

CONSIGNES A LA VENTE A EMPORTER

Les restaurants sont autorisés à maintenir leurs activités de vente à emporter et de livraison. Le ministère de l'Économie et des Finances rappelle sur son site que la vente à emporter et la livraison de repas à domicile reste autorisée pourvu qu'elle se fasse sans contact, afin d'assurer une protection maximale des personnes qui préparent les repas, des livreurs et des clients.

Le ministère propose une fiche pratique des *"précautions sanitaires à respecter dans le cadre de la livraison de repas à domicile"*.

► La livraison sans contact se déroule dans les conditions suivantes

- Une zone de récupération des repas doit être aménagée par le restaurant, distincte de la cuisine, afin d'assurer la récupération du repas sans contact entre la ou les personnes chargées de la préparation du repas et celle chargée de la livraison.
- Le livreur dépose son sac ouvert et le personnel du restaurant place le repas directement dans le sac.
- Lors de la livraison du repas, le livreur prévient le client de son arrivée (en frappant ou en sonnant).
- Le livreur part immédiatement ou s'écarte d'une distance de minimum 2 mètres de la porte, avant ouverture de la porte par le client. L'objectif est de ne pas se croiser.

► Consignes à destination des restaurateurs et préparateurs de repas

- Les gestes barrières (se laver très régulièrement les mains, tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir, utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter, saluer sans se serrer la main et sans embrassades) doivent être appliqués en permanence, par l'ensemble du personnel.
- Toute personne symptomatique (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ne doit pas se rendre sur son lieu de travail.
- Les sacs contenant les repas doivent être correctement fermés.
- Une attention particulière doit être portée au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces et ustensiles en contact avec la nourriture.

► Consignes à destination des livreurs

- Les gestes barrières doivent être appliqués en permanence.
- Toute personne symptomatique (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ne doit pas se rendre sur son lieu de travail.
- Lors de l'attente devant un restaurant, les livreurs s'assurent du respect de la distance de sécurité d'un mètre entre eux.
- Le livreur prévient le client de l'arrivée du livreur et part immédiatement ou s'écarte d'une distance de minimum 2 mètres de la porte après le dépôt du repas.
- Le matériel de livraison doit être régulièrement nettoyé, particulièrement les zones en contact avec les mains, à l'aide de lingettes désinfectantes ou d'un chiffon et de produit d'entretien correspondant à la norme NF ou EN 14476 (inscrite sur l'étiquette).