



*Liberté
Égalité
Fraternité*

Mesures applicables aux conventions de restauration collective avec les entreprises du BTP

Contexte : restaurant commerciaux se portant volontaire pour l'accueil et la restauration des employés du BTP, dans le contexte de la crise COVID. Dès lors ces restaurants doivent intégrer certaines modalités adaptées à la restauration collective d'entreprise
(Se référer à la fiche Covid des restaurants d'entreprise)

**Prérequis : avoir conventionné avec l'entreprise de BTP concernée.
La convention établie doit être transmise à la préfecture/BGLC**

Dans le contexte COVID actuel. Pour la restauration collective, les gérants des établissements mentionnés doivent organiser l'accueil du public dans les conditions suivantes :

- Les personnes accueillies ont chacune une place assise ;
- Une même table ne peut regrouper que des personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, dans la **limite de quatre personnes**; installées en quinconce, en laissant une place vide en face de soi ;
- **Une distance minimale de deux mètres doit être garantie entre les chaises occupées par chaque personne**, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique. Cette règle de distance ne s'applique pas aux groupes, dans la limite de quatre personnes, venant ensemble ou ayant réservé ensemble ;
- La capacité maximale d'accueil de l'établissement est affichée et visible depuis la voie publique lorsqu'il est accessible depuis celle-ci. La jauge est désormais de 8 m² par personne ;
- Mise à disposition des convives du gel hydroalcoolique à l'entrée du restaurant et après les caisses, et veiller à ce que les convives l'utilisent.
- Ne pas laisser des objets pouvant être touchés par plusieurs consommateurs (bacs à couverts, salières, poivrières, carafes d'eau, etc.) ;
- Suspendre de préférence les fontaines à eau au profit d'une distribution de bouteilles.

Le personnel des établissements doit porter un masque, ainsi que les personnes accueillies de onze ans ou plus lors de leurs déplacements au sein de l'établissement (article 40 du décret du 29 octobre 2020). A noter que les masques de catégorie II et les masques « maisons » sont désormais interdits. En outre les visières et visières de menton ne sont pas admises en remplacement des masques.

Les entreprises doivent également respecter à l'égard de leurs salariés les dispositions du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de COVID-19 actualisé au 29 janvier 2021, en ligne sur le site <https://travail-emploi.gouv.fr>.

Une attention particulière doit être portée sur les locaux sociaux (vestiaires, salles de pause) dont l'accès doit être régulé, et le nettoyage régulièrement assuré.

Pour les objets touchés par les salariés et les clients, un protocole sanitaire spécifique doit être établi par l'employeur comportant les points suivants :

- Nettoyage / désinfection régulier desdits objets, avec un produit actif sur le virus SARS-CoV-2 ;
- Hygiène systématique des mains avant et après la séquence d'usage par le salarié et les clients ou autres personnes concernées à l'eau et au savon de préférence, ou par friction hydro-alcoolique ;
- Information des salariés et des clients ou personnes concernées par ces procédures.

Plus de détails la fiche pratique « *COVID-19 : Organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise* » qui récapitule l'ensemble des mesures de prévention qu'il vous appartient d'appliquer.

Les restaurants commerciaux qui conventionnent avec des entreprises réalisent de fait une activité de restauration collective, aussi afin de se conformer à la réglementation relative à **l'hygiène des aliments**, ils doivent :

1. Actualiser la déclaration d'activité auprès des services de la DDPP en renvoyant le formulaire CERFA 13984 accompagné de la « convention BTP », en précisant à la fois les activités de restauration commerciale et de restauration collective (pages 4 et 5 de la notice).
Plus d'informations [ici](#)
2. Respecter les dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective notamment l'annexe IV de l'arrêté interministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
Plus d'informations [ici](#)

Il convient notamment de respecter les obligations suivantes :

- Réaliser et conserver les plats témoins de chaque plat servi (au minimum 80 grammes d'échantillon) pendant 5 jours en froid positif (sans compter le jour de la consommation), avec identification de la date du repas sur chaque échantillon. Ces plats témoins seront prélevés et mis en analyse par mes services en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective. Vous ne devez pas les donner au laboratoire qui effectue vos autocontrôles ;
- Assurer, le cas échéant, un refroidissement rapide des denrées (de 63°C à 10 °C en moins de 2heures) avec enregistrement
- Rédiger et appliquer un plan de nettoyage désinfection pour les locaux et le matériel qui précise le produit utilisé, la concentration, le temps de pause et à quelle fréquence les opérations sont effectuées ;
- Vérifier l'efficacité du plan de nettoyage désinfection par la réalisation de lames de surface *a minima* une fois par trimestre ;
- Conserver la traçabilité des matières premières mises en œuvre (conservation ou photos des étiquettes) et informer les consommateurs sur les allergènes présents dans les plats servis ;
- Vérifier la maîtrise sanitaire de vos fabrications en procédant à des analyses bactériologiques de certains plats cuisinés parmi les plus sensibles
- Réaliser un contrôle à réception