

Dernière mise à jour le 08 juin 2021

Sortie de crise sanitaire : allègement des règles pour les restaurants d'entreprise

Le 9 juin 2021 marque la 3ème étape du plan de réouverture et de sortie de crise. Le Ministère du Travail a actualisé sa fiche relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants d'entreprise. Les contraintes sont allégées.

Sommaire

- Actualisation du DUERP
- Jauge de 50 %
- Renforcement de l'aération
- Déjeuners entre collègues
- Références

Actualisation du DUERP

Le Ministère du Travail rappelle que l'employeur doit évaluer les risques en passant en revue les circonstances dans lesquelles les employés et les convives fréquentant le restaurant peuvent être exposés au virus, et mettre à jour son DUERP en conséquence.

Les mesures de protection collective doivent être privilégiées.

L'employeur doit respecter et faire respecter les mesures de distanciation physique :

- Rester à un mètre des autres, associé au port du masque grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgical ;
- Rester à deux mètres si le port du masque est impossible ;
- Saluer sans se serrer la main ni s'embrasser.

Il doit également notamment :

- Veiller au respect des gestes barrières ;
- S'assurer que les consignes sanitaires sont accessibles aux salariés en situation de handicap et que les règles de distanciation physique leur permettent de travailler ;
- Rendre obligatoire le port du masque grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgical, par mes employés et les convives dans tous les lieux collectifs clos : cuisines, plonge, self, salle de restauration, couloirs, véhicules transportant plusieurs personnes... Le salarié travaillant seul dans une pièce peut enlever son masque ;
- Réorganiser le travail des équipes de restauration ;
- Réorganiser l'accueil des convives.

Jauge de 50 %

Une jauge maximale de 50 % de la capacité du restaurant d'entreprise doit être respectée (fin de la jauge maximale d'une personne pour 8 m2).

Renforcement de l'aération

Les pièces doivent être aérées par deux points distincts (porte et fenêtre) quelques minutes toutes les heures (et non plus le plus souvent possible), en complément de l'aération / ventilation conforme à la réglementation.

Déjeuners entre collègues

Les salariés sont de nouveau autorisés à déjeuner entre collègues. Le groupe ne doit alors pas dépasser 6 personnes, ces dernières devant venir ensemble ou avoir réservé ensemble, afin de limiter le nombre de contacts. Leur chaise doit être éloignée d'au moins 2 mètres l'une de l'autre.

Une distance minimale de deux mètres doit être gardée entre les tables occupées, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique.

Toutefois, la poursuite de la mise en place, dans la mesure du possible, de paniers repas à emporter et à consommer sur le poste de travail reste d'actualité. Même si les groupes sont autorisés, il est demandé aux restaurants d'entreprise de faciliter la possibilité de déjeuner seul (bureau, locaux du restaurant, ou locaux aménagés à cet effet dans les entreprises.).

Enfin, les prestations du type repas d'affaires ne sont plus suspendues.

Références

Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid-19 – version du 9 juin 2021.

Fiche du Ministère du Travail « Covid-19 : organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise » – version du 9 juin 2021.