

RECOMMANDATIONS

pour les salles à manger, cuisinettes et salles de pause



AIDE-MÉMOIRE
POUR LES
EMPLOYEURS

La plupart des transmissions ont lieu lors des périodes de pause et de repas. Puisque la consigne du port du masque en tout temps ne peut s'appliquer dans ces moments, il est nécessaire de resserrer les mesures dans les endroits dédiés à la prise de nourriture.

AMÉNAGEMENT DES SALLES DE PAUSE ET DE REPAS

- Maintenir 2 mètres entre chaque place assise. Au besoin, prévoir des salles supplémentaires, modifier les horaires ou demander au personnel de manger dans leur bureau;
- Créer et maintenir des groupes stables pour les périodes de pause et de dîner;
- Indiquer les places assises par des marqueurs visuels (ex. autocollant);
- Éviter les attroupements en indiquant le sens des déplacements (ex. entrée/sortie, accès aux micro-ondes et à l'évier, etc.);
- Retirer les objets non essentiels (revues, journaux, bibelots, etc.);
- Placer des affiches rappelant les consignes de santé publique;
- Ventiler les espaces de pauses et de repas, pendant environ 10 à 15 minutes au moins deux fois par jour, idéalement avant et après chacune des périodes occupées par les travailleurs;
- Installer, au besoin, des barrières en plexiglass en complément de la distanciation physique
- Prévoir un responsable et un horaire pour le nettoyage des surfaces fréquemment touchées (tables, chaises, poignée du réfrigérateur, robinetterie, comptoirs, micro-ondes, cafetière, etc.);
- Mettre à la disposition des travailleurs des produits de nettoyage et désinfectants.

Toutes ces recommandations s'appliquent également aux zones de repas ou de pauses extérieures.

CONSIGNES À RESPECTER POUR LES PAUSES ET LES REPAS

Former et informer le personnel des mesures sanitaires à respecter :

- Retirer le masque seulement au moment de commencer le repas et le remettre immédiatement après;
- Respecter la distanciation physique en tout temps;
- Ne pas déplacer le mobilier;
- Respecter les marqueurs visuels indiquant les places assises et le sens de circulation;
- Ne pas échanger ou partager d'ustensiles ou de nourriture;
- Désinfecter le matériel utilisé après usage tel que la poignée du réfrigérateur, du micro-ondes ou autre et nettoyer la vaisselle à l'eau chaude avec du savon;
- Se laver les mains avant et après :
 - avoir mis ou enlevé le masque;
 - les pauses et les repas.
- Porter le masque et garder une distance lors des marches à l'extérieur entre collègues.

AUTRE MESURE

Éviter d'entreposer des outils, des équipements et du matériel dans les espaces de pause ou de repas afin de limiter la circulation des travailleurs.

INFORMATIONS supplémentaires

- **Institut national de santé publique du Québec (INSPQ)**
inspq.qc.ca/covid-19/sante-au-travail
 - o Questionnaire de symptômes;
 - o Formations employeurs / travailleurs;
 - o Autres outils par secteur d'activité.
- **Commission des normes et de l'équité en santé et sécurité du travail (CNESST)**
cnesst.gouv.qc.ca/fr/prevention-securite/coronavirus-covid-19
 - o Trousse COVID-19 pour tous les secteurs;
 - o Questions et réponses.
- **Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)**
publications.msss.gouv.qc.ca/msss/sujets/covid-19
 - o Documentation, affiches et autocollants sur divers sujets : port du masque, distanciation, lavage des mains, etc.