

## Nettoyage des assiettes, couverts, verres et tasses

La meilleure façon de débarrasser les assiettes, les couverts et autres de tout microbe et virus est de les nettoyer au lave-vaisselle. En effet, le (corona)virus n'a aucune chance d'y survivre.

Le travailleur doit, si possible, utiliser ses propres couverts, assiette, verre ou tasse.

Quelques recommandations sur l'utilisation de la vaisselle en commun :

- Utilisez le lave-vaisselle : un lave-vaisselle peut chauffer l'eau jusqu'à 75 °C et, en combinaison avec un détergent, il garantit une élimination efficace des colonies bactériennes et des virus.
- Veillez à un bon entretien et un nettoyage régulier du lave-vaisselle (en particulier des filtres).
- Veillez à ce que vos mains soient propres au moment de vider le lave-vaisselle afin d'éviter toute prolifération de microbes et de bactéries sur la vaisselle.
- L'utilisateur doit laver ses mains avant d'utiliser la vaisselle.
- En cas de nettoyage manuel :
  - Près d'un tiers des éponges utilisées pour nettoyer la vaisselle contiennent des agents pathogènes.
  - Pour vous assurer que l'éponge est « sûre », placez-la au micro-ondes pendant 30 secondes avant chaque utilisation.
  - Un rinçage des verres à l'eau froide et au savon ne suffit pas. En l'absence de lave-vaisselle, optez de préférence pour des gobelets en plastique ou en carton.

*Ce document a été rédigé le 02-06-20 sur la base des mesures en vigueur à cette date.*

*Il regroupe les mesures générales intersectorielles. Leur applicabilité doit être évaluée en fonction de la situation de l'entreprise.*