

## Aménagement des réfectoires pendant la crise du coronavirus

Même pendant les pauses et les repas, les travailleurs doivent respecter les mesures en matière de « distanciation sociale » et d'hygiène. En tant qu'employeur, vous pouvez procéder à certains ajustements afin que les mesures puissent être respectées plus facilement :

- Fixez le nombre maximum de travailleurs dans le réfectoire. Affichez-le sur la porte.
- Aménagez éventuellement des espaces alternatifs pour maintenir une capacité suffisante.
- Retirez des chaises du réfectoire pour garantir la distance entre les travailleurs.
- Installez les travailleurs en diagonale/en quinconce les uns par rapport aux autres. Faites des marques au sol ou sur la chaise à l'aide de ruban adhésif.
- Organisez les pauses de midi en équipes.
- Laissez les travailleurs manger à l'extérieur si le temps et les infrastructures le permettent, en respectant les règles de distanciation sociale.
- Encouragez les promenades sur le temps de midi (en respectant les règles de distanciation sociale).
- Préparez un désinfectant et des lingettes jetables à côté des appareils communs (machine à café, micro-ondes, distributeur d'eau, de boissons chaudes et de sucreries, poignée du frigo...) afin que chaque travailleur puisse désinfecter le clavier ou la poignée avant utilisation. Installez également une poubelle fermée (avec commande au pied) afin de pouvoir y déposer les lingettes usagées.

Faites-le également pour les distributeurs d'eau, de sucreries... éventuellement installés dans les espaces de production ou les bureaux.

- Essayez de prévoir une entrée et une sortie séparées ou organisez les entrées et sorties des travailleurs en laissant d'abord les travailleurs sortir du réfectoire avant de laisser entrer les autres travailleurs.
- Veillez à ce que le réfectoire soit nettoyé régulièrement, de préférence également entre les différents services.
- Aérez correctement le réfectoire. Laissez de préférence les fenêtres ouvertes/en position « ventilation » en permanence. Laissez également les portes ouvertes si cela n'implique aucun risque supplémentaire, de vol par exemple.
- Communiquez les directives aux travailleurs. Affichez-les sur la porte.

*Ce document a été rédigé le 20/04/2020 sur la base des mesures en vigueur à cette date.  
Il contient des mesures générales intersectorielles, dont l'applicabilité doit être examinée en fonction de la situation spécifique de l'entreprise.*