

# Recommandations sanitaires :

## Salles de détente et de restauration destinées aux personnels

Selon l'effectif des personnels, un local de restauration ( $\geq 25$  personnes) ou un emplacement permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité ( $< 25$  personnes) est mis à disposition des personnels.

Certains lieux sociaux qui correspondent à des espaces de rassemblement (machines à café par exemple) peuvent être fermés temporairement.

L'affichage des consignes (gestes barrières, port du masque...) doit être clairement mis en évidence de manière à ce qu'elles soient respectées par tous.

### 1 – Organisation des repas et des prises de boissons dans les salles de restauration ou de détente

Il convient tout d'abord d'évaluer pour chaque salle de restauration (salle des commensaux) ou de détente le nombre maximum de personnes pouvant prendre simultanément des repas ou des boissons en respectant dans la mesure du possible une jauge de 4m<sup>2</sup> par personne.

Un affichage visible de la capacité maximale est à prévoir au niveau des portes des salles.

Une organisation des repas par roulement peut être à prévoir pour limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans ces salles. Un planning permettant l'inscription des personnes sur différents créneaux horaires peut être envisagé. Le temps de présence à table doit être limité à la durée strictement nécessaire au repas.

L'aménagement des salles est à envisager en disposant le nombre de chaises et de tables possible au regard de la jauge à respecter. Les chaises sont à disposer autour des tables en garantissant si possible une distanciation d'un mètre au moins entre elles.

### 2 – Mesures à respecter dans les salles de restauration et de détente

- Port du masque systématique lors des déplacements au sein des locaux, hormis lors de la prise des repas ou des boissons ;
- Lavage des mains à l'eau et au savon, séchage avec du papier ou du tissu à usage unique ou utilisation d'une solution hydroalcoolique, au minimum à l'entrée et à la sortie des locaux ;
- Respect des plans de circulations afin d'éviter que les personnes ne se croisent ;
- Respect du plan d'organisation de l'espace en ne déplaçant ni les chaises, fauteuils, tables et en ne réintégrant pas les équipements ou objets qui ont pu être supprimés temporairement (cafetières, salières, poivrières, carafes d'eau, éponges, torchons, ustensiles,...) ;
- Respect le cas échéant du planning d'occupation de l'espace mis en place pour limiter le nombre de personnes prenant simultanément leurs repas ;
- Limitation du temps de présence à table à la durée strictement nécessaire au repas ou à la prise de boisson ;
- Aération régulière des salles tout en évitant les flux d'air dirigés vers les personnes, entre chaque créneau d'occupation par exemple.

### 3 – Mesures à respecter dans les salles de détente

- Utilisation des produits mis à disposition pour nettoyer l'espace occupé ou utilisé (table espace de détente par exemple) ;
- Tasses individuelles rangées dans les casiers.