

## 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](http://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

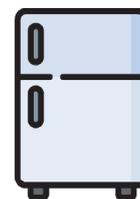
### SALLE DE RESTAURATION

- 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



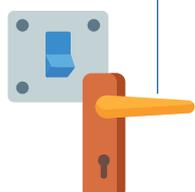
### CUISINE, LAVERIE ET ZONES DE PRÉPARATION

- 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](http://www.comodis.eu)