

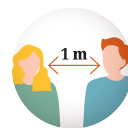
Bonnes pratiques

Les espaces communs et de restauration



MÉMO

Se laver les mains à la solution hydroalcoolique (SHA) dès son arrivée sur l'espace de convivialité.



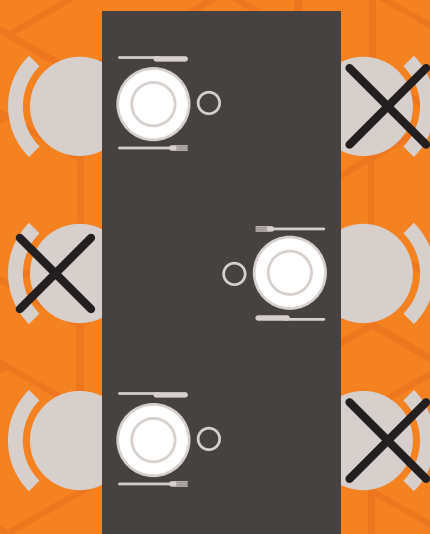
DISTANCE

Séquencer le passage dans cet espace pour ne pas être un trop grand nombre en même temps et ce, afin de respecter une distance > 1m entre les uns et les autres.

Les pauses déjeuners



Étaler le nombre de personnes à la pause déjeuner par un roulement approprié.



Retirer une chaise sur 2 à table afin de respecter la distance de sécurité et décaler les places afin de ne pas manger en face à face (positionnement en quinconce).



Se laver les mains avec du savon ou une solution hydroalcoolique (SHA) avant l'entrée et en sortant.



Décontaminer les dessus de la table et de la chaise (à minima dossier et accoudoirs) après chaque pause déjeuner au spray désinfectant.



Aérer 30 minutes par jour la salle de pause.



Ne pas utiliser les pichets d'eau. Privilégier sa bouteille d'eau personnelle.



Chaque personne amène et ramène sa vaisselle (vaisselle commune non disponible) et la lave au produit vaisselle mis à disposition.

Utilisation des appareils



Se laver les mains avant et après utilisation de ces équipements : les machines à café, les distributeurs, les micro-ondes et les réfrigérateurs.



Pour l'utilisation des réfrigérateurs : réserver (dans la mesure du possible) une place dédiée par salarié afin d'éviter de toucher les affaires des autres.



La désinfection périodique des équipements doit respecter le plan de nettoyage/désinfection.

GRUPE **vyv** | Entrepreneur du mieux-vivre