

	PROTOCOLE de désinfection des locaux de restauration scolaire COVID - 19	Date de création : 21/04/2020 Date d'actualisation : 28/04/2020 Date de diffusion : 07/05/2020
Rédacteur : Yannick Rustan	Approbateur(s) : Céline Carrier Adeline Bigot	Destinataires : Chefs cuisinier dans les collèges Agents de restauration des collèges

Documents de référence :

- Plan de reprise d'activité du Département de l'Ain et mesures de protection des agents
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) du collège
- Appui scientifique et technique n°2020-SA-0046 de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnementale et travail)
- Guide des préconisations sanitaires "livraisons repas", source economie.gouv.fr
- Fiche conseils du Ministère du Travail "restauration collective "

PREAMBULE

Ce protocole relatif aux bonnes pratiques d'hygiène et de désinfection des locaux de restauration scolaire a pour objectifs d'assurer un niveau sanitaire suffisant face au coronavirus et de permettre un accueil des convives en toute sécurité.

SOMMAIRE

1/ RAPPEL DES MESURES BARRIERES ET CONSIGNES GENERALES

2/ NETTOYAGE ET DESINFECTION DES LOCAUX DE RESTAURATION DANS LES COLLEGES, PRECONISATIONS EN PRODUCTION ET DISTRIBUTION

3/ ACCUEIL DES ELEVES AU RESTAURANT SCOLAIRE

1/ RAPPEL DES MESURES BARRIERES ET CONSIGNES GENERALES

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les
mains très
régulièrement



Tousser ou
éternuer dans
son coude
ou dans un
mouchoir



Utiliser des
mouchoirs à
usage unique



Saluer sans
se serrer
la main,
éviter les
embrassades

Face aux infections, il existe des gestes simples pour préserver la santé des agents, celle de leur entourage ainsi que des usagers.

Ces gestes doivent, au quotidien, s'inscrire dans l'exercice des missions d'un agent polyvalent ou de restauration :

- Se laver les mains très régulièrement
- Éviter de se mettre la main au visage, même lorsque vous portez des gants
- Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir à usage unique
- Saluer sans se serrer la main et sans embrassades
- Éviter les rassemblements, limiter les déplacements, respecter la distanciation sociale
- Se laver les mains après avoir enlevé son masque
- S'attacher les cheveux.

Le port d'équipements de protection individuelle adaptés

Avant toute chose, il est nécessaire de s'assurer que les vêtements de travail propres ne rentrent pas en contact avec des équipements potentiellement souillés.

Pour rappel, l'agent arrive et repart du travail avec ses vêtements personnels pour éviter d'apporter ou de rapporter au domicile des facteurs de contamination.

Il faut également veiller à ce que les vêtements de ville ne soient pas souillés par les équipements de travail.

Dans le vestiaire, il faut respecter les consignes d'habillement et de distanciation : Nombre limité de personnes simultanément dans le vestiaire.

La tenue des personnels de restauration

La tenue de travail est la même que celle préconisée dans le Plan de Maîtrise Sanitaire du collège, et complétée par un port :

- de gants jetables répondant à la norme EN 374
- du masque ; à minima, le changer après la production et après la distribution
- de lunettes ou de visière de protection
- de coiffe englobant l'ensemble des cheveux type charlotte (éviter temporairement le calot, moins efficace).

Attention : les EPI sont strictement individuels et personnels. Ils ne peuvent en aucun cas être partagés entre plusieurs agents. C'est le cas aussi pour l'utilisation des masques à cartouche pour l'entretien des fours.

Prendre les précautions nécessaires lors du changement de tenues

La procédure d'habillement :

Avant de mettre ses EPI, il faut impérativement se laver les mains suivant le **protocole du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de restauration.**

Exemple : Les mains doivent être lavées à l'eau et au savon bactéricide et virucide (de préférence liquide) pendant au minimum 30 secondes, en frottant les ongles, le bout des doigts, la paume et l'extérieur des mains et entre les doigts. Après lavage, il est conseillé de se sécher les mains avec du papier à usage unique.

2/ NETTOYAGE ET DESINFECTION DES LOCAUX DE RESTAURATION DANS LES COLLEGES, PRECONISATIONS EN RECEPTION ET PRODUCTION

Consignes générales

Les services de restauration collective des collèges sont déjà soumis à des règles sanitaires strictes. **Ces règles** communes et adaptées à chaque service de restauration **sont indiquées dans la Plan de Maîtrise Sanitaire** de l'établissement.

Pour être assurées, les activités de restauration doivent faire l'objet de mesures renforcées en cette période de crise sanitaire et de reprise progressive.

Les préconisations du Plan de Maîtrise Sanitaire, notamment les règles de bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP doivent être scrupuleusement suivies et renforcées sur la périodicité et le suivi.

Pour ce faire, une attention particulière sera portée sur :

- les surfaces de travail
- les équipements de travail, de stockage, de présentation, électromécaniques, de cuisson
- les ustensiles
- les poignées de portes et boutons
- tout objet ou toute surface susceptible d'avoir été contaminé par contact avec les mains
- les équipements de travail commun, collectifs (casseroles, bacs gastro, girafe, etc.).

Il est recommandé :

- en complément des affichages obligatoires de Plan de Nettoyage et Désinfection, d'établir un affichage « *se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun* »
 - de mettre en permanence à disposition sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pause, des consommables : gel hydro alcoolique virucide (EN 14476), lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle....
 - d'assurer l'entretien et le nettoyage de l'ensemble des vêtements de travail tous les jours (ex : pantalon lavé tous les jours). Le cycle de lavage doit être à + 60°C minimum.
- Vérifier le bon fonctionnement des systèmes de ventilation. Ne pas obstruer les entrées d'air ni les bouches d'extraction.

Réception des marchandises

- Veiller à garder une distance de 1 mètre a minima avec le livreur
- Réduire le nombre d'agents présents pour la réception des marchandises (1 agent suffit).

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.

- 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 et décartonnage :

- Éviter tout contact physique direct ou indirect avec le livreur : stylos à usage personnel, livraison avec dépose au sol, sur une table ou un chariot, sans remise en main propre.
- Décontaminer les emballages des denrées conditionnées à l'aide de lingettes désinfectantes répondant à la norme EN 14476 (virucide) ou par pulvérisation de produit désinfectant.
- Retirer rapidement les cartons, les emballages et les évacuer des zones de travail
- Jeter immédiatement les déchets dans un sac poubelle ou un container
- après toute manipulation, jeter les gants à usage unique, se laver et se désinfecter les mains.

Après la réception et le décartonnage :

- 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 (limiter dans le temps les espaces et surfaces potentiellement souillés)

Mesures de Protection Individuelle :

- Lavage des mains avant et après le port des gants.

Production des repas et plonge

- 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 a minima entre les opérateurs
- Limiter le nombre d'opérateurs par poste de travail
- Eviter ou limiter le nombre de rotations sur les différents postes
- Privilégier les cycles longs de lavage et vérifier les températures de rinçage, ce qui permet d'assurer la désinfection de la vaisselle (Température supérieure ou égale à 60°C).

3/ ACCUEIL DES ELEVES AU RESTAURANT SCOLAIRE

Accueil des convives et distribution au self

- Réduire, si possible, le nombre d'agents à la distribution
- Veiller à garder une distance de 1 mètre a minima entre les opérateurs
- Renforcer le plan de nettoyage/désinfection des surfaces de distribution, en retenant une périodicité accrue
- Adapter une traçabilité renforcée et cohérente avec le PMS
- Eviter tout échange verbal non nécessaire avec les convives
- Renforcer les indications par voie d'affichage (menus, choix...).

Avant le service :

- Aérer les locaux avant l'arrivée des convives
- Retirer les fontaines à eau ou en interdire l'accès. Les pots d'eau seront remplis à l'avance par un agent et seront positionnés sur les tables avant l'arrivée des élèves. Effectuer un réassort régulier. Les pots d'eau seront lavés avant d'être à nouveau remplis.
- Privilégier la confection de plateaux individuels (par un agent de restauration muni de gants à usage unique) ; les plateaux sont préparés avec les couverts, un verre et une serviette.
- Interdire temporairement l'accès aux micro-ondes
- Assurer un nettoyage et une désinfection approfondis des locaux préalablement à l'ouverture des restaurants
- Assurer un nettoyage et une désinfection approfondis des surfaces et objets (tables, chaises, poignées de porte, interrupteurs, etc.) préalablement à l'ouverture du réfectoire
- Positionner des distributeurs de solution hydro alcoolique à l'entrée et à la sortie du restaurant scolaire.

Accès et installation en salle :

- Faire appliquer les gestes barrières et les bonnes pratiques d'hygiène
- maintenir, dans la mesure du possible, les portes d'accès et de sortie au restaurant scolaire ouvertes pour éviter toutes manipulations répétitives des poignées
- Augmenter l'amplitude horaire d'accès au restaurant ou le nombre de service conduisant à baisser la densité de population. Le flux des élèves doit permettre la distanciation sociale préconisée

- Réaliser un marquage au sol pour matérialiser les distances de prévention d'1 mètre a minima au sein de la file d'attente avant le passage à la borne et le long de la ligne de self
- Espacer les tables où déjeunent les convives
- Limiter le nombre de convives par table en respectant les distances préconisées entre les individus
 - Limiter, dans la mesure du possible, les manipulations de denrées par les convives
 - Pour les services de restauration équipés d'un îlot (salade bar), proscrire cette distribution temporairement et revenir à la distribution linéaire à l'assiette pour les entrées
 - Limiter ou proscrire le libre-service aux condiments et aux suppléments
 - Privilégier le petit pain individuel qui sera distribué (par un agent de restauration muni de gants à usage unique) ou préalablement posé sur le plateau du convive
 - Nettoyer et désinfecter les tables et chaises après chaque passage ou entre chaque service
 - Faire respecter la distanciation sociale au dérochage plateaux, notamment par des marquages au sol.

Après le service :

- Procéder au nettoyage et à la désinfection approfondis des locaux à la fermeture du réfectoire, selon le Plan de Nettoyage et de Désinfection du service de restauration
- Une attention particulière sera portée sur le nettoyage et à la désinfection des surfaces et objets tels que les tables, chaises, poignées de porte et interrupteurs
- Aérer le réfectoire dès le départ des convives
- Pour les personnels, se laver les mains avant le départ du site.