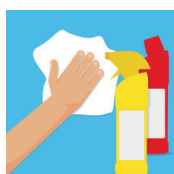


Restauration et métiers de bouche



RECOMMANDATIONS

- Suivre les recommandations de l'Agence Régionale de Santé concernant l'évolution de l'infection au niveau local et l'éventuelle nécessité de confinement et de fermeture.
- Renforcer l'hygiène personnelle (hygiène des mains et règles d'hygiène en cas de toux).
- Fournir des équipements et solutions d'hygiène recommandés
- Stocker les produits désinfectants appropriés (demandez conseil à votre conseiller Comodis).
- Surveiller étroitement la santé des collaborateurs et obliger les personnes malades à rester chez elles.



SALLE DE RESTAURATION

- Mettre à disposition des solutions de gel hydroalcoolique
- Augmenter la fréquence de nettoyage et de désinfection pour les surfaces fréquemment touchées.

CUISINE, LAVERIE, ET ZONES DE PRÉPARATION

- Mettre à disposition des solutions de gel hydroalcoolique
- Augmenter la fréquence de nettoyage et de désinfection pour les surfaces fréquemment touchées.



SANITAIRES

- Nettoyer et désinfecter les toilettes publiques conformément aux préconisations du fabricant.
- Mettre à disposition des solutions de gel hydroalcoolique à l'extérieur des sanitaires
- Utilisez un désinfectant efficace sur les virus pour les zones fréquemment touchées dans les toilettes



COMODIS

Les experts de l'hygiène
et des arts de la table par passion

Membre indépendant d'Heegeo

www.comodis.eu

PRÉVENTION DES INFECTIONS ... ADOPTER LES BONS GESTES !

2/2

COLLABORATEURS



- Surveiller étroitement la santé de vos collaborateurs.
Mettre à disposition les E.P.I et respecter les gestes barrières.
Obliger les collaborateurs malades à rester chez eux.



- Etablir un plan de continuité d'activité.
Favoriser le télétravail;

- Mettre à disposition des solutions de gel hydroalcoolique, des lingettes ou un spray désinfectant prêt à l'emploi, pour les employés à partir de la liste fournie par COMODIS.
- Demander aux employés de désinfecter toutes les surfaces hautes conformément aux préconisations du fabricant.
- Former et informer tous les collaborateurs sur l'évolution de la pandémie, le respect des procédures et des règles à tenir.

POINTS DE CONTACT SPÉCIFIQUES

SALLE DE RESTAURATION

- Poignées de portes
- Poignées, portes et vitres des réfrigérateurs et congélateurs
- Distributeurs de savons et papier
- Vitrines et parois vitrées des présentoirs
- Zones de contact à la caisse
- Poubelles



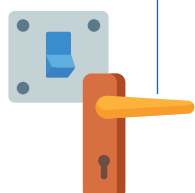
CUISINE, LAVERIE ET ZONES DE PRÉPARATION

- Poignées de portes et plaques à pousser
- Tous les distributeurs (boissons, savon etc.)
- Système d'ouverture de la chambre froide, réfrigérateurs et congélateurs, rideaux en plastique du congélateur
- Éviers, lave-mains et bacs pour le lavage du sol
- Distributeur d'essuie-main et film alimentaire
- Poubelle
- Équipements de nettoyage
- Balances
- Téléphone



SANITAIRES

- Poignées de portes
- Robinets des lavabos et poignées des toilettes
- Distributeur d'essuie-main
- Distributeurs de savon
- Table à langer
- Poubelle
- Interrupteurs
- Distributeurs papier toilette



COMODIS

Les experts de l'hygiène
et des arts de la table par passion

Membre indépendant d'Heegeo

www.comodis.eu