

FAQ Coronavirus destinée aux restaurateurs

28 avril 2020

1. Qu'est-ce que le coronavirus SARS-CoV-2, communément appelé COVID-19 ?

C'est un virus de la famille des coronavirus qui peuvent être pathogènes chez l'homme et chez l'animal. On sait que, chez l'être humain, plusieurs coronavirus peuvent entraîner des infections respiratoires dont les manifestations vont du simple rhume à des maladies plus graves comme le syndrome respiratoire du Moyen-Orient (MERS) et le syndrome respiratoire aigu sévère (SRAS). Le dernier coronavirus qui a été découvert est responsable de la maladie à coronavirus 2019 (COVID-19).

<https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

2. Quel est son mode de transmission ?

Le COVID-19 est transmis par des personnes porteuses du virus. La maladie peut se transmettre d'une personne à l'autre **par le biais de gouttelettes respiratoires expulsées par le nez ou par la bouche** lorsqu'une personne **tousse ou éternue**. Ces gouttelettes peuvent se retrouver **sur des objets ou des surfaces autour de la personne**. On peut alors contracter le **COVID-19 si on touche ces objets ou ces surfaces et si on se touche ensuite les yeux, le nez ou la bouche**. Il est également possible de contracter le COVID-19 en inhalant des gouttelettes d'une personne malade qui vient de tousser ou d'éternuer.

<https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

3. Y a-t-il un risque de contamination par la consommation des aliments ?

Il n'y a actuellement aucun cas qui ait montré des signes d'infection humaine par le nouveau type de coronavirus via la consommation d'aliments contaminés. Les virus étant sensibles à la chaleur, le risque de contamination peut également être encore réduit en chauffant les aliments. Une cuisson de 4 minutes à 63°C pourrait être considérée comme efficace pour inactiver ce type de virus dans les aliments. [Source BFR - Institut fédéral allemand d'évaluation des risques](#) - [Source F-H BOLNOT - SARS-Cov-2 et alimentation - Mars 2020](#) - [Avis EFSA](#) - [Avis ANSES](#)

4. Combien de temps le virus persiste-t-il sur les surfaces ?

Les premières estimations font état de durée de survie à l'air libre de l'ordre de quelques heures à plusieurs jours **selon les conditions physiques (hygrométrie, température et quantité**

d'UV) et le type de surface : 4h sur du cuivre, 48h sur du carton ou de l'acier inoxydable et jusqu'à 72h sur des plastiques, bien que la concentration du virus se réduise fortement avec une décroissance linéaire sur les différentes surfaces.

Ces données restent théoriques car issues d'études menées en condition de laboratoire. Elles indiquent toutefois que **le risque de transmission du COVID-19 par des surfaces non désinfectées est à prendre en compte.**

[https://www.journalofhospitalinfection.com/article/S0195-6701\(20\)30046-3/fulltext](https://www.journalofhospitalinfection.com/article/S0195-6701(20)30046-3/fulltext)

5. En tant que restaurateur, quelles sont les mesures d'hygiène à suivre dans ce contexte ?

L'hygiène des mains et les opérations de nettoyage/désinfection restent les mesures essentielles.

Le lavage des mains : C'est une des mesures essentielles qui s'inscrit déjà dans le Plan de Maitrise Sanitaire des établissements de restauration. L'hygiène du personnel doit être irréprochable tant du **point de vue des équipements que de l'accessibilité aux lave-mains à commande non manuelle équipé de savon bactéricide et de serviettes à usage unique.** [Voir Fiche Bonnes pratiques Hygiène du personnel J'APLIC](#)

Comment ? En respectant les différentes étapes (temps de contact et zones).

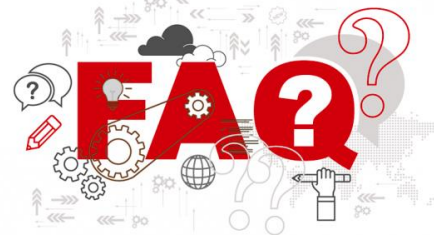
Quand ? La fréquence du lavage des mains doit être répété **autant que nécessaire** : A la prise de poste, après contact avec une autre personne, avant toute manipulation de matériel propre et/ou de denrée non protégée. [Source F-H BOLNOT - SARS-Cov-2 et alimentation - Mars 2020](#)

Attention : **Le port des gants ne se substitue pas au lavage des mains. Le port des gants doit être réservé à des opérations répétitives et les gants jetés dès la fin de ces opérations.**

6. Quelles sont les mesures barrières à mettre en place pour mon équipe ?

Selon les recommandations du Ministère du Travail, la distanciation sociale d'au moins 1m, des arrivées cadencées dans les vestiaires, des tenues de travail à usage unique sont des mesures à minima.

S'agissant des masques, **chaque individu est potentiellement porteur du virus**, et doit suivre les « gestes barrières » : **le port du masque est la seule façon d'éviter la contamination des**



surfaces et/ou des aliments par le biais de la salive et des postillons. Le masque protège les autres et évite de contaminer l'environnement direct.

[Source F-H BOLNOT - SARS-Cov-2 et alimentation - Mars 2020 - Voir Fiches métiers sur le site du Ministère du Travail](#)

7. En termes de nettoyage et de désinfection des surfaces, quels sont les produits à utiliser pour éliminer le virus SARS-CoV-2 ?

Le nettoyage et la désinfection des locaux font partie des opérations prévues dans le Plan de Maitrise Sanitaire de chaque établissement : il faut poursuivre le plan de Nettoyage et de Désinfection des surfaces et locaux déjà en place, qui précise les fréquences et les produits à utiliser selon les surfaces et locaux.

En cette période de contamination par ce virus, il est important :

- De mettre l'accent sur les zones et surfaces à risque : contact des mains (portes, poignées, interrupteurs, ordinateurs, tablettes, comptoirs, terminaux de paiement, etc.).
- D'utiliser un produit détergent désinfectant (virucide) répondant à la norme EN 14476 dont l'efficacité est avérée sur les virus enveloppés (sur la souche vacciniavirus) ou équivalent.
- Respecter la fréquence, le dosage et le temps de contact pour l'utilisation de ce virucide, recommandés par le fabricant.

[Voir Fiche Bonnes pratiques Nettoyage et désinfection J'APLIC](#)

8. A réception des marchandises, dois-je procéder à l'élimination des cartons et autres emballages pour le stockage en armoires froides ?

Oui, cette mesure s'inscrit déjà dans les Bonnes Pratiques d'Hygiène, à savoir :

- Eliminer les cartons et tout emballage souillé dans une zone limitée (élimination vers le local poubelles).
- Ranger rapidement les produits frais et surgelés en chambres froides.
- Utiliser des caillebotis propres en plastique (le stockage au sol est interdit).
- Ranger les produits par catégories et selon leur degré de contamination.

[Voir Fiche Bonnes pratiques Rangement des armoires froides J'APLIC](#)

9. Dans l'attente de recommandations gouvernementales, quels sont les dispositifs particuliers à mettre en place dans le cas d'accueil de consommateurs ?

Le principe est d'éviter au maximum les contacts entre personnes et les manipulations susceptibles de contaminer celles-ci. Ci-dessous, quelques conseils non exhaustifs :

- Organisation de la salle : 1 m de distance entre les personnes à table.
- Bien vérifier que les toilettes soient équipées de savon, serviettes à usage unique et nettoyées plusieurs fois ou positionner du gel hydroalcoolique à l'entrée du restaurant.
- Etalement des horaires des prises de repas pour moins de promiscuité en salle à manger.
- Désinfection des tables après chaque passage.
- Désinfection des supports de service (vaisselle porcelaine, plats inox, couverts), etc.
- Aération régulière des zones où déjeunent les convives.
- En self-service, préparation de repas individualisés ou dressage à l'assiette des produits habituellement en libre-service.
- Paiement par badge ou carte bleue pour limiter la manipulation d'argent.

Enfin, n'hésitez pas à communiquer auprès de vos clients de ces dispositions particulières, afin de les assurer des mesures sanitaires que vous avez prises !



[Avis de l'ANSES \(pages 8 et 9\)](#)
[Fiches Conseils métiers du Ministère du Travail](#)
[Synthèse bibliographique des données sur le SARS-CoV-2 \(IFIP\)](#)

Cette FAQ ne prétend pas répondre à l'ensemble des questions que vous vous posez. N'hésitez pas à interroger vos fournisseurs de produits d'hygiène, prestataires de suivi de la qualité Hygiène et la DDPP de votre département.