www.cdg62.fr/
CENTRE DE GESTION
DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
DU PAS-DE-CALAIS

FICHE RÉFLEXES **N° 5 – 09/2020**

Restauration – Production et service des repas

Contexte

La présente fiche a pour objet d'apporter aux agents une liste de recommandations à respecter suite à la reprise et à la poursuite du travail après la période de confinement et selon les dernières recommandations (septembre 2020).

Objet

- Apporter un appui aux collectivités dans la gestion de cette période de crise sur une thématique spécifique.
- Accompagner les collectivités sur la prévention des risques liés à ces activités et plus précisément la production de repas dans le secteur de la restauration.
- Fournir des conseils pour la réalisation de cette activité en période d'épidémie de Covid-19

Remarque : Les préconisations ne doivent en aucun cas constituer une entrave aux règles édictées par la méthode HACCP.

Missions concernées :

- *Réception des marchandises/livraisons*
- *Allotissements/Répartition*
- *Production des repas*
- *Service aux convives, enseignants et aux enfants*

Dr Elodie DHENAIN – Dr Isabelle GURY -Dr Arnaud LANSSENS – Dr Marie-Annick RICAT
Médecins de Prévention – CDG 62
Septembre 2020

Recommandations

Consignes générales de sécurité

- Respecter les principes de l'HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène liées au métier.
- Afficher les gestes barrières.
- **Appliquer les gestes barrières relatives au Covid-19.**
- **Port du masque chirurgical ou tissu obligatoire (pièces fermées, Co activité)**
- **Ne pas se toucher le visage**
- **Se laver les mains**, avec de l'eau et du savon, ou du gel hydro alcoolique **virucide (EN 14476).**
- **Veiller à garder la distanciation sociale de 1 mètre** a minima entre les agents.
- Porter les vêtements de travail habituels répondant au principe de l'HACCP et aux bonnes pratiques d'hygiène liées au métier avec entretien quotidien.
- **Porter les équipements de protection individuelle habituels déterminés par la méthode HACCP et compléter par les EPI spécifiques pour la prévention Covid-19.**
- **Proscrire le prêt d'EPI entre les agents.**
    - ***Les EPI sont strictement individuels et personnels. Ils ne peuvent en aucun cas être partagés entre plusieurs agents. C'est le cas par exemple pour l'utilisation des masques à cartouche pour l'entretien des fours.***
- Renforcer le plan de nettoyage/désinfection (périodicité et suivi), des surfaces de travail, des locaux sociaux, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail commun, collectifs (casseroles, bacs gastro, girafe, etc.) ; Afficher « se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun ».
- Mettre en permanence à disposition sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydro alcoolique **virucide (EN 14476)**, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle….
- Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels.
- Assurer l'entretien de l'ensemble des vêtements de travail : prévoir plusieurs trousseaux pour chaque agent.
- Vérifier le bon fonctionnement des systèmes de ventilation et/ou climatisation.
- En l'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par ouverture des fenêtres ++
- Ne pas obstruer les entrées d'air ni les bouches d'extraction.

Réception des marchandises et décartonnage

Avant réception des marchandises :

- Nettoyer et désinfecter le matériel mis à disposition (diable, transpalette, chariots, etc.) et particulièrement les zones en contact avec les mains.
- Utiliser des produits répondants à la norme EN 14476 (virucide) tout en en étant compatibles avec la méthode HACCP.
- Couper la ventilation le temps du décartonnage pour éviter la mise en suspension des particules et poussières et le transfert dans les différents locaux.

Pendant la réception des marchandises :

- Veiller à garder une distance de 1 mètre à minima avec le livreur (qui doit aussi porter un masque)
- Réduire le nombre d'agents présents pour la réception des marchandises.
- **Éviter tout contact physique direct ou indirect avec le livreur** : stylos à usage unique, scannage des colis, livraison avec dépose au sol, sur une table ou un chariot, sans remise en main propre. Plutôt que de signer sur l'écran du terminal voir s'il est possible de recourir à une photo par le livreur pour attester de la livraison effectuée.
- Décontaminer les emballages des denrées conditionnées à l'aide de lingettes désinfectantes répondant à la norme EN 14476 (virucide).
- Retirer rapidement les cartons, les emballages et les évacuer des zones de travail.
- Jeter les déchets dans un sac poubelle.

Après la réception et le décartonage :

- Remettre la ventilation.
- Nettoyer et désinfecter le matériel mis à disposition (diable, transpalette, chariots, etc.) et particulièrement les zones en contact avec les mains.
- Assurer un nettoyage et une désinfection de la zone de réception et de décartonnage.

Mesures de protection individuelle :

- Lavage des mains avant et après le port des gants.
- Porter des gants de manutention.
- En plus des vêtements de travail et des EPI habituels : porter des blouses ou sur-blouse à usage unique, surchaussures, charlotte, lunettes et masque chirurgical.
- Proscrire le prêt d'EPI entre les agents.
- Les gants de manutention dans une boîte ou un sac fermé à part. Ne pas les entreposer à proximité des vêtements propres ou de ville.

Production des repas

- Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels.
- Nettoyer et désinfecter le matériel mis à disposition et particulièrement les zones en contact avec les mains, après chaque utilisation.
- Veiller à garder une distance de 1 mètre à minima entre les opérateurs.
- Limiter le nombre d'opérateurs par poste de travail.
- Limiter le nombre de rotations sur les différents postes.

Plonge :

- Privilégier le cycle de lavage qui permet la désinfection de la vaisselle (Température supérieure ou égale à 60° et durée de cycle).

Équipements de protection individuelle :

- Lavage des mains avant et après le port des gants.
- En plus des vêtements de travail et des EPI habituels : porter des blouses ou sur-blouse à usage unique, surchaussures, charlotte, lunettes et masque chirurgical, gants à usage unique
- Proscrire le prêt d'EPI entre les agents : masque à cartouche pour l'entretien des fours, maniques, gants de four, gants de vaisselle, etc.

Allotissement / Répartition

- Réduire le nombre d'agents à l'allotissement/répartition.
- Réduire le nombre d'opérateurs par poste.
- Veiller à garder une distance de 1 mètre à minima entre les opérateurs.
- Renforcer le plan de nettoyage/désinfection des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, et équipements de travail commun, collectifs en retenant une périodicité en une traçabilité cohérentes avec les normes HACCP.
- Assurer un nettoyage et une désinfection des cagettes a minima au quotidien.

Équipements de protection individuelle :

- Lavage des mains avant et après le port des gants.
- En plus des vêtements de travail et des EPI habituels : porter des blouses ou sur-blouse à usage unique, surchaussures, charlotte, lunettes et masque chirurgical.
- Proscrire le prêt d'EPI entre les agents.

Avant le service :

- Aérer les locaux avant l'arrivée des convives.
- Se laver les mains en arrivant sur site pour le personnel présent et les convives accueillis.
- Assurer un nettoyage et une désinfection des locaux préalablement à l'ouverture des restaurants.
- Assurer un nettoyage et une désinfection des surfaces et objets (tables, chaises, plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, micro-ondes, brocs d'eau, etc.) préalablement à l'ouverture des restaurants.

Pendant le service :

- Positionner des distributeurs de solution hydro alcoolique à l'entrée et à la sortie du restaurant
- Approvisionner en savon liquide dans les sanitaires proches du restaurant.
- Faire appliquer les gestes barrières.

Accès et installation en salle :

- Augmenter l'amplitude horaire d'accès au restaurant ou le nombre de service conduisant à baisser la densité de population.
- Réaliser un marquage au sol pour matérialiser les distances de prévention d'1 mètre à minima au sein de la file d'attente.
- Espacer les tables où déjeunent les convives.
- Limiter le nombre de convives par table en respectant les distances préconisées entre les individus.

Le service : plusieurs possibilités :

- Privilégier la confection de plateaux individuels : plateaux préparés avec un verre, une bouteille d'eau, des couverts, une serviette et un morceau de pain par un agent de restauration muni de gants, à titre d'exemple.
- Mettre à disposition des bouteilles d'eau individuelles afin d'éviter l'utilisation de la fontaine à eau.
- Limiter les manipulations de denrées par les convives (ex : distribution par les agents d'office)
- Limiter l'utilisation de vaisselle : voir pour de la vaisselle jetable (Le convive jettera les éléments à usage unique de son plateau et ne laissera que le plateau par exemple).

OU

- Mettre en tête de self des gants : le convive portera ce gant pour se servir (prise des couverts, utilisation de son couvert propre pour se servir et constituer son assiette.
- Mettre à disposition une poubelle avec pédale pour permettre au convive de jeter son gant
- Mettre à disposition des bouteilles d'eau individuelles afin d'éviter l'utilisation de la fontaine à eau.

A la fin du repas :

- Nettoyer et désinfecter les tables et chaises après chaque passage.
- Définir une zone spécifique pour les chariots porte plateaux afin de limiter les contacts avec les convives et les déplacements/manutention de ces chariots.
- Vider régulièrement les chariots porte plateaux.
- Fermer les espaces où il existe peu de solution pour diminuer la densité de population (espaces cafétéria par exemple).

Après le service :

- Procéder au nettoyage et à la désinfection des locaux à la fermeture des restaurants.
- Procéder au nettoyage et à la désinfection approfondis des surfaces et objets (tables, chaises, plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, fontaines à eau, micro-ondes, brocs d'eau, etc.) à la fermeture des restaurants.
- Se laver les mains avant le départ du site pour le personnel présent et les convives accueillis.
- Aérer les locaux après le départ des convives.

Service en salle scolaire

Avant le service :

- Aérer les locaux avant l'arrivée des enfants.
- Assurer un nettoyage et une désinfection des locaux préalablement à l'ouverture des restaurants.
- Assurer un nettoyage et une désinfection des surfaces et objets (tables, chaises, plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, micro-ondes, brocs d'eau, etc.) préalablement à l'ouverture des restaurants.

Pendant le service :

Mettre en place une organisation adaptée à l'effectif :

- Repas des agents par roulement en petit comité.
- Veiller à nettoyer et désinfecter les sièges et tables des réfectoires.
- Organiser les tablées avec 3 à 5 enfants maximum.
- Eviter le service en face à face.
- Privilégier la confection de plateau individuel : plateaux préparés avec un verre, des couverts, une serviette et un morceau de pain.
- Designer un adulte référent qui se chargera du service à table et qui débarrassera la table.

Après le service :

- Procéder au nettoyage et à la désinfection des locaux à la fermeture du restaurant.
- Procéder au nettoyage et à la désinfection des surfaces et objets (tables, chaises, plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, fontaines à eau, micro-ondes, brocs d'eau, etc.) à la fermeture des restaurants.
- Se laver les mains avant le départ du site pour le personnel présent et les enfants accueillis.
- Aérer les locaux après le départ des enfants.

Cas suspect d'infection par Covid-19

Informer le médecin de prévention de tout nouveau cas suspecté ou confirmé.

Agent présentant les symptômes du Covid-19 :

- Appliquer les gestes barrières.
- Isoler l'agent s'il présente des symptômes de Covid-19 définis par le ministère des Solidarités et de la Santé sous la responsabilité du directeur ou chef de service, en lien le cas échéant avec le médecin de prévention et le responsable de l'office.
- Rassurer l'agent
- Demander à l'agent malade de rentrer à son domicile, si cela est possible, en appliquant les mesures barrières de façon stricte.
- Rappeler les procédures à suivre :
    - Éviter les contacts,
    - Appeler un médecin avant de se rendre à son cabinet ou appeler le numéro de permanence de soins de la région. Il est également possible de bénéficier d'une téléconsultation.
- Nettoyer et désinfecter les locaux et les surfaces avec lesquelles la personne a été en contact
- Stocker les vêtements de travail dans un sac fermé hermétiquement pendant 24h avant leur entretien.
- Procéder au nettoyage et désinfection des vestiaires, de l'armoire du porteur de risque et des installations sanitaires.

Agent ayant été en contact étroit avec le collègue présentant les symptômes du Covid-19 :

- **Informer le Médecin de prévention** des agents qui ont été en contact avec le collègue potentiellement infecté. (Dresser une liste potentielle de sujets contacts)
- Informer les personnes répondant à la définition du contact étroit, de mesures de prévention (Si test PCR positif : Isolement et test à faire à J7)
- Dès les premiers signes de la maladie, les agents concernés devront rentrer à leur domicile en respectant des mesures barrières strictes puis se faire tester par test PCR.

Matériel et produits

- Présence de savon en quantité suffisante et de gel hydroalcoolique **virucide (EN 14476)**.
- Entretien des locaux et des surfaces avec matériel et produits tout en respectant la **norme HACCP** :
    - Un produit nettoyant et un produit désinfectant répondants à la norme EN 14476 (virucide) ou
    - un produit multi-usages nettoyant/désinfectant répondant à la norme EN 14476 (virucide) ou
    - lingettes désinfectantes. A n'utiliser que sur des petites surfaces peu souillées.

Avant prise de poste / Après prise de poste

- S'assurer du nettoyage et de la désinfection des locaux, des surfaces, du matériel et des ustensiles préalablement à l'ouverture et à la fermeture du site.
- Se laver les mains en arrivant et avant le départ du site.
- A la prise de poste, s'assurer que les agents ne présentent aucun symptôme du COVID-19.
- Le cas échéant, demander à l'agent malade de rentrer à son domicile, si cela est possible, en appliquant les mesures barrières de façon stricte.