

## Horeca : Traitement du linge

- Optez de préférence pour des nappes, des serviettes et des sets de table en papier. Si les tables sont recouvertes de nappes en textile, celles-ci doivent être retirées et nettoyées à plus de 60 °C après le passage de chaque client. Placez directement le linge sale dans un sac à linge (placé sur support avec un couvercle fermé et une pédale). Ne retirez pas l'air des sacs à linge sale. Le collaborateur chargé de manipuler le linge doit adopter une bonne hygiène des mains.
- Opérez une séparation claire entre le linge sale et le linge propre.
- Évitez tout contact du visage avec du linge, des déchets et d'autres objets qui pourraient avoir été en contact avec les clients.
- Livraison de linge :
  - L'entrepreneur demande à l'entreprise qui gère les livraisons de linge d'envelopper le linge propre afin d'éviter tout contact.
  - L'entrepreneur propose deux jours de livraison distincts : l'un pour retourner le linge sale et l'autre pour réceptionner le linge propre.

*Ce document a été rédigé le 2/6/2020 sur base des mesures en vigueur à cette date.*