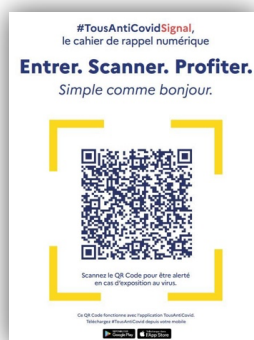


Vigilance pendant la période estivale...

Avec le début de la saison estivale, les restaurants, la restauration de plage, et les marchés s'animent, en particulier en cette **année 2021**, après de longs mois de confinement. La saison des grandes vacances débute et dans son sillon, l'ouverture des terrasses, des restaurants de plage pour permettre aux vacanciers de déguster de bons petits plats, sous les parasols les pieds dans l'eau...

Covid-19 : restaurants... ce qui change le 30 juin 2021



Restaurants, cafés, bars... fin des jauges en intérieur

Jusqu'à présent, restaurants, commerces, théâtres et salles de cinéma ne pouvaient pas accueillir plus de 50 % de leur capacité en intérieur. Dès mercredi, il n'y aura plus aucune limite, même si chaque établissement restera libre de rouvrir en totalité ou non.

- Maintien des **gestes barrières**
- **Gel hydro alcoolique** à l'entrée des établissements
- **Port du masque** à l'intérieur, y inclus dans les restaurants lorsqu'on se déplace
- **Cahier de rappel et/ou QR Code**

RAPPEL

Alors, quels risques spécifiques pour les établissements en saison d'été ?

La chaleur et la constitution de nouvelles équipes en cuisine et en salle **exigent une vigilance particulière** pour éviter aux maximum les risques de maladies d'origine alimentaire.

1/ **Côté personnel** : vous ferez peut-être appel à des travailleurs saisonniers, qui ne sont pas toujours des professionnels de la restauration à temps plein. Vous devrez alors insister tout particulièrement sur le volet hygiène (formation aux Bonnes pratiques d'hygiène, tenue, suivi médical...).

2/ **Votre local doit être équipé d'assez d'eau**, pour que vos équipes puissent se laver correctement les mains (pensez également à garantir leur accès aux toilettes et vestiaires, sur place ou à proximité), et également préparer les denrées alimentaires dans des conditions adéquates.

3/ **Le maintien de la chaîne du froid doit être garanti** (vérifiez l'alimentation et la température de vos frigos 2 contrôles par jour au moins !).

4/ **Le nettoyage de votre restaurant/café / bar / stand/ terrasse /paillette/food-truck doit être réalisé dans les règles de l'art**, les températures estivales favorisant la prolifération des germes.

5/ **Ne relâchez pas la traçabilité !**

Comme chaque année entre juin et septembre, **l'Opération Interministérielle Vacances** veille tout particulièrement au respect des **conditions d'hygiène** des établissements accueillant des touristes !

En effet, le gouvernement la lance chaque année pour s'assurer que les établissements **respectent la réglementation en vigueur**, particulièrement lorsqu'ils voient leur activité croître de façon exceptionnelle durant l'été. Le **contrôleur** arrive souvent de façon **inopinée** et établit rapidement un premier avis sur l'hygiène générale de l'établissement*.

Les aliments, les marchandises, les locaux, les produits d'entretien doivent donc être rangés, les surfaces et sols impeccables, propres et désinfectés.

Depuis l'an dernier, l'ensemble des résultats des contrôles sanitaires sont **mis en lignes sur le site Alim 'Confiance**, afin d'apporter transparence et lisibilité au public.

Pas question donc de lésiner sur votre niveau d'hygiène !

Pour passer la visite avec sérénité, nous vous proposons de récapituler certains points de vigilance en matière d'hygiène, **il existe en effet 3 grands « facteurs de risques » pendant cette période**

1. Les températures sont assez élevées durant l'été

- Vérifiez les **températures** des produits, et surtout des **armoires** et **chambres froides**, **2 contrôles** par jour à minima.
- Contrôlez **toutes vos livraisons de produits frais**.
- Ne **stockez pas trop** de marchandises (frais, fruits, salades).
- **Surveillez votre matériel, faites vérifier les appareils de stockages**, cela permet d'éviter les ruptures de froid (chambre froide, armoires froides, congélateur, machine à glaçons, climatiseur...).
- **Augmentez** ou **ajustez la pression des fûts** de vos bières à pression.

Anticipez, organisez, planifiez et répartissez vos commandes sur 1 ou 2 livraisons à la semaine.

2. Les vacances de nos clients

- La servuction attendue est certainement plus exigeante car il s'agit de déplacements et coûts personnels.
- Ce sont de **nouveaux clients** (touristes français, et étrangers aussi).
- Beaucoup plus d'**enfants, de familles** (plus fragiles).
- **Exigences et qualité**, nos clients en vacances, entre excès et farniente, portent une **attention particulière aux instants de repas**.

3. Les vacances de nos collaborateurs et fournisseurs

Attention, pendant cette période, nous travaillons avec du **personnel de remplacement** (stage, intérim...), nos **fournisseurs aussi**... soyez vigilants, augmentez vos fréquences de contrôle.

- La **formation du personnel** est primordiale.
- **Délégués** vos tâches de contrôle, et écrivez toutes vos consignes.
- Vérifiez-les DLC/DLUO/DDM.

Et en matière de nettoyage :

- Les **tenues de votre personnel doivent être impeccables et sans tâches**
- Les **mains doivent être lavées régulièrement** : des protocoles de nettoyage des mains doivent être affichés
- **L'utilisation des lavettes est indispensable** en lieu et place des torchons
- Le **plan de nettoyage et désinfection (PND) doit être suivi**

L'hygiène des aliments et des locaux est très importante pour la qualité et la fraîcheur de nos aliments, mais aussi pour une bonne gestion.

La sécurité alimentaire et l'hygiène c'est l'affaire de tous !



Au milieu de la difficulté, se trouve l'opportunité

***Pour répondre à ces critères et maîtriser vos procédures, nous avons la solution, nous vous accompagnons dans la réalisation de votre diagnostic hygiène pour mettre en place un Plan d'Actions Correctives, efficace, utile et simple à mettre en œuvre.**