

## COVID-19: Guidance for Take Out Restaurants, Food Trucks, and Ice Cream Shops

---

### QUESTIONS AND ANSWERS

#### **Are take out restaurants, food trucks and ice cream shops allowed to operate?**

Yes, take out restaurants, food trucks and ice cream shops can operate and should always respect social distancing of 6 feet/2 metres for staff and clients.

#### **I haven't renewed my food premises licence for this licencing season, is my licence still valid?**

Food operators who had a valid food premises licence from April 1, 2019 to March 31, 2020, may continue to operate under that licence until May 31, 2020. Licensees are responsible to ensure they have a valid licence by June 1, 2020. Contact your local Public Health Inspector for instructions.

#### **What to do if my staff cannot respect the social distancing due to the limited space?**

Where it is determined that staff must work in close proximity:

1. Employees entering a workplace must be screened for symptoms of COVID-19. This can include temperature checks, provided non-contact thermometer (i.e. infrared) is available.
2. Workers who have any symptoms of COVID-19 (fever, cough, difficulty breathing, sore throat, runny nose) must not participate in work activities and should self-isolate at home and call 811 for advice.
3. Determine changes to work procedures to complete tasks to maintain social distancing (6 feet/ 2 metres).
4. Install temporary dividers between workstations to act as a barrier to prevent potential contamination. Plexiglas or possibly even heavy plastic sheeting between workstations.
5. Consider if there are aspects of the work that can be done by one person, that person moves away and then the second person completes their task with environmental cleaning and hand hygiene occurring between staff.
6. For short periods of time when physical distancing is not possible, wearing a non-medical mask is one way to protect those around you. Wearing a non-medical mask (e.g., homemade cloth mask) in the community has not been proven to protect the person wearing it. However, the use of a non-medical mask or facial covering can be an additional measure you can take to protect others around you.
7. Change a cloth mask as soon as it gets damp or soiled. Put it directly into the washing machine or a bag that can be emptied into the washing machine and then disposed of.
8. Cloth masks can be laundered with other items using a hot cycle, and then dried thoroughly.
9. Non-medical masks that cannot be washed should be discarded and replaced as soon as they get damp, soiled or crumpled
10. Wash hands thoroughly before putting the mask on and after taking it off. It is important to avoid touching your face while wearing the mask.

### **General Reminders:**

- Food operators must comply with the Food Premises Regulation.
- On-premises dining is prohibited.
- Use physical line control measures to accommodate line-ups and to discourage cohorts of people waiting. Place markers such as tape or cones to provide a visual reference of 2 meters or 6 feet for customers to follow.
- Food vendors must discontinue all food sampling activities and the use of shared condiment's (eg. ketchup, relish, sauces etc).
- Encourage the use of tap or credit card payments as opposed to cash. Limit the handling of credit cards whenever possible by allowing customers to scan. Where cash must be used, employees should wash their hands frequently and/or use gloves that should be replaced frequently.
- A physical barrier, such as plexiglass or a rigid plastic is recommended between cashiers and customers, especially where 2 meters or 6 feet is not feasible.
- Wash your hands with soap and water for at least 20 seconds or use an alcohol- based hand sanitizer (minimum content of 60% alcohol is important) at the beginning of the shift, often throughout the shift including before you eat and at the end of the workday.
- If gloves are being used by staff, proper handwashing is required before and after use. Do not touch your face with gloves.
- Food vendors must implement enhanced frequency of cleaning and disinfection of high touch surfaces, such as pay stations between each customer. Check the COVID-19 cleaning and disinfection information at <https://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/CDCOVIDE.pdf>
- When unable to maintain the 6ft/ 2m social distancing or need to work in close proximity, additional safety precautions are recommended such as adding physical barrier or wearing a non-medical mask.
- Don't share food, drinks, cigarettes, personal hands tools, even pens.
- Don't touch your face, eyes, nose, mouth. Wash hands before and after eating, after handling raw meat, after using the washroom, after coughing or sneezing, etc.
- Follow good respiratory etiquette by covering your mouth and nose with a disposable tissue or use the crease of your elbow when you sneeze or cough.
- Workers who have any symptoms of COVID-19 (fever, cough, difficulty breathing, sore throat, runny nose) or been in close contact with someone who has COVID-19 (a Public Health professional will determine who close contacts are), must not participate in work activities and should self-isolate at home and call 811 for advice.

## **COVID-19 : Recommandations pour les comptoirs de mets à emporter, les camions-restaurants et les comptoirs de crème glacée**

---

### **QUESTIONS ET RÉPONSES**

#### **Les comptoirs de mets à emporter, les camions-restaurants et les comptoirs de crème glacée sont-ils autorisés à fonctionner?**

Oui, les comptoirs de mets à emporter, les camions-restaurants et les comptoirs de crème glacée peuvent fonctionner, mais le personnel et les clients doivent toujours respecter la distanciation sociale (six [6] pieds ou deux [2] mètres).

#### **Je n'ai pas renouvelé ma licence de locaux destinés aux aliments pour la saison. Est-elle encore valide?**

Les exploitants de services alimentaires dont la licence était valide du 1<sup>er</sup> avril 2019 au 31 mars 2020 peuvent continuer à utiliser cette licence jusqu'au 31 mai 2020. Il incombe aux titulaires de licence de s'assurer d'avoir une licence valide d'ici le 1<sup>er</sup> juin 2020 en communiquant avec l'inspecteur en santé publique de leur localité pour obtenir des instructions.

#### **Que faut-il faire si mon personnel ne peut pas respecter la distanciation sociale en raison de l'espace limité?**

Lorsqu'il est établi que le personnel doit travailler à proximité immédiate :

1. Les employés qui se présentent au travail doivent faire l'objet d'un dépistage des symptômes de la COVID-19. Il peut s'agir notamment de prendre la température à condition d'utiliser un thermomètre sans contact (à infrarouge).
2. Les travailleurs qui présentent des symptômes de la COVID-19 (fièvre, toux ou difficulté à respirer, mal de gorge, écoulement nasal) ne doivent pas travailler et doivent s'isoler chez eux et appeler le 811.
3. Déterminez les changements à apporter aux procédures de travail pour accomplir les tâches afin de maintenir la distanciation voulue (six [6] pieds ou deux [2] mètres).
4. Installez des cloisons temporaires entre les postes de travail, qui agiront comme des barrières pour empêcher la contamination potentielle. Du plexiglas ou éventuellement une toile en plastique lourd peuvent être installés entre les postes de travail.
5. Demandez-vous si certaines parties du travail peuvent être effectuées par une personne. Cette personne s'éloignera une fois sa tâche accomplie et la suivante terminera le travail. L'environnement sera nettoyé et l'employé se lavera les mains lorsqu'une autre personne prendra la relève.
6. Pendant les courtes périodes où il est impossible de pratiquer la distanciation physique, le port d'un masque non médical est une façon de protéger les gens autour de soi. Il n'a pas été prouvé que l'utilisation d'un masque non médical (p. ex. masque en tissu fait maison) protège la personne qui le porte. Toutefois, porter un masque non médical ou se

- couvrir le visage d'une autre façon peut constituer une mesure de protection supplémentaire pour protéger les gens autour de soi.
7. Il faut changer un masque en tissu dès qu'il est humide ou souillé. Placez-le directement dans la laveuse ou dans un sac qui peut être vidé dans la laveuse puis jeté.
  8. Les masques en tissu peuvent être lavés avec d'autres articles au cycle de lavage à l'eau chaude, puis entièrement séchés.
  9. Les masques non médicaux qui ne peuvent pas être lavés doivent être jetés et remplacés dès qu'ils sont humides, souillés ou froissés.
  10. Il faut bien se laver les mains avant de mettre le masque et après l'avoir enlevé. Il est important d'éviter de se toucher le visage lorsqu'on porte un masque.

### **Rappels généraux**

- Les exploitants de services alimentaires doivent respecter le *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*.
- Il est interdit de manger sur place.
- Mettez en place un système de contrôle physique pour gérer les files d'attente et éviter que les personnes qui attendent ne forment un attroupement. Placez des marqueurs tels que du ruban adhésif ou des cônes tous les deux (2) mètres ou six (6) pieds qui serviront de repères visuels aux clients.
- Les services de restauration doivent cesser toutes les dégustations de produits alimentaires et l'utilisation de condiments partagés (ketchup, relish, sauces, etc.).
- Encouragez les paiements par carte de crédit ou sans contact plutôt qu'en espèces. Limitez la manipulation des cartes de crédit chaque fois que c'est possible en permettant aux clients de les scanner eux-mêmes. Lorsque le paiement en espèces est inévitable, les employés doivent se laver les mains fréquemment ou utiliser des gants qui doivent être souvent remplacés.
- Il est recommandé d'installer une barrière physique, comme du plexiglas ou un plastique rigide, entre les caissiers et les clients, en particulier lorsqu'il n'est pas possible de maintenir une distance de deux (2) mètres ou six (6) pieds.
- Lavez-vous les mains à l'eau et au savon pendant au moins 20 secondes ou utilisez un désinfectant pour les mains à base d'alcool (il est important d'avoir une teneur en alcool d'au moins 60 %) au début du quart de travail, et souvent tout au long du quart, y compris avant de manger et à la fin de la journée de travail.
- Si les membres du personnel utilisent des gants, ils doivent se laver les mains correctement avant et après leur utilisation. Ne vous touchez pas le visage avec des gants.
- Les services de restauration doivent accroître la fréquence du nettoyage et de la désinfection des surfaces fréquemment touchées, comme les caisses, après chaque client. Consultez l'information sur le nettoyage et la désinfection liés à la COVID-19 : <https://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/CDCCOVIDF.pdf>
- S'il n'est pas possible de maintenir la distanciation sociale de six (6) pieds ou deux (2) mètres ou d'éviter de travailler à proximité immédiate, il est recommandé de prendre d'autres mesures de sécurité comme l'ajout d'une barrière physique ou le port d'un masque non médical.
- Ne partagez pas de nourriture, de boissons, de cigarettes, d'outils manuels personnels, même des stylos.

- Ne vous touchez pas le visage, les yeux, le nez ou la bouche. Lavez-vous les mains avant de manger et après avoir mangé, après avoir manipulé de la viande crue, après être allé aux toilettes, après avoir toussé ou éternué, etc.
- Suivez les bonnes pratiques d'hygiène respiratoire en vous couvrant la bouche et le nez avec un mouchoir jetable, et en éternuant ou en toussant dans le creux de votre coude.
- Les travailleurs qui présentent des symptômes de la COVID-19 (fièvre, toux, difficulté à respirer, mal de gorge, écoulement nasal) ou qui ont été en contact étroit avec une personne atteinte de la COVID-19 (un professionnel de la santé publique déterminera qui sont les contacts étroits) ne doivent pas travailler et doivent s'isoler chez eux et appeler le 811.