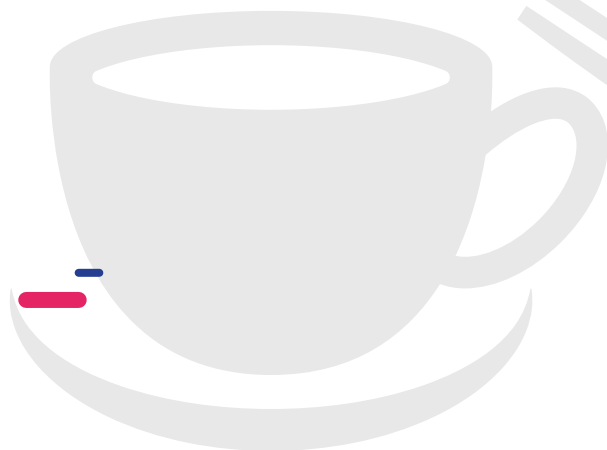




ORGANISATION & PRÉVENTION



**REPAS ET
PAUSE
AU TRAVAIL**



Les dernières études et observations montrent qu'un nombre important de contaminations en milieu professionnel se font dans les salles de repas, espaces de convivialité et autres lieux de pause collectifs. En effet, ces moments sont propices à un relâchement au niveau du respect des mesures barrières.

Cette fiche décline les mesures de prévention Covid spécifiques aux pauses et repas pris au sein de l'entreprise.

Compte tenu du risque élevé de transmission du virus lors de ces moments, il est impératif que ces lieux sociaux de l'entreprise soient intégrés à la démarche d'évaluation des risques professionnels de l'établissement.

PRINCIPE DE LA DÉMARCHE : J'ÉVALUE LES RISQUES

1 J'ÉVALUE LES RISQUES

J'évalue les risques en passant en revue les circonstances dans lesquelles les employés peuvent être exposés au virus lorsqu'ils utilisent les locaux et espaces dédiés à la prise des repas :

- Je tiens compte des modalités de transmission de la Covid-19 et de la notion de contact étroit ;
- Les résultats de mon évaluation me permettront de définir les mesures de prévention adaptées à mettre en place pour supprimer ou réduire le risque de contagion lors de la prise des repas ;
- Je peux me faire aider ou accompagner par le service de santé au travail dont je dépends.

2 MESURES DE PRÉVENTION ADAPTÉES

Je mets en place des mesures de prévention adaptées en privilégiant les mesures de protection collective aux mesures de protection individuelle :

- Réorganisation des espaces et des flux pour respecter les règles de distanciation ;
- Vigilance quant à la bonne aération/ventilation des locaux ;
- Attention particulière portée au nettoyage et à la désinfection de ces espaces ;
- Moyens de protection (écrans de séparation, masques, ...) ;
- Information et sensibilisation des employés.

3 DOCUMENT D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Je mets à jour mon document d'évaluation des risques professionnels.

EN PRATIQUE :

- Les lieux de pause et/ou de repas sont des endroits où les masques de protection respiratoire sont enlevés aux fins de se restaurer. Il est donc essentiel de renforcer le respect des autres mesures barrières, notamment :

- **le maintien d'une hygiène**

irréprochable des mains (eau savonneuse ou solution hydro-alcoolique) ;

- **le respect strict de la distanciation**

physique (minimum 1m).



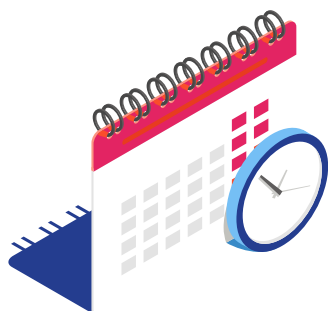
EXEMPLES DE BONNE PRATIQUE :

J'INTÈGRE LES GESTES BARRIÈRES ET LES MESURES DE PROTECTION ADAPTÉES :

- **Respecter les plages horaires fixées par l'employeur** pour réguler le nombre de personnes présentes en même temps dans ces espaces.



- **Mettre en place une organisation du travail et des pauses par atelier**, par service, par secteur ou par équipe afin d'éviter la multiplication des contacts.

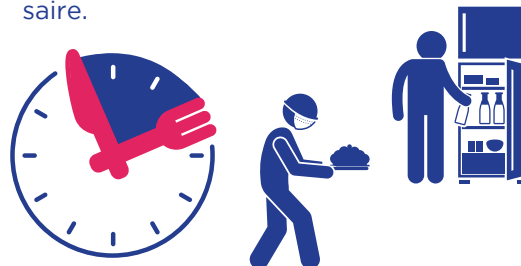


- **Afficher la capacité maximale d'accueil de ces locaux à leur entrée.**

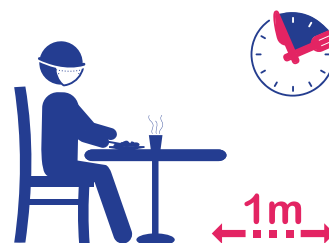


3

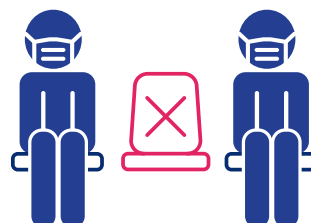
- **Le temps de présence dans les espaces collectifs** doit être limité au strict nécessaire.



- **Matérialiser sur les tables des salles de pauses et de restauration les places condamnées** : pas de face-à-face sauf s'il existe un écran de séparation de plus d'1 m de haut, laisser les places disponibles en quinconce.



- **Ne laisser à disposition que le nombre de chaises** permettant de respecter la capacité maximale d'accueil du local.



EXEMPLES DE BONNE PRATIQUE :

- **Equiper les locaux dédiés à la prise des repas en poubelles** à commande à pédale.



- **Prévoir la désinfection régulière de ces espaces** : poignées, interrupteurs, tables, chaises, appareils électriques, réfrigérateurs, cafetières, fontaines, four à micro-ondes ...).



- **Mettre un affichage devant les distributeurs**, les fours à micro-ondes, les réfrigérateurs et tout autre équipement commun demandant aux personnes de se laver les mains avant et après utilisation de ces équipements.

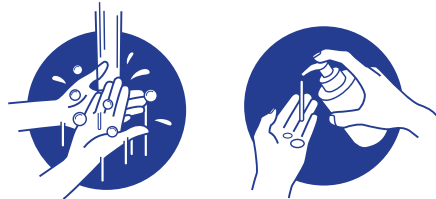


- **Inciter chacun à apporter et rapporter ses couverts** ou à laver au produit vaisselle ceux mis à disposition avant et après utilisation.



Attention : L'employeur doit veiller au respect des mesures de prévention ci-dessus par les salariés qui prennent leurs repas dans des lieux non dédiés habituellement à la prise de repas.

- **Rappeler la nécessité de se laver les mains** avant de passer à table ainsi qu'avant et après chaque manipulation de son masque.



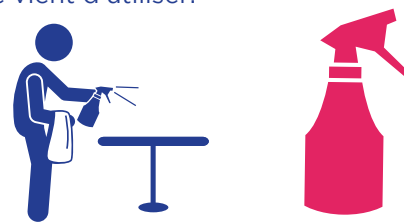
- **Veiller au port du masque** lors des déplacements au sein du local de restauration, hormis à table.



- **Ranger son masque** dans une pochette le temps du repas.



- **Mettre à disposition un nettoyant/désinfectant de surface** afin que chaque personne nettoie la table et la chaise qu'il ou elle vient d'utiliser.



- **Veiller à l'aération régulière** de la pièce, au minimum 15 minutes toutes les 3 heures, ainsi qu'à l'entretien régulier des systèmes de climatisation ou de ventilation.



Ce document est susceptible d'être actualisé en fonction de l'évolution des connaissances. Restez informé en consultant régulièrement : www.service-public.pf/trav