cet effet puis **se désinfecte les mains avec du produit hydro- alcoolique**
- Le livreur prévient le client de son arrivée et s'écarte d'une distance d'au moins 1 mètre de la porte après le dépôt du repas s'il doit récupérer le paiement



1m



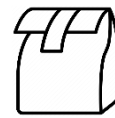
# Prévention de la COVID-19

## LIVRAISON ET VENTE À EMPORTER DE DENRÉES ALIMENTAIRES



### VENTE À EMPORTER

#### Cuisine



- **Une zone de récupération des repas doit être aménagée hors cuisine, afin d'éviter tout contact**
- **Organiser une file d'attente afin de maintenir la distance minimale d'au moins 1 mètre entre deux personnes à l'entrée de l'établissement**
- Mettre à disposition des **produits hydro-alcooliques** pour le personnel et les clients
- **Privilégier le paiement par carte bancaire.** En cas de remise de monnaie, mettre en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main)
- Le port des gants est déconseillé. Procéder à une désinfection régulière des mains à l'aide d'un produit hydro-alcoolique
- **Nettoyer et désinfecter fréquemment les équipements de travail, objets et surfaces susceptibles d'avoir été en contact avec les mains** (poignées de porte, comptoirs d'accueil, terminaux de paiement...)

**PREVENIR**