

### GÉNÉRALITÉS

**Préalable : Sensibiliser** tous les agents sur :

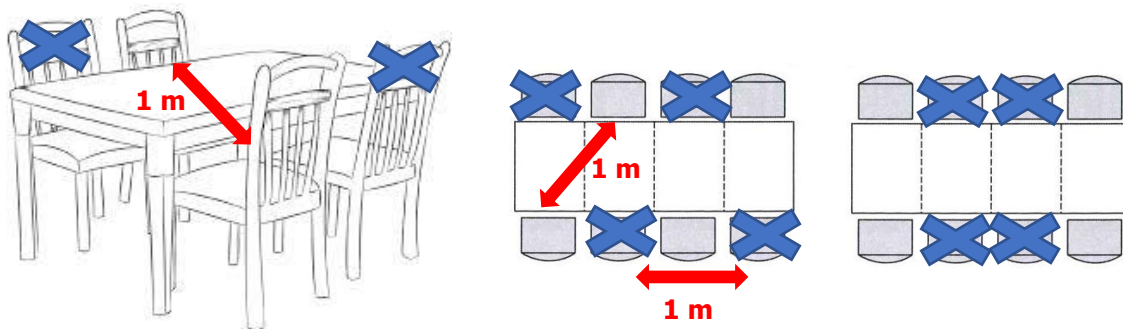
- Les **gestes barrières** à mettre à conserver sur le lieu de travail → *Voir fiche-réflexe*
- Le port des **EPI** (les mettre, les retirer, les nettoyer...) → *Voir fiche EPI*
- Les **équipements** mis à disposition (gel hydroalcoolique, consommables...)
- Le **Plan de Continuité d'Activité** et la gestion des **déchets** → *Voir fiche déchets*

### AVANT LE REPAS

- **Se laver les mains**
- Pour l'occupation de la salle de repas, envisager de privilégier des **petits groupes** avec des rotations horaires
- Autoriser temporairement les agents à pouvoir **manger dans les bureaux, les salles de réunion ou en extérieur**
- Privilégier l'emploi de **couverts personnels**
- Proposer aux agents de venir avec de petites **glacières individuelles** pour limiter l'utilisation du frigo collectif
- Pour les écoles, privilégier le **service à table**

### PENDANT LE REPAS

À table, veiller aux distances de sécurité **d'au moins 1 mètre**. Pour ce faire, répartir les places disponibles en enlevant une chaise sur deux **en quinconce** (suivant schéma ci-dessous) ou placer les personnes aux extrémités de la table. Les emplacements peuvent être matérialisés (cela revient à diviser par deux le nombre d'emplacements disponibles).



Bavardez et rigolez à volonté 😊 nous en avons besoin !!!

### APRÈS LE REPAS

- **Nettoyer** le lieu de restauration, le mobilier, les équipements (réfrigérateurs, four micro-ondes...) après chaque service
- Mise à disposition de **lingettes ou de spray** dans la salle → *Voir fiche entretien des locaux*
- **Se laver les mains**