| Réglementation Archives  | ConsignesConseils  | 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 tenueprofessionnelle du linge de ville  | Médecine du travailMédecin scolaireDDFPT  | ElèvesAgents de collectivitéEnseignants |  | 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  | SalariésMédecine du travailMédecin scolaire | EnseignantsElèvesAgents 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  | DDFPTInfirmière scolaireCHS | EnseignantsResponsable de la production en cuisine |  | Permanente  |  |