

Recommandations de prévention pour la Prise des repas/Restauration en entreprise Contexte Epidémique - COVID 19

Pour toutes questions contactez le

Service de Santé au Travail SST 73

<https://www.santetravail73.fr/>

Fiche 8 : Prise des repas/Restauration en entreprise

Préambule :

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

L'employeur doit informer les salariés des décisions d'organisation prises dans le contexte COVID et être à l'écoute des nouvelles recommandations et des remarques de terrain de ses collaborateurs

- Les restaurants d'entreprises peuvent rester ouverts MAIS
 - Privilégier plutôt le principe de salle de type Hors Sac avec 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
- **Afficher** les consignes sanitaires à l'entrée
- **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)
- **Lavage des Mains obligatoire avant et après le repas** (eau + savon avec essuie main jetable ou gel hydro-alcoolique) Cf. Annexe « Lavage des mains »
- Laisser si possible les **portes ouvertes du réfectoire** pour limiter les contacts avec les poignets :
 - 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) étudier la possibilité de rajouter des poignées de portes pour coudes Cf. Fiche 4 « Ouverture porte »





- 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 Cf. Annexe « Système de ventilation SST »

Organisation dans l'espace de restauration

- **Enlever** les revues et documents en lecture ou tout objet inutile.
- **Supprimer l'accès aux fontaines à eau**
- **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)

Réfectoire / Salle de repas

- **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, mettre un set de table (personnel ou 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 = kit nettoyage : lingettes, spray désinfectant, gant jetable pour le nettoyage Cf. Fiche 5 « Désinfection et produits de nettoyage » et les autres consommables (gel hydro alcoolique, savon, produit de nettoyage, sac poubelle, boîte de mouchoir en papier)



Restauration d'entreprise

- **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= kit nettoyage : lingettes, sprays désinfectant, gant jetable et autres consommables (gel hydro alcoolique, boîte de mouchoir en papier)

Nettoyage et désinfection

- Nettoyage quotidien des équipements par l'entreprise de nettoyage : dossier et assise de chaises, table, poignées de portes, poignées de micro-onde, frigo, évier, robinet, distributeur de savon...
Cf. Fiche 5 « Désinfection et produits de nettoyage »

Fiches référencées :

- ★ Annexe « Système de ventilation SST »
- ★ Annexe « Lavage des mains »
- ★ Fiche 2 « Gants »
- ★ Fiche 4 « Ouverture/Fermeture de porte »
- ★ Fiche 5 « Désinfection et produits de nettoyage »