

# RESTAURATION

ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE



## Préconisations applicables à l'ensemble des situations de restauration

- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains à l'arrivée (vérifier régulièrement que les distributeurs de savon et d'essuie-mains, ou, à défaut de point d'eau, le gel ou la solution hydroalcoolique sont approvisionnés et que des poubelles dédiées sont disponibles).
- Utiliser des poubelles à usage non manuel.
- Aérer régulièrement (toutes les 3 heures) les pièces pendant 15 minutes.
- Assurer quotidiennement un nettoyage, au moyen d'un produit désinfectant, de l'espace (sols, meubles, etc.) et de tout le matériel de cuisine : accorder une vigilance particulière aux surfaces de contact les plus usuelles (ex : poignées de portes, etc.) ainsi qu'aux ustensiles.

## Préconisations spécifiques

### • Cuisine et préparation des repas

- Équiper en masques tout le personnel affecté à la préparation des repas.
- Si le personnel lié à la préparation des repas utilise habituellement des gants jetables, veiller à bien leur rappeler les consignes de lavage des mains avant et après le port des gants.
- Si vous faites appel à un prestataire pour la préparation des repas ou pour la livraison des produits nécessaires à la préparation des repas, prévoir si possible une zone de dépose, éviter les contacts avec les livreurs, et s'assurer du respect des règles sanitaires de la part du prestataire.

### • Réfectoire

- Si la météo et les équipements le permettent (barnum, parasols...), privilégier les repas en extérieur.
- Limiter la promiscuité en salle et respecter les distances de sécurité (si file d'attente : respect de la distance minimale d'un mètre, installation des vendangeurs une place sur deux, en décalé).
  - Nommer une personne dédiée au service des repas et à la manipulation des éléments partagés (salières, poivrières, micro-onde, machine à café...). A défaut, mettre à disposition, à proximité, des flacons de gel ou solution hydro alcoolique et des essuie-mains papier jetables ou des lingettes désinfectantes.
  - Veiller à ce que chaque vendangeur débarrasse individuellement son couvert.
  - Nettoyer et désinfecter la place occupée entre deux personnes successives.

### • Repas dans les vignes – casse-croûte

- Nommer une personne dédiée au service des repas et à la préparation/distribution du casse-croûte.
- Éviter les buffets et self-service.
- Privilégier les couverts, assiettes, gobelets, et serviettes à usage unique.

### • POINT DE VIGILANCE

**Fournir de l'eau en quantité suffisante et de manière individuelle : bouteilles, gobelets ou jetable, etc.**