



## PRÉPARATION

- Porter obligatoirement un masque de protection si la distanciation ne peut être respectée
- Attribuer, dans la mesure du possible, des outils de travail individuels propres à chaque salarié (ustensiles, couteaux ...)



## HYGIÈNE, DÉSINFECTION, PLONGE

- Renforcer la périodicité et le suivi du plan de nettoyage et désinfection des surfaces ainsi que de l'ensemble des équipements de travail, en utilisant des produits adaptés et en respectant leurs conditions d'utilisation. Pour l'application du produit de nettoyage/désinfection, veiller à bien respecter les étapes suivantes :
  - Frotter pour garantir son action mécanique pendant le temps de contact du produit
  - Rincer abondamment à l'eau potable
  - Racler l'eau sur les surfaces puis sur le sol, afin de ne pas laisser d'eau stagnante
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant et évacuer les déchets régulièrement
- Se laver les mains avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres
- Effectuer le lavage avec des produits adaptés et si possible privilégier l'utilisation d'un lave-vaisselle professionnel avec cycle à 60°C
- Stocker la vaisselle et les ustensiles propres dans un endroit à l'abri des contaminations



## VÊTEMENTS PROFESSIONNELS (habillage/déshabillage)

- Alternance des salariés entre le soir et le matin et arrivée et départ du personnel à des temps décalés
- Organiser, dans la mesure du possible, la prise de service cadencée des salariés pour restreindre leurs interactions dans les zones d'habillage et de déshabillage
- Prévoir dans les zones d'habillage/déshabillage :
  - Une poubelle à commande non manuelle pour les déchets, ...
  - Un point d'eau pour se laver les mains et/ou des lingettes adaptées au secteur alimentaire et/ou du gel hydroalcoolique