
DIRECTIVES SANTÉ-SÉCURITÉ AU TRAVAIL– COVID-19

Cuisinettes et salles de pause

Document préparé le 26 juin 2020.

ACCÈS ET DISTANCIATION PHYSIQUE

- Les règles de distanciation physique doivent être respectées pendant les pauses et les repas.
- Limiter le nombre de personnes dans les cuisinettes et les salles de pause.
- Garder au moins deux mètres de distance des autres, même assis.
- Limiter les activités nécessitant l'accès au réfrigérateur et la préparation des aliments/boissons.
- Prévoir des périodes de repas et de pause pour éviter l'achalandage dans les petits espaces.
- Le coronavirus peut être transmis par voie aérienne lorsque les gens parlent, alors éviter de parler aux autres s'ils sont à moins de 2 mètres de distance.
- Couvrir sa bouche et son nez en toussant ou en éternuant, utiliser des mouchoirs ou le coude replié, puis se laver les mains.
- La distanciation physique de 2 mètres pourrait être compromise en allant chercher de la nourriture dans une cuisinette occupée par d'autres personnes. S'il n'est pas possible de maintenir les 2 mètres de distanciation, porter un couvre-visage.



HYGIÈNE DES MAINS

- Se laver les mains avec du savon et de l'eau pendant au moins 20 secondes tout de suite en entrant et avant de manipuler ou de préparer des aliments ou des boissons.
- Se laver les mains de nouveau après avoir été en contact avec des surfaces fréquemment touchées, après avoir toussé, éternué ou touché son visage.
- Se laver les mains une nouvelle fois avant de manger.
- So pissole, utiliser un essuie-tout pour ouvrir les portes du micro-ondes et du réfrigérateur afin d'éviter de toucher les poignées.



BONNES PRATIQUES

1. Nettoyer et désinfecter les surfaces après contact.
2. Dans la mesure du possible, utiliser sa propre vaisselle, tasse, verre, bouteille d'eau et ustensiles.
3. Laver la vaisselle, les tasses, les verres et les ustensiles avec de l'eau chaude et du savon avant et après chaque utilisation.
4. Utiliser un essuie-tout pour fermer les robinets de l'évier.
5. Manger et boire à son bureau ou à son poste de travail, si autorisé.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

La fréquence de nettoyage et de désinfection des cuisinettes a été augmentée. Les surfaces fréquemment touchées sont désinfectées 3 fois par jour, y compris les poignées de porte, les tables et les comptoirs, les robinets, les poignées de porte de réfrigérateur, les dossiers de chaise, les micro-ondes et les boutons et claviers des machines à café.

Questions? Nous contacter par courriel ehs@concordia.ca ou par téléphone au poste 4877.