

Point n° 7 : **Salles de repos (point d'information) et règlement d'utilisation de la salle du R+4 du bâtiment du J4**

### **1/ Rappel de la réglementation en matière de restauration – obligations de l'employeur**

La fourniture de titres-restaurant par le MuCEM ne le dispense pas de mettre à la disposition de ses collaborateurs une salle de restauration, si 25 au moins d'entre eux le demandent.

Cette obligation a pour corollaire l'interdiction, pour des raisons d'hygiène évidentes, pour les salariés de prendre leurs repas à leur poste de travail (C. trav., art. R. 4228-19).

L'équipement minimal du local est prévu par la réglementation (C. trav., art. R. 4228-22): il doit comporter des tables et des chaises, un réfrigérateur, un ou plusieurs appareils permettant de réchauffer les aliments (plaque de cuisson, réchaud ou four à micro-ondes).

L'entretien et le nettoyage, tant du local que de l'équipement, sont assurés par l'employeur.

### **2/ Situation au MuCEM**

Cinq salles de repos ont été aménagées :

- une au sein du Centre de conservation et de ressources
- deux au sein du bâtiment du J4 : une au R-1 et une au R+4
- une au premier étage du bâtiment GHR au fort Saint Jean
- une au sein du bâtiment de l'Institut méditerranéen des métiers du patrimoine (I2MP)

Toutes ces salles sont destinées à accueillir l'ensemble des personnels du MuCEM quelle que soit leur situation statutaire (agents permanents, agents non permanents, contrats aidés, stagiaires, mis à disposition, etc.) ainsi que les personnels des prestataires exerçant leur activité sur les sites du MuCEM (Muséa, Main sécurité, Eurogem, etc.), salariés de la librairie-boutique et du restaurant.

Ces salles comportent des tables, des chaises, des fours à micro-onde, un ou plusieurs réfrigérateurs. Des couverts et des assiettes ont été mis à disposition du personnel, ainsi que des éponges et du liquide vaisselle.

Dans chaque salle est aménagé un point d'eau permettant de laver sa vaisselle avec de l'eau chaude ainsi qu'un égouttoir permettant de faire sécher la vaisselle.

Enfin, ont été mis à la disposition du personnel, dans la majorité des salles de repos, une machine à café payante (40 cts par café) ainsi qu'un distributeur de boissons et de petite restauration.

### 3/ Améliorations proposées

Si l'ensemble des salles de repos ne semble pas poser de difficulté, celle du R+4 du J4, qui est la plus grande et la plus fréquentée, doit faire l'objet d'une attention particulière : **un règlement d'utilisation** est indispensable afin que les personnels sachent :

- qu'il leur revient de nettoyer et ranger leur vaisselle après chaque repas ;
- qu'ils ne doivent pas laisser de nourriture au-delà de 24h dans les réfrigérateurs et la reprendre au plus tard le vendredi soir ;
- que les aliments doivent être placés dans le réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement, faute de quoi, il sera évacué immédiatement ;
- qu'aucun sac ne doit être introduit dans les réfrigérateurs, exception faite des sacs prévus spécifiquement à cet effet et réservés à l'usage alimentaire. Ces sacs ne doivent en aucun cas servir pour le transport en ville de ces aliments ;
- que pour sa part, la société ONET :
  - procède chaque semaine, le samedi matin, au nettoyage des réfrigérateurs et à l'évacuation des aliments ;
  - effectue chaque jour, après 15h, le ménage de la salle ;
  - s'attache deux fois par semaine à nettoyer les fours à micro-ondes.

Ce règlement sera affiché dans la salle.