| Réglementation Archives | Consignes Conseils | Auteur | Utilisateur | Fréquence de mise à jour | Fréquence d’utilisation | Ressources | Durée d’archivage |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Utilisation correcte du vestiaire | Disposer d’une surface adaptée au nombre de salariés et de casiers suffisants    Ventilation adéquate    Mise à disposition de douche et lave-mains    Séparer la tenue  professionnelle du linge de ville | Médecine du travail  Médecin scolaire  DDFPT | Elèves  Agents de collectivité  Enseignants |  | Quotidienne | [Annexe 1.8.1](https://drive.google.com/file/d/1uu2TpgPSU3xHZ97kc1GotgrxYJEBWK_N/view?usp=sharing) |  |
| Tenue professionnelle de base et EPI | Tenue de travail complète, adaptée, facile d’entretien ( lavage à 90°C) et résistante au feu    Chaussures résistantes et antidérapantes strictement réservées à cet usage    Séparer la tenue professionnelle du linge de ville lors du transport et du stockage    Prévoir des gants homologués pour la manipulation alimentaire(anti coupure, anti chaleur, …)    Port de la coiffe obligatoire au cours de la manipulation des denrées    Port de lunette de protection au cours de la manipulation de produits d’entretien agressifs | Salariés  Médecine du travail  Médecin scolaire | Enseignants  Elèves  Agents de collectivité |  | Quotidienne |  |
| Gestion des visiteurs | Limiter les visites dans les locaux de restauration    Afficher l’interdiction de pénétrer dans la zone.  Mettre à disposition un kit visiteur    Inviter les visiteurs à se laver les mains | DDFPT  Infirmière scolaire  CHS | Enseignants  Responsable de la production en cuisine |  | Permanente |  |