

Agent de restauration :

Les mesures de prévention du risque de COVID -19

BB

Pôle santé et conditions de travail

Service : service prévention

Tel : 05 63 16 60 64

Mail : prevention@cdg81.fr

Réf. : Référence au plan de classement

Date de MAJ : 18/05/20

La mise en œuvre de mesures de prévention et de protection contre le COVID-19 ne doit pas engendrer d'autres risques pour l'agent en situation de travail.

Il est obligatoire de maintenir les mesures de prévention existantes le cas échéant pour diminuer les risques professionnels

I - PREVENTION A METTRE EN ŒUVRE

Rappel des consignes d'hygiène

- Se laver régulièrement les mains, plusieurs fois / jour OU utiliser les solutions hydro alcooliques à disposition,
- Ne pas se toucher le visage,
- Mettre en œuvre les recommandations du gouvernement concernant la crise sanitaire : Gestes barrières et distanciation sociale,
- S'attacher les cheveux, éviter le port de bijoux,
- Tousser et éternuer dans son coude,
- Utiliser des mouchoirs à usage unique.

Sensibilisation

Informers les agents sur l'hygiène et les mesures de prévention à mettre en œuvre sur leur poste de travail.

Former le personnel sur le port de masque si nécessaire : le mettre et l'enlever.



Vêtements de travail & EPI

- Blouse et pantalons de travail
- Charlotte

Nettoyage quotidien de la tenue vestimentaire à 60°C.

Port des équipements de protection individuelle :

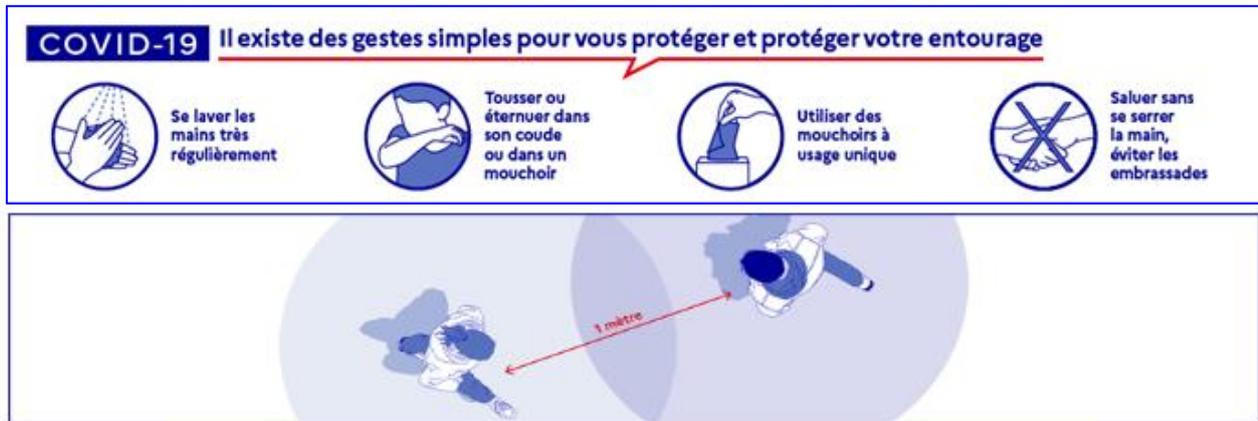
- Lunettes de protection contre les projections (les désinfecter après chaque fin de service),
- Chaussures de sécurité,
- Port des masques de protection lors de la préparation de repas,
- Gants, les renouveler après chaque tâche,
- Masque de protection à utiliser lorsque la distanciation de 1 mètre est impossible à respecter.

Organisation du lieu de travail

- Organiser plusieurs services afin de limiter le contact,
- Organiser le service en dissociant la salle de la cuisine : les agents en salle ne doivent pas rentrer en cuisine et inversement,
- Désinfection du poste de travail avant et après prise de poste : surfaces inertes, poignées, chariots, containers à déchets, ustensiles de cuisine, boutons de commande, équipements électroménagers, contenants, liaison chaude ou froide...,
- Si livraison : nettoyer les véhicules intérieur / extérieur avant et après chaque tournée (poignées de porte, volants, commandes de bord), dépôt des colis à un endroit accessible et prédéfini avec le client.
- Aérer régulièrement les locaux,
- Désinfecter les locaux de travail (sanitaires, bureaux, sols, ordinateurs...),
- Utiliser ses propres outils de travail (stylo, cahier...).



Mesures sanitaires recommandées



II – PERSONNELS AMENES A ASSURER CES MISSIONS

Les personnels travaillant habituellement dans ces services peuvent intervenir, le cas échéant en effectif réduit, sous réserve :

- De ne pas être contraint de garder leurs enfants.
- De ne pas présenter un des 11 critères pathologiques définis par le Haut Conseil de la Santé Publique, ou de ne pas être en état de grossesse.
- De ne pas présenter les symptômes du COVID-19.

III – PREVENTION LIEE A LA REPRISE D'ACTIVITE

L'employeur est responsable de la santé et de la sécurité de ses salariés. La loi prévoit qu'il doit prendre des mesures de prévention et veiller à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances :

- Respect des gestes barrières,
- Réévaluer les risques à travers le document unique d'évaluation des risques professionnels,
- Se servir des outils tels que : le plan de continuité d'activité, le plan de reprise d'activité.

IV - DROIT DE RETRAIT

Le droit de retrait ne peut être appliqué lorsque les mesures de prévention et les mesures de protection ont été mises en œuvre.

Pour davantage de précisions, contactez le service prévention :

05 63 60 16 64
prevention@cdg81.fr

