



## Département des Services d'Inspection

Martin J. Walsh, maire

### Prévention de la propagation du coronavirus dans les établissements de restauration

Les coronavirus sont des virus respiratoires, et se propagent généralement par les sécrétions respiratoires (gouttelettes de toux et éternuements) d'une personne infectée à une autre personne. Les symptômes de COVID-19 comprennent la fièvre, le toux, l'essoufflement et, dans les cas graves, la pneumonie (liquide dans les poumons). On ne sait pas encore avec quelle facilité ce nouveau coronavirus se propage.

Plus d'informations sur le COVID-19 sont disponibles sur

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/clinical-criteria.html>.

### Prenez des mesures pour assurer la sécurité de votre établissement:

- Affichez les enseignes pour le lavage des mains. Lavez vos mains avec du savon et de l'eau tiède pendant au moins 20 secondes.
- Suivez les pratiques d'hygiène de vos employés. Évitez de toucher votre bouche, vos yeux et votre visage.
- Donnez accès aux désinfectants et gels pour les mains à base d'alcool entre le lavage des mains pour les employés et les clients.
- Déterminez le risque des recommandations d'éliminer le libre-service: les ustensiles et ustensiles de service exposés, jetables et réutilisables accessibles au public présentent le risque le plus élevé. Certains exemples comprennent des conteneurs en vrac ou des condiments individuels, du matériel de distribution, des articles en plastique, des pinces, des tasses, des couvercles pour éviter l'exposition de la manipulation par plusieurs utilisateurs. Si les articles en libre-service ne peuvent pas être retirés, utilisez des ustensiles distribués individuellement et nettoyez et désinfectez régulièrement pour réduire le risque.
- Nettoyez et désinfectez fréquemment les objets et les surfaces touchés fréquemment (comme les salles de bains, les poignées de porte, les comptoirs, les tables, les appareils électroniques) avec des désinfectants homologués par l'EPA comme efficaces pour le coronavirus. Le virus COVID -19 peut survivre plusieurs jours.
- Ayez des procédures écrites disponibles pour le nettoyage après incident de vomissement et de diarrhée.
- Affichez et réviser la politique relative aux maladies avec les employés. Suivez les employés qui exhibent des symptômes de toux, éternuement, diarrhée, vomissement, fièvre. Suivez les directives d'exclusion et de restriction pour les manipulateurs d'aliments avec une obligation de rentrer chez soi si malade.
- Informez les autorités, si besoin, de toute maladie d'origine alimentaire confirmée.
- Faites la promotion du *tap and pay* pour limiter le traitement des espèces.
- Évitez les zones surpeuplées et assurez une ventilation adéquate.
- Maintenez dans les toilettes un stock de savon et de serviettes en papier ou d'un sèche-mains.
- **Affichage et formation disponibles ici:**  
[http://www.mafoodsafetyeducation.info/fs\\_work/teaching\\_tips.html](http://www.mafoodsafetyeducation.info/fs_work/teaching_tips.html)
- Restez informés.



# Département des Services d'Inspection

Martin J. Walsh, maire