

## Je travaille dans un salon de coiffure

### LES BONNES PRATIQUES

---



#### **DANS LE SALON**

Mettre à jour le Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER) et y annexer toutes les mesures sanitaires prises.

Privilégier les prestations coiffure sur RDV afin de minimiser les attentes et de respecter les mesures de distanciation physique.

Dans la mesure du possible, laisser les portes ouvertes pour limiter les contacts avec les poignées, et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au salon.

Mettre en place, si possible, un sens de circulation unique pour éviter les croisements.

Veiller à l'application des règles et des gestes barrières pour les clients.

Pour les établissements qui ne peuvent pas effectuer de marquage au sol ou organiser un sens de circulation unique, il serait préférable de limiter le nombre de rendez-vous en fonction du nombre de places disponibles en salon afin d'éviter toute attente.

Préparer un protocole de réception des marchandises hors ou en présence de la clientèle, respectant les gestes sanitaires (salon).

Eviter si possible l'utilisation de la ventilation manuelle (de type ventilateurs) et de la climatisation.

Si possible prévoir une aération régulière des locaux, par exemple plusieurs fois par jour durant 10 minutes, lorsque cela est possible en fonction de la configuration des lieux.

Supprimer tout type de collation ainsi que les magazines mis à disposition des clients.

Limitier au maximum les équipements dans le salon pour éviter le dépôt du virus sur les surfaces : mobilier superflu, cadres, jeux pour enfants, ...

#### **POUR LE PERSONNEL**

Prévoir un plan de nettoyage et de désinfection après chaque client sur toutes les surfaces susceptibles d'avoir été contaminées (chaises, plan de travail, poignées, matériel, zones de paiement...) et attribuer des outils de travail individuels.

Laisser en permanence à disposition sur les postes de travail, dans les vestiaires et salles de pause : du gel hydroalcoolique, des lingettes désinfectantes, du savon liquide, de l'essuie mains en papier jetable, des sacs poubelles, des boîtes de mouchoirs en papier par personne, des gants, des peignoirs ou blouses à usage unique à destination des clients.

Si un endroit dédié aux repas est prévu dans l'établissement, prendre les repas en horaires décalés et avec respect de la distanciation sociale à table.