

COVID-19



Association Santé au Travail
de l'Ariège

CONDUITE
A TENIR

REPAS EN ENTREPRISE

L'employeur doit réorganiser l'accès au réfectoire, restaurant d'entreprise **pour limiter les regroupements contraires à la distanciation sociale et limiter l'usage d'objets collectifs non indispensables et pouvant être contaminants**. Afficher les consignes sanitaires à l'entrée.

POUR LES REFECTOIRES ET ESPACE PAUSE REPAS :

IL FAUT :

- Privilégier plutôt le principe de la « *gamelle* » et le *thermos individuel*
- *Privilégier les espaces ouverts* : si le temps le permet, manger dehors en respectant la distanciation minimum entre chaque personne.
- Organiser un *système de rotation* dans le temps avec un nombre maximum de personne en même temps (1 salarié pour 4 m²)
- *Décaler et/ou échelonner les horaires de la pause repas* Entrer en file indienne en respectant les distances de sécurité (les matérialiser au sol)
- Avoir accès pour le *lavage des Mains* obligatoire avant et après le repas (eau + savon avec essuie main jetable ou gel hydro-alcoolique)
- Laisser si possible *les portes ouvertes du réfectoire* pour limiter les contacts avec les poignées : Démontez les portes ou les bloquer en position ouverte avec cale porte (sauf les portes coupe-feu) ; Sinon privilégier l'ouverture des portes avec le coude ou l'avant-bras (sans les mains) .



- Dans la mesure du possible, mettre en place *un sens de circulation* à sens unique et privilégier des zones d'entrée et de sortie différentes
- *Aérer* le plus souvent possible le réfectoire ou le restaurant, veiller au bon réglage de la ventilation
- *Enlever les revues* et documents en lecture ou tout objet inutile.
- *Supprimer l'accès aux fontaines à eau* (privilégier l'emploi de bouteille d'eau individuelle).
- *Organiser l'espace pour un nombre limité de personne en même temps* : ne laisser que le nombre de chaises suffisants avec un marquage au sol de l'emplacement de la chaise pour respecter la distanciation (1,5m minimum plutôt 2m de distance à table surtout de face/latéral)
- *Supprimer l'accès à la majorité du matériel commun* (frigo, microonde, cafetière, ...), les personnes apportent alors leur thermos, bouteille d'eau, un repas froid, une glacière. Si accès autorisé au frigo, micro-onde, bien prévoir une désinfection systématique des zones de contact par le salarié après chaque utilisation (poignée du frigo, micro-onde, cafetière...)
- *Supprimer la vaisselle commune et les carafes d'eau*. Encourager les salariés à rapporter leur propre vaisselle (verre, couverts, assiette) ou fournir de la vaisselle jetable.
- Si lavage de sa vaisselle personnelle: essuyage avec un essuie main jetable (pas de torchon) et la ranger immédiatement.
- Désinfection par le salarié de sa table et de sa chaise (assise et dossier)
- *Prévoir une poubelle à pédale* pour les déchets
- *Réapprovisionner en consommables de désinfection*



POUR LES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

IL FAUT :

- Respect d'une *distance de plus d'1 m* le long du self, marquage au sol pour la file d'attente
- Privilégier le choix de panier repas tout prêt ensaché à donner aux salariés, sans couverts collectifs sinon :
- Pour les entrées, fruits et desserts.... En libre-service : les *préparer à l'avance* dans des contenants individuels
- 1 seul choix pour le plat chaud
- *Couverts jetables ou* pour les couverts habituels : éviter de se servir dans les bacs : par ex les mettre préalablement dans le verre avec la serviette en papier
- Sel, poivre, sauces présentés en *dosettes*
- *Supprimer les carafes d'eau*, privilégier les bouteilles d'eau individuelles

- Pas de paiement en espèce et privilégier le passage des cartes de paiement par les salariés
- Supprimer les distributeurs automatiques de café ou service par 1 personne dédiée ...
- Désinfection par le salarié de sa table et de sa chaise (assise et dossier)
- Prévoir une poubelle à pédale pour les déchets
- Réapprovisionner en consommables de désinfection
- Penser à rappeler par affichage le lavage des mains avant et après le repas. (ou/et mettre un gel à disposition).

