



Repas en plein air et terrasses

La présente fiche de conseils au sujet des repas en plein air est destinée aux employeurs, aux travailleurs et aux clients.

Dans tous les cas, les directives des autorités locales de santé publique doivent être suivies et des pratiques générales de prévention de la COVID-19 doivent être mises en œuvre, comme il est indiqué à l'adresse suivante :

www.cchst.ca/pdfs/covid-general.pdf

Tenir compte des risques

La propagation de la COVID-19 s'accroît dans les situations de contact étroit avec les autres, dans les espaces clos et les lieux bondés. Le risque de propagation de la COVID-19 lors de ces activités dépend du nombre de personnes qui y prennent part et de leurs caractéristiques (p. ex, âge, maturité, capacité physique, compréhension), de la proximité entre elles et de la durée des interactions, ainsi que des mesures mises en place par les employeurs.

La situation de chaque restaurant offrant des repas en plein air a ses particularités, par exemple un espace en plein air limité ou des exigences de permis. Les employeurs sont encouragés à procéder à une évaluation du risque pour chaque interaction et à mettre en place des mesures de lutte contre la propagation du virus.

Assurez-vous que le personnel et les clients sont informés des mesures préventives en place avant leur arrivée.

Rencontrer au restaurant des gens qui ne vivent pas sous le même toit que vous constitue une activité à haut risque.

Les repas en plein air, grâce à la ventilation naturelle, pourraient représenter un risque moindre qu'à l'intérieur. Cependant, les avantages des repas en plein air peuvent être considérablement réduits voire éliminés si la structure extérieure est partiellement ou entièrement fermée. Laissez l'air circuler librement dans l'espace de repas en plein air.

Recommandations pour les repas en plein air

Consultez le document [fiche-conseil pour les restaurants](#) pour de plus amples renseignements.

Communication

- Indiquez clairement à votre clientèle toute nouvelle pratique ou politique qui aura une incidence sur son expérience.
- Lorsqu'il fait froid, demandez aux clients d'apporter des couvertures ou de porter plusieurs couches de vêtements pour pouvoir manger en plein air. Les clients ne doivent pas partager de couverture avec des personnes ne vivant pas sous le même toit qu'eux.
- Ces renseignements peuvent être communiqués au moyen d'annonces en ligne, d'avis à la porte d'entrée ou de vive voix par le personnel.
- Placez des affiches indiquant aux employés et aux autres personnes de ne pas entrer dans l'établissement s'ils sont malades, s'ils croient avoir été exposés ou s'ils ont voyagé à l'étranger au cours des 14 derniers jours.
- Aidez les convives à comprendre que les mesures de protection et la réduction des services sont nécessaires et que leur expérience au restaurant pourrait en être transformée. Demandez-leur de faire preuve de considération à l'égard des employés et des autres clients.
- Envisagez un système de réservation en ligne ou par téléphone afin de mieux gérer le nombre de clients sur place et de réduire le temps d'attente.
- Placez des affiches partout dans l'établissement pour encourager l'éloignement physique, le nettoyage et la désinfection de l'équipement, l'hygiène des mains et le respect de l'étiquette respiratoire.
- Assurez-vous de tenir compte, dans vos communications, de l'âge des personnes à qui vous vous adressez, de leurs capacités, de leur niveau d'alphabétisation et de leur langue.

Mesures techniques

- Installez des barrières physiques, des parcours à sens unique, de la signalisation au sol et d'autres signaux visuels au besoin dans l'ensemble du restaurant et des zones de repas pour maîtriser les déplacements de la clientèle et favoriser la distanciation physique.
- Empêchez l'accès aux zones où les clients n'ont pas besoin d'aller.
- Installez des barrières faites de plastique acrylique ou d'un autre matériau solide de taille adéquate de façon à offrir une protection à vos employés entre les appareils, aux comptoirs d'accueil, aux guichets de paiements (pour obtenir de plus amples détails, veuillez consulter les directives sanitaires locales).
- Réduisez le nombre de surfaces qu'il faut toucher pour accéder à l'espace de repas et aux toilettes; installez par exemple des portes automatiques ou maintenez les portes ouvertes (sauf les portes coupe-feu).



Repas en plein air et terrasses

Mesures administratives

- Établissez une politique énonçant clairement ce que les employés sont censés faire s'ils tombent malades, s'ils ont des symptômes, s'ils reçoivent un résultat positif au dépistage de la COVID-19 ou si un cas d'exposition est signalé concernant un collègue, un entrepreneur ou un client.
- Encouragez les employés à ne travailler qu'à un seul emplacement et affectez des groupes de travailleurs aux mêmes quarts de travail chaque semaine si possible.
- Décalez le début, la fin des quarts et les temps de pause pour limiter le nombre d'employés dans l'entrée et dans les salles de pause.
- Assurez-vous que les employés sont formés pour travailler en toute sécurité, y compris lorsqu'ils s'acquittent des tâches de leurs collègues.
- Si moins d'employés sont sur place, assurez-vous que les fonctions essentielles (p. ex. la supervision par une personne qualifiée, les premiers soins, l'intervention en cas d'urgence) sont toujours assurées.
- Réduisez les contacts à l'arrivée au travail. Demandez au superviseur de signer le registre d'arrivée pour les employés (ou fournissez un crayon à chacun) ou demandez aux employés d'envoyer un message texte à leur superviseur. Nettoyez tout dispositif servant à l'enregistrement après chaque utilisation.
- Dans la mesure du possible, utilisez la vidéoconférence ou la téléconférence pour les réunions et les rencontres. Si cela n'est pas possible, organisez les réunions dans des endroits ouverts et bien aérés ou à l'extérieur. Respectez la distanciation physique et portez un masque.
- Retirez les vestiaires communs et les vêtements et chaussures qui sont portés par plus d'un employé. Permettez aux travailleurs de ranger leurs effets personnels séparément ou dans des contenants ou des sacs scellés s'ils ne disposent pas de casiers.
- Déconseillez les contacts physiques comme les accolades, les poignées de main et les « tope là ».
- Pensez aux réservations en ligne et aux heures de repas décalées.
- Assurez-vous que les clients restent assis pendant la durée de leur repas.
- Assurez-vous d'éliminer des allées et des accès à l'espace en plein air tout risque de glissade ou de trébuchement, ainsi que tout obstacle.
- Prévoyez un endroit à l'extérieur où les visiteurs peuvent attendre, si cela peut se faire sans danger.

Éloignement physique

- Observez les limites d'occupation exigées par votre territoire de compétence. Préparez l'espace de repas de façon à promouvoir une distance minimale de deux mètres entre les tables.
- Limitez le nombre de clients autorisés aux toilettes en même temps, ou fermez une cabine sur deux.
- Ne permettez pas aux clients de déplacer les chaises ou de rapprocher les tables.
- Prévoyez un siège vide à chaque table pour permettre au serveur d'accéder à la table. Apportez les aliments et boissons au bord de la table sur cet espace libre.
- Assurez-vous que les serveurs ont suffisamment d'espace pour circuler entre les tables sans s'approcher des clients.
- Si se tenir debout est autorisé, signalez au sol les endroits où se tenir pour que l'éloignement physique soit respecté. Déconseillez aux clients de se tenir en groupes serrés ou d'interagir avec d'autres clients hors de leur groupe.
- Réfléchissez à la façon dont les clients quitteront les lieux en cas d'urgence.
- Bloquez certains sièges (p. ex. dans les zones d'attente) pour favoriser la distanciation physique entre les gens.
- Préparez-vous aux exceptions aux directives de distanciation :
 - Toute personne qui sauve une personne en détresse, apporte des premiers soins ou réalise une réanimation cardiorespiratoire, avec ou sans défibrillateur automatique externe.

Structures extérieures (p. ex. les tentes, les pergolas, les auvents) et considérations liées à la météo

- Obtenez les permis nécessaires, au besoin, avant de monter une structure extérieure. Suivez toutes les instructions du fabricant et tous les règlements locaux (codes du bâtiment et de prévention des incendies) afin que la structure puisse être utilisée en toute sécurité.
- Veillez à respecter les exigences municipales concernant le nombre de parois ouvertes que la structure doit comporter et la distance qui doit la séparer des autres structures.
- Assurez-vous que la structure a la capacité de supporter des vents violents, des intempéries et de la neige sans s'effondrer. Inspectez la structure régulièrement pour vous assurer qu'elle est stable et sécuritaire.
- Il vous faut éviter d'endommager les biens publics lorsque vous installez une structure. Par exemple, ne l'ancrez pas directement dans le trottoir ou la rue.
- Si l'espace de repas en plein air est complètement fermé, veillez à ce qu'il dispose d'une ventilation adéquate et soit suffisamment grand pour le nombre de tables et de sièges prévus.
- Veillez à ce que les espaces fermés pour une seule table soient bien aérés entre les groupes.
- N'installez pas de clients dans les espaces de repas en plein air pendant des intempéries.
- Suivez les exigences municipales de déneigement pour les espaces de repas en plein air.

Radiateurs

- Les radiateurs à flamme ne doivent en aucun cas être utilisés dans des espaces couverts (pergolas, auvents, tentes, etc.); ils constituent un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone si les gaz ne peuvent pas s'échapper convenablement.
- Utilisez uniquement des radiateurs qui ont été certifiés par des organismes nationalement reconnus comme l'Association canadienne de normalisation (ACN) et la Commission des normes techniques et de la sécurité (CNTS).
- Formez le personnel à l'installation, au placement, à l'entreposage et à l'utilisation des radiateurs en toute sécurité, notamment en ce qui concerne les procédures de ravitaillement, la gestion des câbles électriques et les interventions d'urgence.



Repas en plein air et terrasses

Contrôle et recherche des contacts

- Posez des questions de contrôle aux travailleurs, aux clients et aux autres personnes avant qu'ils entrent dans le restaurant, espaces de repas en plein air compris. Utilisez la liste de vérification que vous aura fournie l'autorité sanitaire locale ou faites remplir un questionnaire à l'entrée.
- Consignez le nom et les coordonnées de toutes les personnes (y compris les fournisseurs et les entrepreneurs) qui entrent dans l'établissement, afin, au besoin, de faciliter la tâche de recherche des contacts de l'autorité sanitaire locale. Veillez à la protection de la vie privée et au stockage des renseignements dans un endroit sûr et sécurisé. Les coordonnées doivent être détruites conformément aux lois locales de protection des renseignements personnels.
- Mettez en place des procédures pour le cas où le résultat du contrôle exclurait une personne et pour le cas où une personne deviendrait malade pendant qu'elle se trouve dans l'établissement. Ces personnes devraient mettre un masque (si elles n'en portent pas déjà un), retourner à la maison en évitant les transports en commun et communiquer avec leur fournisseur de soins de santé ou l'autorité sanitaire locale pour obtenir de plus amples instructions.

Hygiène personnelle

- Les stations de lavage et de désinfection des mains doivent être bien approvisionnées et faciles à trouver, c'est-à-dire être situées près de l'entrée et à d'autres endroits appropriés. Veillez à ce qu'elles soient accessibles aux personnes handicapées.
- Chacun doit se laver les mains lorsqu'il entre dans le restaurant et avant d'en sortir, après avoir utilisé les toilettes, avant et après les contacts avec du matériel et des surfaces communs, ainsi qu'après avoir été en contact avec une autre personne.
- Encouragez une bonne étiquette respiratoire. Chacun doit éternuer ou tousser dans un mouchoir ou dans le creux du coude plutôt que dans les mains.
- Encouragez l'utilisation de mouchoirs en papier et d'autres moyens qui préviennent la diffusion des fluides corporels.
- Jetez immédiatement les mouchoirs usagés dans des poubelles doublées d'un sac et lavez-vous ensuite les mains.

Nettoyage et désinfection

Suivez les directives générales de nettoyage ci-dessous : <https://www.cchst.ca/images/products/pandemiccovid19/pdf/cleaning-disinfecting.pdf>

- Les restaurants doivent porter une grande attention aux poignées de porte, sièges et tables, à l'équipement de préparation des repas et boissons, aux poubelles et bacs de recyclage, aux écrans tactiles, bornes de paiement, guichets et articles de bureau fréquemment utilisés (crayons, outils, téléphones, radios, claviers, souris, etc.).
- Les objets et surfaces qui présentent un risque élevé de transmission doivent être désinfectés chaque fois qu'une personne a fini de les utiliser ou plusieurs fois par jour. Autrement, utilisez des objets à usage unique.
- Utilisez un désinfectant ou de l'eau de Javel pour détruire ou inactiver le virus. Utilisez un désinfectant ayant un numéro d'identification du médicament (DIN), son utilisation ayant été approuvée au Canada.
- Formez tous les employés à l'utilisation sécuritaire de tous les nettoyants; consultez les étiquettes des produits et les fiches de renseignements pour de plus amples détails.
- Veillez à ce que les toilettes soient nettoyées et désinfectées fréquemment et qu'elles aient de l'eau courante et une poubelle doublée d'un sac en plastique.

Pour de plus amples renseignements sur la COVID-19, veuillez consulter le site de l'Agence de la santé publique du Canada à l'adresse <https://www.canada.ca/le-coronavirus>

Il est à noter que ces directives ne représentent que quelques-uns des changements qui peuvent être apportés par les organisations au cours d'une pandémie. Adaptez la présente liste en y ajoutant vos propres pratiques et politiques pour répondre aux besoins particuliers de votre organisation.

Avis de non-responsabilité : Comme les renseignements sur la santé et la sécurité au travail sont appelés à changer rapidement, il est recommandé de consulter les autorités locales de santé publique pour obtenir des directives régionales précises. Ces renseignements ne remplacent pas les avis médicaux ou les obligations prévues par la loi en matière de santé et de sécurité. Bien que tous les efforts soient faits pour assurer que les renseignements sont exacts, complets et à jour, le CCHST n'offre aucune garantie et ne s'engage aucunement à cet effet. Le CCHST ne saurait être tenu responsable de toute perte, réclamation ou revendication pouvant résulter, directement ou indirectement, de l'utilisation de ces renseignements ou des conséquences de leur utilisation.