

Pro 33 - La tenue de travail

La tenue pour le service restauration

Une veste ou blouse de cuisine de couleur claire à ouverture rapide.
Un pantalon sans revers.
Un tablier en coton.
Un tablier à usage unique pour des opérations salissantes (lavage des végétaux...).
Chaussures de sécurité, semelles anti-dérapantes blanches (de préférence fermées).
Une coiffe englobant la totalité de la chevelure.
Gilet anti-froid (conseillé en zone froide). Veste polaire sous la veste de cuisine
Port de gants à usage unique (*cf/ pro 35*).
Port de masque en cas de nécessité (rhume....)

La tenue de travail est obligatoire pour tout le personnel.

Elle est fournie par le Département des Pyrénées Orientales.
Elle doit être changée chaque jour.

*Mettre une tenue à la disposition
des personnes accédant fréquemment au service restauration.
(principal, gestionnaire, ouvrier d'entretien, cuisiniste....)*

*Toute personne accédant provisoirement
au service restauration
est tenue de s'équiper d'un kit visiteur
(charlotte, blouse, sur-chaussures)*

L'entretien du linge

L'entretien du linge s'effectue généralement dans les établissements. Si le linge est lavé par l'agent, la procédure ci-dessous devra être respectée :

Le linge sera déposé en fin de service, dans un sac ou une corbeille situés dans les vestiaires.

La collecte du linge sale sera effectuée par l'agent chargé de l'entretien du linge et acheminé dans le local dédié au lavage, séchage, repassage des tenues de travail.

Le linge est considéré comme microbiologiquement à risques.

Le processus lessiviel doit avoir une action désinfectante telle qu'après le lavage, tous les organismes pathogènes soient tués. Ce résultat est atteint de préférence

par une désinfection thermique obtenue grâce à la température élevée du cycle lessiviel (90°C) et à l'utilisation de détergent.

Après le lavage, toute manipulation du linge doit être évitée autant que possible - Le stockage doit se faire dans un local ou une armoire réservés à cet effet à l'abri des contaminations.

*Le port des bijoux et le vernis à ongle
sont strictement interdits,
à l'exception de l'alliance de mariage*

Pro 33 bis - La tenue de travail pour les agents « Equipe Volante » du Département

La tenue pour le service restauration

- Une veste ou blouse de cuisine de couleur claire à ouverture rapide.
- Un pantalon sans revers.
- Un tablier en coton.
- Un tablier à usage unique pour des opérations salissantes (lavage des végétaux...).
- Chaussures de sécurité, semelles anti-dérapantes blanches (de préférence fermées).
- Une coiffe englobant la totalité de la chevelure.
- Gilet anti-froid (conseillé en zone froide). Veste polaire sous la veste de cuisine .
- Port de gants à usage unique (*cf/ pro 35*).
- Port de masque en cas de nécessité (rhume....)

La tenue de travail est obligatoire pour tout le personnel.

- Elle est fournie par le Département des Pyrénées Orientales.
- Elle doit être changée chaque jour ou chaque « 2 jours » selon le degré de salissure.

L'entretien du linge

- Le linge est considéré comme microbiologiquement à risques.
- Le linge sera déposé tous les mercredis à la lingerie du Département (Saint Charles) à partir de 11h (à l'exclusion des périodes de vacances scolaires).
- Le nombre de tenues devra être suffisant afin de pouvoir assurer un roulement.
- Le linge devra être identifié au nom de chaque agent.

Pour le lavage, la procédure ci-dessous devra être respectée

- Le processus lessiviel doit avoir une action désinfectante telle qu'après le lavage, tous les organismes pathogènes soient tués.
- Ce résultat est atteint de préférence par une désinfection thermique obtenue grâce à la température élevée du cycle lessiviel (90°C) et à l'utilisation de détergent.
- Après le lavage, toute manipulation du linge doit être évitée autant que possible - Le stockage doit se faire dans un local ou une armoire réservés à cet effet à l'abri des contaminations, en distinguant le linge de cuisine et le linge pour le service général.

Retrait du linge par les agents volants

- Les lingères du Département devront emballer les tenues de cuisine sous film plastique afin d'éviter toutes contaminations lors du transport par les agents volants. La récupération se fera également les mercredis.

*Mettre une tenue à la disposition
des personnes accédant fréquemment au service restauration.
(principal, gestionnaire, ouvrier d'entretien, cuisiniste....)*

*Toute personne accédant provisoirement
au service restauration
est tenue de s'équiper d'un kit visiteur
(charlotte, blouse, sur-chaussures)*

*Le port des bijoux et le vernis à ongle
sont strictement interdits,
à l'exception de l'alliance de mariage*