

COVID-19

REPAS DE CHASSE

Restons vigilants

Gardons les bons gestes

Respectez la distanciation



Dispositions générales

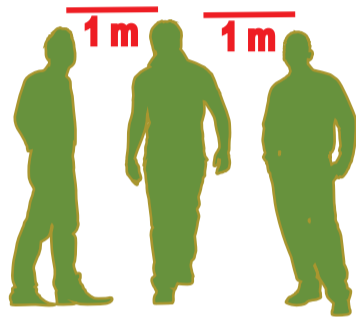
- ✓ Respecter la distance d'**1 mètre** entre chaque personne, sauf pour un même groupe,
- ✓ Installer un distributeur de gel hydroalcoolique à l'extérieur du local (prévoir un petit stock de masque),
- ✓ Lavage des mains avant toute entrée dans le local,
- ✓ Augmenter l'aération naturelle des locaux,
- ✓ Diffuser des affiches précisant les consignes et modalités de fonctionnement,
- ✓ Le local, ainsi que toutes les autres installations, doivent être nettoyés (surfaces utilisées, poignées de porte, sol et matériels...).

Préparation des repas



- ✓ Se laver les mains régulièrement,
- ✓ Porter **obligatoirement** un masque
- ✓ Dédier un poste à chaque personne,
- ✓ Gel hydroalcoolique à disposition,
- ✓ Éviter échanges de matériels (couteaux, fourchettes...),
- ✓ Privilégier poubelle à commande manuelle ou sans couvercle,
- ✓ Utiliser produit nettoyant et désinfectant pour nettoyage plans de travail et ustensiles,

Accueil et apéritif



- ✓ Privilégier un apéritif à l'extérieur en **respectant la distanciation**,
- ✓ Supprimer l'apéritif au comptoir,
- ✓ Proscrire tout ce qui peut être touché par plusieurs personnes (cacahuètes, chips, etc...)
- ✓ Service effectué avec un masque.

Organisation des tables

- ✓ En salle accès aux tables et déplacements **uniquement avec un masque**
Privilégier les repas à l'extérieur
- ✓ Organiser les circulations et emplacements des tables pour maintenir la distance de sécurité (10 personnes maximum par table),
- ✓ Prévoir un espace large entre les tables pour la circulation des personnes en charge du service,
- ✓ Organiser rapidement le placement des personnes afin d'éviter toute file d'attente.



Buffet

- ✓ De préférence, éviter les buffets,
- ✓ Si obligation de buffet, service par une ou deux personnes avec masque,
- ✓ Protéger les denrées présentées en buffet,
- ✓ Prioriser l'utilisation des ustensiles par une seule personne,



Service

- ✓ Se laver les mains avant toute manipulation de **vaisselle et ustensiles propres**,
- ✓ Service par une personne avec masque : éviter le plat qui circule de main en main,
- ✓ Préférer les condiments à usage unique, la vaisselle jetable, les poubelles ouvertes,
- ✓ Supprimer le café au comptoir, uniquement servi à table,



Méchoui

- ✓ Respecter la distanciation (sinon prévoir un masque),
- ✓ Prévoir gel hydroalcoolique et point d'eau,
- ✓ Pour la découpe ne pas échanger les ustensiles,



Après le repas

Nettoyer surfaces et sols avec un produit désinfectant

- ✓ Désinfecter chaque table et chaque chaise,
- ✓ Désinfecter les plans de travail,
- ✓ Désinfecter tous les ustensiles ayant servis pour la préparation et les services,
- ✓ Désinfecter les poubelles, toilettes, poignées de portes, interrupteurs et tous les points contacts,
- ✓ Effectuer le lavage avec des produits adaptés et privilégier l'utilisation d'un lave-vaisselle à 60°,
- ✓ Stocker la vaisselle et les ustensiles propres dans un endroit à l'abri des contaminations.



Affiche réalisée par la Fédération départementale des Chasseurs de l'Aveyron

Pour contacter la Fédération de votre département : www.chasseurducentrvaldeloire.fr