

LA RESTAURATION COLLECTIVE

Rappel sur les protocoles pour faire face à cette crise sanitaire, les gestes barrières qu'il faut respecter sont les suivants :

Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou par une friction hydroalcoolique.

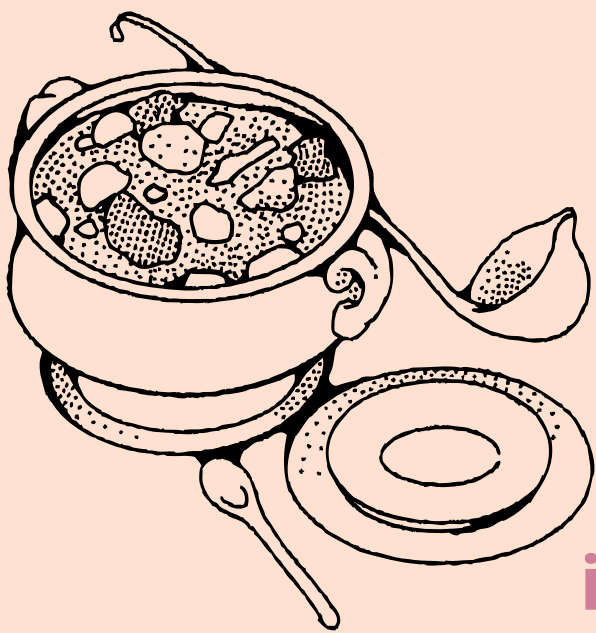
Ne pas serrer les mains ou s'embrasser pour se saluer, ne pas faire d'accolade.

Garder une distanciation physique entre chaque agent d'au moins 1 mètre.

Garder une distanciation physique de 2 mètres lorsque le masque ne peut être porté.

Porter son masque correctement au sein du restaurant administratif.

Une fois assis à table, vous devez être installé de façon quinquennale.



Pour éviter de tous se rassembler, chaque jour vous devez sélectionner un créneau horaire pour votre passage au restaurant.

il est explicitement indiqué que la restauration collective est exclue du champ d'application du pass sanitaire.

Lien vers la fiche du ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion (MTEI) : «Covid-19 : organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise » du 29 novembre 2021 ».

- https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/doc_cnam_fiches_covid_restaurants-v29-11.pdf

Lien vers le protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid-19 a été actualisé le 8 décembre 2021.

- <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protection-des-travailleurs/protocole-national-sante-securite-salaries>