

GUIDE DE BONNES PRATIQUES

pour les restaurants / cantines d'entreprise

revu par la
Direction de la santé



Les restaurants / cantines d'entreprise ne sont pas concernés par la fermeture des établissements de restauration et de débit de boissons prévue par [la loi du 25 novembre 2020](#) modifiant la loi modifiée du 17 juillet 2020 sur les mesures de lutte contre la pandémie du Covid-19, et ce en raison du fait que ces établissements ne sont pas ouverts au public et ne sont fréquentés que par le personnel de l'entreprise. Par ailleurs, lorsqu'il existe une salle de restauration (ci-après dénommée « réfectoire ») pour consommer les repas, le fait de consommer dans ce réfectoire ne crée pas plus de risques sanitaires pour les personnes présentes. Les mesures de distanciation sociale et de lutte contre la pandémie ont été mises en place dans ce réfectoire. Il n'est matériellement pas possible ou autorisé à tout salarié de consommer son repas sur son poste de travail. À titre d'exemples, les secteurs hospitaliers et industriels ne permettent pas au personnel de ces activités de prendre leur repas à leur poste de travail.

Pour des raisons sanitaires, il est préférable que le personnel de ces activités consomme leur repas dans un réfectoire qui a mis en place des mesures de distanciation sociale et de lutte contre la pandémie que de s'entasser dans un endroit non approprié ne disposant pas de ces mesures. De ce fait, les restaurants / cantines d'entreprise peuvent continuer à fonctionner, mais sont obligés de prendre des mesures protectrices supplémentaires à celles déjà mises en place avant l'entrée en vigueur de la loi précitée.

Dans les commentaires des articles du projet de loi n° 7733, voté le 15 décembre 2020 à la Chambre des députés et devenu [la loi du 15 décembre 2020](#) modifiant la loi modifiée du 17 juillet 2020 sur les mesures de lutte contre la pandémie du Covid-19, il a expressément été prévu que le réfectoire du restaurant d'entreprise peut être utilisé par les salariés pour y consommer leur plat à emporter, en respectant bien entendu les règles sanitaires en place.

La loi du 15 décembre 2020 est entrée en vigueur le 16 décembre 2020.

[La loi du 2 avril 2021](#) portant modification de la loi modifiée du 17 juillet 2020 sur les mesures de lutte contre la pandémie du Covid-19 a de nouveau permis aux établissements de restauration et de débit de boissons d'accueillir du public en terrasse à partir du 7 avril 2021 sous des conditions sanitaires strictes qui se trouvent à l'article 2 de la loi précitée.

[La loi du 14 mai 2021](#) a précisé dans son article 1^{er} que les restaurants/cantines d'entreprise sont soumis aux mêmes conditions que les établissements de restauration et les débits de boissons.

Ainsi, les restaurants d'entreprise peuvent accueillir les convives en terrasse en respectant les conditions suivantes :

- Uniquement des places assises ne sont admises ;
- Chaque table ne peut accueillir qu'un maximum de 4 personnes sauf lorsque les convives font partie d'un même ménage ou cohabitent ;
- Les tables placées côte à côte sont séparées d'une distance d'au moins 1,5 mètres ou en cas de distance inférieure, par une barrière ou une séparation physique permettant de limiter le risque d'infection ;
- Le port d'un masque est obligatoire pour le convive lorsqu'il n'est pas assis à table ;
- Le port du masque est obligatoire pour le personnel qui entrerait en contact avec le convive ;
- Hormis les services de vente à emporter, la consommation à table est obligatoire pour le convive.

La [loi du 24 décembre 2021](#) a instauré le régime dit « 2+ » dans les restaurants/cantines d'entreprise. Ainsi, l'accès au réfectoire du restaurant/de la cantine d'entreprise est réservé aux personnes munies d'un certificat indiquant une vaccination complète contre le Covid-19 ou d'un certificat de rétablissement suite à une infection au Covid-19. De plus, la [loi du 11 janvier 2022](#) prévoit que les personnes n'ayant pas encore reçu leur vaccination de rappel (« booster ») et disposant d'un

schéma vaccinal complet de plus de 180 jours sont obligées de réaliser sur place un test autodiagnostique avec un résultat négatif avant de pouvoir accéder au réfectoire du restaurant/ de la cantine d'entreprise.

Toute personne ayant déjà reçu une vaccination de rappel est dispensée de l'obligation de présenter le résultat négatif soit d'un test autodiagnostique réalisé sur place, soit d'un test TAAN, soit d'un test antigénique rapide SARS-CoV-2 en cours de validité. L'exploitant est en outre tenu de demander une pièce d'identité à la personne souhaitant accéder au réfectoire du restaurant/de la cantine d'entreprise afin de s'assurer que l'identité mentionnée sur le certificat présenté et celle figurant sur la pièce d'identité sont identiques. Si la personne refuse ou est dans l'impossibilité de présenter un certificat et de justifier, sur demande de l'exploitant, son identité, ne pourra pas accéder au réfectoire. Enfin, toute personne doit quitter l'établissement si elle refuse ou si elle est dans l'impossibilité de présenter un certificat de vaccination ou de rétablissement et de justifier son identité ou si elle refuse de se soumettre à un test autodiagnostique sur place ou au cas où le résultat du test autodiagnostique est positif.

Les personnes qui ne peuvent pas se faire vacciner contre le Covid-19 pour des raisons médicales peuvent obtenir un [certificat de contre-indication à la vaccination](#) de leur médecin traitant qui leur permet d'accéder à des établissements sous le régime « 2G+ » ou d'accéder à leur lieu de travail. Toutefois, ces personnes doivent, en plus de ce certificat, présenter également un certificat de test Covid-19 ou réaliser sur place un test auto-diagnostique, dont le résultat est négatif.

La [loi du 11 février 2022](#) a remplacé le régime « 2G+ » par le régime du « 3G ». L'article 2 (2) de la [loi modifiée du 17 juillet 2020](#) précise que les cantines d'entreprises sont soumises aux conditions prévues au paragraphe 1^{er} de ce même article. L'accès aux restaurants/cantines d'entreprise est dès lors réservé aux :

- Personnes complètement vaccinées présentant un certificat de vaccination datant de moins de 270 jours (neuf mois) ;
- Personnes complètement vaccinées et ayant reçu une dose de rappel, présentant un certificat relatif à la vaccination de rappel (dans ce cas, il n'y a pas de limite de validité) ;
- Personnes rétablies présentant un certificat de rétablissement (dont la date de validité n'excède pas 180 jours, soit 6 mois) ;
- Personnes non vaccinées et non rétablies ou personnes ayant reçu une 1^{ière} dose présentant un certificat de test négatif TAAN (PCR) ou un test antigénique rapide SARS-CoV-2 certifié valide.

Les personnes qui ne peuvent pas se faire vacciner contre le Covid-19 pour des raisons médicales ne sont pas concernées par le régime 3G. Les conditions de ces personnes pour pouvoir accéder à un espace soumis sous le régime 3G n'ont pas été modifiées par la loi du 11 février 2022.

La [loi du 11 mars 2022](#) a abrogé la majorité des mesures sanitaires en relation avec le Covid-19. La restauration (donc également les restaurants d'entreprise) n'est dès lors plus soumise à des règles spécifiques.

La loi à considérer par les restaurants/cantines d'entreprise est celle du 11 mars 2022.

Si l'entreprise souhaite maintenir, pour son personnel, les mesures sanitaires sur le lieu de travail (port du masque de protection et respect de la distanciation), elle doit le faire dans le respect des compétences de la délégation du personnel (information et consultation de la délégation du personnel pour les entreprises de moins de 150 salariés, respectivement, codécision avec la délégation du personnel pour les entreprises de 150 salariés au moins).

Le présent guide souhaite rappeler aux entreprises dotées d'un restaurant/cantine d'entreprise les règles sanitaires à respecter et reprend un certain nombre de bonnes pratiques constatées dans plusieurs restaurants/cantines d'entreprise permettant ainsi aux salariés de l'entreprise de prendre leur repas de midi sous des conditions assurant à la fois leur santé ainsi que leur bien-être.

Il est à jour au 11 mars 2022 et est susceptible d'être adapté en fonction des évolutions législatives et réglementaires.

La FEDIL tiendra ses membres informés de tout changement législatif et/ou réglementaire le plus rapidement que possible.

Ce guide de bonnes pratiques est le résultat d'une collaboration entre la FEDIL, FEDIL Catering¹ et le Service de santé au travail de l'industrie (STI).

¹ FEDIL Catering est une association sectorielle fonctionnant sous l'égide de la FEDIL – The Voice of Luxembourg's Industry créée fin 2010 qui défend les intérêts du secteur de la restauration collective au Luxembourg. Elle représente ses membres (Aramark, CR Services, Dussmann, Eurest et Sodexo) dans le cadre du dialogue social, dans des discussions politiques sur des sujets d'actualité, et dans leurs relations avec les autorités. De ses activités dépendent plusieurs milliers d'emplois directs, mais aussi indirects à travers le secteur de la production alimentaire ainsi que les principaux fournisseurs alimentaires nationaux

1

L'ACCÈS VERS L'AIRE DE DISTRIBUTION DES REPAS

- Avant l'entrée du restaurant/cantine d'entreprise, il est conseillé d'installer des distributeurs de produit de désinfection pour les mains. Assurez-vous que tout salarié souhaitant accéder au restaurant/à la cantine l'utilise.
- Vérifiez que tout salarié porte bien son masque de protection avant d'accéder au réfectoire du restaurant/à la cantine d'entreprise si l'entreprise a décidé de maintenir les mesures sanitaires sur le lieu de travail (port du masque de protection et respect de la distanciation).
- À l'intérieur du restaurant/de la cantine d'entreprise, il est recommandé de permettre l'élimination en toute sécurité de masques de protection, de gants jetables et de mouchoirs utilisés. L'installation d'une poubelle avec pédale est indispensable afin d'éviter un contact entre les mains du salarié et la poubelle.
- Il est recommandé d'étendre les plages horaires de distribution des repas, et ce afin d'éviter un rassemblement de personnes trop important (et en organisant les plages d'horaires p. ex. en fonction des départements/services de l'entreprise). Pensez à les communiquer de manière compréhensible et à l'avance.

2

PRÉSENTATION DES REPAS, BOISSONS ET AUTRES

- Les repas peuvent être servis dans des contenants à emporter, y compris réutilisables tels que Ecobox, contenants en verre, etc. ou sur une assiette en porcelaine sur un plateau et accompagnés de couverts à usage unique ou réutilisables (comme avant la pandémie du COVID-19).
- Il n'est pas nécessaire de couvrir les repas avec un couvercle ou avec du film fraîcheur. Les bars à salades et les salades de fruits peuvent également être ouverts.
- Il est recommandé que les plateaux soient préparés par le personnel de distribution à l'avance ou lors du passage en caisse des convives (verre, couverts, serviettes et pain, dosettes de condiments, etc.) et ce pour minimiser le risque d'infection.

No need to be a superhero
to save the world, just use the
ECOBIX!

Finally arrived with us. A multi-purpose
deposit system designed in Luxembourg
to transport meals.

www.ecobox.lu

initiative
LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Environnement, du Climat
et de l'Énergie
Ministère de l'Économie

Supported by the Département
de l'Énergie et de l'Environnement
du Grand-Duché de Luxembourg.





- Les fontaines à eau/ distributeurs de boissons, café, etc. peuvent être utilisés sans restriction. Les produits en libre-service (salades, pains, fruits, etc.) doivent être équipés de couverts de service, désinfectés et/ou remplacés régulièrement pendant le service, et il est conseillé de mettre du gel hydro-alcoolique à disposition.



3

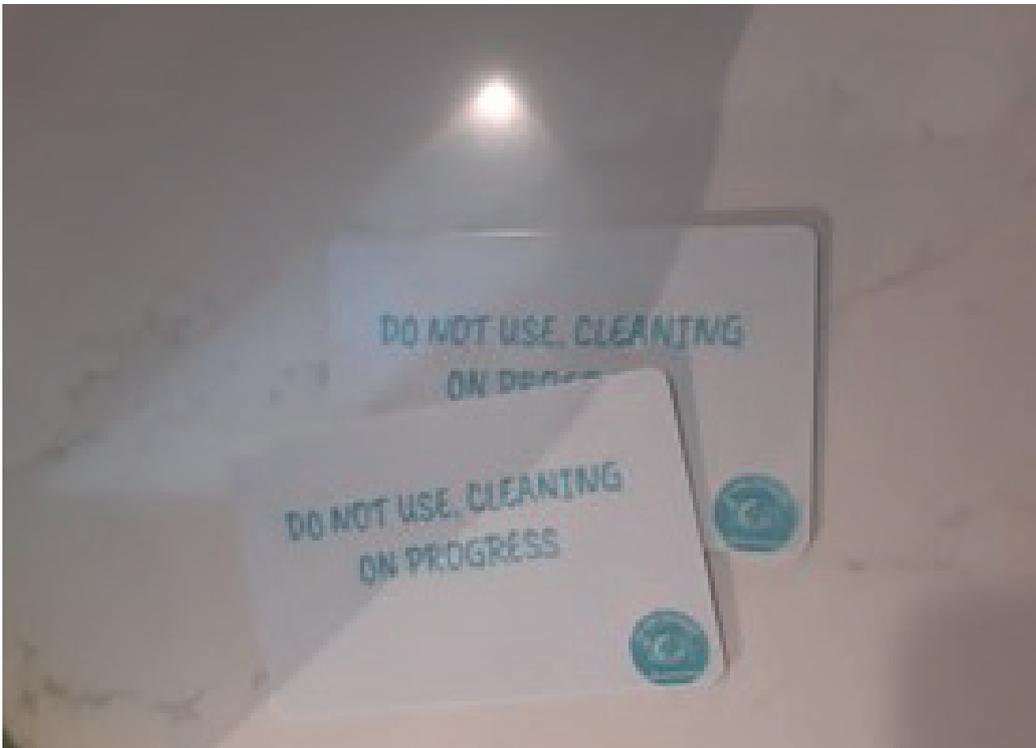
SORTIE DE L'AIRE DE RESTAURATION

- Il est conseillé de mettre à disposition un produit de désinfection à la sortie du restaurant d'entreprise et de laisser la porte de ce dernier ouverte quand cela est possible. Il est conseillé d'ouvrir régulièrement les fenêtres du restaurant/ de la cantine d'entreprise pendant quelques minutes.

4

ARRANGEMENT DES TABLES DANS LE RÉFECTOIRE

- Les modes de paiement sans contact seraient à privilégier.
- Du gel hydro-alcoolique ou une solution désinfectante serait à mettre à libre disposition des convives en caisse.
- Pour assurer une désinfection optimale des places après chaque utilisation, soit :
 - ◇ Le convive laisse son plateau sur la table après consommation de son repas. Ceci permettra au personnel du restaurant/de la cantine d'entreprise de reconnaître les tables qui seraient à désinfecter et de procéder ainsi à la désinfection.
 - ◇ Le convive utilise un panneau indiquant « à désinfecter » pour informer la personne en charge du nettoyage de désinfecter l'endroit quitté.
 - ◇ Le convive débarrasse lui-même son plateau repas et effectue le tri. Des bacs de désinfection pourront être mis à disposition pour que le convive y dépose les couverts et les contenants réutilisables.
 - ◇ Ces consignes de débarrassage devraient être indiquées au moyen d'affichages dans le réfectoire du restaurant ou de la cantine d'entreprise.





FEDIL - THE VOICE OF LUXEMBOURG'S INDUSTRY

7 Rue Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg
T +352 43 53 66-1

FEDIL CATERING

7 Rue Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg
T +352 43 53 66-1

**SERVICE DE SANTÉ AU TRAVAIL DE L'INDUSTRIE
STI asbl**

6 Rue Antoine de Saint-Exupéry
L-1432 Luxembourg
T +26 00 61