

Restauration collective : Préparation et livraison



Cette fiche prévention rassemble les recommandations relatives aux agents devant assurer en présentiel au titre du P.C.A pour assurer les missions urgentes et indispensables relatives à **la restauration collective, livraison de repas et service des enfants de personnels soignants**

RAPPELS REGLEMENTAIRES

- Face à l'épisode de covid-19 et aux mesures de confinement imposées à l'échelle nationale, les Autorités Territoriales sont chargées d'organiser la continuité du service public local, en établissant un Plan de Continuité de l'Activité (PCA). En qualité d'employeur, elles sont tenues de veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous leur autorité.
- Après identification des fonctions stratégiques, seuls les services strictement nécessaires peuvent rester actifs. Le télétravail ou travail à distance doit être mis en place à chaque fois qu'il est possible.
- Pour plus d'informations, consulter le dossier juridique du CDG 76 : <http://www.cdg76.fr/Accueil-Nos-Publications-FAQ-COVID-19>

Les conseils proposés sont établis en l'état actuel des connaissances scientifiques et légales, ils ne soustraient pas l'Autorité Territoriale à l'obligation d'évaluer les risques professionnels et mettre en place des mesures de prévention.

Recommandations générales



Les mesures de précaution :

- Se laver les mains au savon ou utiliser une solution hydro alcoolique à l'arrivée et au départ de la structure puis au moins une fois par heure et chaque fois que nécessaire
- Tousser ou éternuer dans son coude
- Saluer sans se serrer la main, ni embrassades
- Utiliser des mouchoirs à usage unique
- Porter un masque uniquement si l'on est malade. Toute personne symptomatique (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ne doit pas se rendre sur son lieu de travail. En cas de doute sur l'état de santé d'une personne, ne pas lui autoriser l'accès au lieu de travail
- Distanciation physique de plus d'un mètre entre chaque collègue et chaque usager
- Limiter au strict nécessaire les réunions, éviter les regroupements d'agents dans des espaces réduits, éviter les déplacements... ;

- Aérer les locaux régulièrement ;
- Nettoyer régulièrement le matériel utilisé, particulièrement les zones en contact avec les mains, à l'aide de lingettes désinfectantes ou d'un chiffon et de produit d'entretien correspondant à la norme NF ou EN 14476 (inscrite sur l'étiquette).

Recommandations spécifiques

- Mettre en place strictement les mesures d'hygiène édictées dans la méthode HACCP ;
- Ne pas entrer dans les locaux de travail en cas de doute sur son état de santé et en faire part immédiatement au responsable du service de restauration ;
- Se laver les mains fréquemment et surtout à l'arrivée dans la structure, après être passé dans des locaux autres que ceux de préparation (vestiaires, sanitaires, locaux de stockage, locaux de pause, bureaux, etc.), avant la manipulation de denrées alimentaires, après le déconditionnement des denrées alimentaires ;
- Lavage des mains au savon en utilisant une brosse, en nettoyant entre les doigts, sous les ongles, et jusqu'aux poignets. Essuyage des mains au papier jetable ;
- Port de gants, charlotte, masque, etc. ;
- Nettoyer au lave-vaisselle les ustensiles après utilisation pour désinfection ;
- Aérer les locaux après la préparation du repas ;
- Changer de tenue de travail chaque jour et plusieurs fois par jour en cas de risque.

Organisation

- Réduire le nombre de personnes dans une même pièce. Respecter une distance d'au moins 1 mètre. Travailler sur des plans de travail différents ou à des tables de cuisine différentes ;
- Échelonner le passage dans le local de pause.

Nettoyage

- Nettoyer les plans de travail après utilisation et les essuyer au chiffon de papier jetable ;
- Nettoyer les ustensiles au lave-vaisselle, juste après utilisation, pour désinfection ;
- Nettoyer plus fréquemment les surfaces surtout celles entrant en contact avec les mains ;
- Nettoyer les contenant de livraison avant utilisation en cuisine et au retour de la livraison.

Manutention

- Si possible, en fonction de la nature des denrées, il peut être recommandé d'attendre 24h avant de manipuler les cartons ou emballages qui auraient pu avoir été manipulés par d'autres avant la livraison.
- Décontaminer les emballages des denrées conditionnées à l'aide de lingettes désinfectantes ;
- Transporter les denrées conditionnées sur des chariots pour éviter de les transporter en les maintenant contre soi ;
- Si le port de charges lourdes à deux est obligatoire (cuve de batteur par exemple) porter un masque, ou mieux, concevoir provisoirement des repas ne nécessitant pas ce type de manutention.

Livraison

- Nettoyer le véhicule de livraison au retour : ce qui a été touché par les mains à l'aide d'une lingette de désinfection (poignées, volant, manette, levier, etc.), cellule de transport, chariots et conteneur au produit nettoyant/désinfectant avec un essuyage ;
- Afin de limiter les contacts, déposer les colis à un endroit accessible. Quitter les lieux avant qu'ils ne soient récupérés ou prévenir l'utilisateur de son arrivée (en frappant ou en sonnant) et conserver une distance de 1 mètre avec l'utilisateur en s'écartant ;
- Porter des gants de protection ;
- Mettre des solutions hydro-alcooliques à disposition dans le véhicule.

Les repas des enfants des personnels soignants

- Le virus est sensible aux températures de cuisson. Ainsi, un traitement thermique à 63°C pendant 4 min (température utilisée en liaison chaude en restauration collective) permet de diviser par 10 000 la contamination d'un produit alimentaire,
- Placer les repas dans des sacs fermés ;
- Conserver une distance de 1 mètre avec les enfants si possible/autonomes – Eviter de les prendre dans les bras ;
- Porter les équipements de protection individuelle à disposition : tablier, sur-blouse, gants, masque de protection ;
- Avant de rentrer chez soi, se changer ;
- Laver quotidiennement les tenues de travail à 60° ;
- Limiter le nombre d'enfants sur une même période, en différenciant les services ; Limiter les espaces utilisés et les groupes à 10 enfants ;
- Désinfection des équipements et zones de contact avant et après repas ;
- Lavages de mains fréquents (avant et après repas) au savon ou gel hydro-alcoolique.