

Conseils pour la reprise d'activité des équipes de restauration collective

Préconisations pour la protection du personnel

Préambule : un salarié présentant des symptômes grippaux et de la fièvre ne doit pas travailler.

✓ Vestiaires :



- **Arrivée cadencée des salariés** pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateur : à organiser selon la place dont vous disposez dans les vestiaires.
- Prévoir des **vêtements de travail en nombre suffisant : changement à chaque service recommandé**. Prévoir un changement de tenue si vous éternuez dans votre coude.

✓ Masques :

A partir des derniers éléments connus, il est recommandé de porter :

Un masque chirurgical à usage unique ou un masque en tissu (fabriqué selon la norme AFNOR).

Attention au port du masque : le disposer au-dessus du nez et au niveau du menton. Serrez l'arête sur le nez et placez-le correctement sous le menton. **Un changement de masque** est préconisé dès la sensation d'inconfort (humidité) **ou toutes les 4H00 maximum**.



✓ Hygiène des mains :

Les mains doivent être lavées aussi souvent que nécessaire et après chaque action contaminante aux postes de lavage de mains répartis dans le service de restauration, équipés de distributeurs de **savon bactéricide** et de distributeurs d'essuie-mains à usage unique (*attention aux réapprovisionnements*).



Le port de gants n'est pas conseillé car les mains ne seraient pas nettoyées régulièrement, mais cette pratique peut être définie en interne sous conditions d'un usage conforme*.

**Usage conforme des gants : lavage des mains/friction hydroalcoolique avant le port de gants ; la même paire de gants ne sert qu'à toucher un seul objet ou catégorie d'objets ; retrait des gants ; lavage de mains à l'eau et au savon bactéricide).*

NB : Vous pouvez commander du gel hydroalcoolique auprès de Labocea à l'adresse suivante : contact@labocea.fr