

Consignes Spécifiques de Sécurité

Covid-19 - Restauration

L'application des gestes barrières ainsi que les mesures d'hygiène sont indispensables pour lutter contre le Covid-19

- Dans cet espace, le port de la visière ou du masque étant plus compliqué pour des raisons évidentes, le respect des gestes barrières, notamment la distanciation sociale est un impératif, tout comme le respect de l'hygiène.
- Maximum 9 personnes dans le réfectoire (1 place par table)
- Présence de gel hydroalcoolique à l'entrée avec obligation de s'en servir avant et après le repas.
- Mise en place de plages horaires différentes selon les zones de l'entreprise pour limiter le nombre de personnes dans le réfectoire.
- Possibilité, à titre dérogatoire et uniquement pour les personnels de bureau, de prendre leur repas à leur poste de travail.
- Supprimer l'utilisation de torchons et chiffons réutilisables.
- Nettoyer les micro-ondes avant chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de vaisselle partagée.
- Chaque salarié nettoie sa place avant et après chaque repas avec une lingette désinfectante ou essuie-tout avec produit de nettoyage.
- Se laver les mains après avoir nettoyé la table.