Règlement sanitaire de la salle polyvalente pour la restauration des salariés le midi

1. La salle polyvalente est ouverte gracieusement pour se restaurer de 11h45 à 13h30

Cela concerne toutes les personnes qui, du fait de leur activité professionnelle, ne peuvent pas déjeuner dans un restaurant ou dans un bar à cause des mesures sanitaires liées à la covid ou qui ne peuvent pas rentrer chez elles et qui se trouvent exposées à des conditions climatiques difficiles.

La capacité maximale de 15 personnes est affichée à l'entrée de la salle polyvalente.

2. Dès le sas d'entrée un « CAHIER D'INSCRIPTION» doit être rempli par chaque utilisateur ou visiteur en indiquant la date et l'heure, son nom et numéro de téléphone et le nom de l'entreprise.

Ceci permet de garder à la disposition des autorités sanitaires les coordonnées de chacun pour les aider à remonter le fil des sujets contacts en cas de suspicion de contamination.

Ces données seront détruites après un délai de 14 jours.

Il est fortement conseillé de télécharger et activer l'application « Tous Anticovid ».

3. Avant l'entrée dans la salle polyvalente, le gel hydroalcoolique sera utilisé pour se désinfecter les mains. Par la suite, une hygiène des mains correcte sera réalisée via l'évier, le savon, les serviettes à usage unique, disponibles dans le sas d'entrée et/ou les toilettes,

Le même lavage des mains ou utilisation du gel aura lieu à la sortie ainsi qu'avant et après l'utilisation des toilettes.

4. Le port du masque, de type médical jetable ou tissu réutilisable répondant aux spécifications de l'Afnor, est obligatoire en permanence. Il est donc obligatoire lors de tout déplacement.

Il doit être propre et correctement porté couvrant le nez, la bouche et le menton.

Il ne sera enlevé que pour manger et doit être remis en place, même à table, entre les plats lors des moments de discussions qui doivent rester brefs. Le repas ne peut durer plus d'une heure.

5. Des tables sont mises à disposition pour manger, assis uniquement.
Il doit être respecté un espace libre d'au moins 1 mètre entre les chaises de tables différentes.

Il est interdit de déplacer les tables ou les chaises.

Ne peuvent manger à la même table que les personnels d'une même entreprise et travaillant ensemble la journée dans la limite de 3 par table : 1 personne aux 2 bouts de la longueur et 1 personne sur un seul côté de la largeur, le face à face sur la largeur est interdit.

6. Un four à micro-ondes est disponible pour réchauffer les plats. Ne peuvent s'y rendre que les personnes d'une même tablée, à la fois pour éviter toute attente ou brassage. Un panneau vert apposé par les organisateurs présents indique que le four a été désinfecté, un panneau rouge qu'il est en cours de désinfection.

7. Les personnes doivent respecter le sens de circulation indiqué par des flèches. Tout regroupement debout est interdit en intérieur comme en extérieur.

8. Les personnes symptomatiques ne doivent pas se rendre à la salle polyvalente et rentrer immédiatement chez elles.

9. La mairie assurera une désinfection pluriquotidienne des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes ainsi que des toilettes.

10. L'organisation et l'encadrement de ce dispositif, ainsi que l'application de ce règlement sont effectués par des élu(e)s bénévoles.

A Saillans, le 16 janvier 2021
Le maire,

François Brocard