



agriconsult

Formation et Conseil en Sécurité Alimentaire

RHÔNE ALPES



## Guide de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective dans le contexte de pandémie de COVID-19.

Version 3.0 du 01/07/20



Document réalisé par AGRO CONSULT', cabinet d'expertise et de formation en sécurité alimentaire. Les conseils sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site [www.agro-consult.fr](http://www.agro-consult.fr) pour leur actualisation.

Guide de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective dans le contexte de pandémie de COVID-19. Version 2.0 du 14/05/2020

## Préambule

### Contexte et objectifs du guide

Depuis le 16 Mars 2020 le pays est en confinement afin de réduire la circulation du SARS-CoV-2 responsable de la maladie appelée COVID 19, qualifiée de pandémie par l'Organisation Mondiale de la Santé le 11 mars. Ces mesures ont impliquées la fermeture des écoles, collèges, lycées et de nombreux restaurants collectifs.

Le Président de la République, le Premier Ministre et son gouvernement ont choisi de rouvrir les établissements scolaires et de mettre en œuvre un déconfinement progressif à partir du 11 mai dans le respect des prescriptions sanitaires émises par les autorités. Même si le conseil scientifique recommande la prise de repas en salle de classe, il paraît difficile de ne pas envisager, à terme, une reprise de la restauration scolaire et collective en général.

Le présent guide a pour objectifs de vous aider à mettre en œuvre la reprise de l'activité de restauration collective face au risque de Coronavirus en apportant des propositions de moyens applicables au quotidien pour limiter la propagation. Outil d'aide à la prise de décisions, il s'agit de recommandations indicatives et non exhaustives ne se substituant pas à celles formulées par le gouvernement ou les autorités compétentes.

Les bonnes pratiques d'hygiène, basées sur les principes de la méthode HACCP, permettent déjà, en restauration, de prendre en compte les dangers microbiologiques potentiels et de mettre en œuvre des mesures de maîtrise adaptées. Leur respect, paraît, plus que jamais, indispensable.

Ce nouveau risque viral est désormais à introduire dans l'analyse de risques HACCP et doit faire l'objet de procédures de maîtrise renforcées et spécifiques détaillant de nouveaux moyens adaptés et efficaces venant compléter celles déjà existantes dans le Plan de Maîtrise Sanitaire propre à chaque établissement. Ce guide n'évoque pas de manière exhaustive toutes les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine collective mais uniquement les mesures particulières liées à la maîtrise de ce nouveau risque coronavirus.

**L'ensemble de ces moyens généraux préconisés doivent nécessairement être modifiés, complétés ou adaptés en tenant compte des spécificités structurelles, organisationnelles et fonctionnelles propres à chaque établissement (principes mêmes de la méthode HACCP et du PMS adapté au site), sous la responsabilité de l'exploitant.**



# Sommaire

## Recommandations de règles sanitaires exceptionnelles liées au COVID-19

Ce guide se base notamment sur les 5 principes généraux suivants :

- Le maintien de la distanciation physique,
- L'application des gestes barrière,
- La limitation du brassage des convives et du personnel,
- La protection des consommateurs et des salariés,
- L'information, la communication et la formation.

1. Coronavirus, ce que l'on sait : symptômes, voies de transmission .....	4
2. Recommandations générales : les gestes barrières et la distanciation physique .....	6
3. Organisation générale du service restauration .....	8
4. Recommandations liées à l'hygiène et la protection du personnel .....	10
5. Maintenance des locaux, équipements et matériels .....	20
6. Renforcement du Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND) .....	21
7. Instructions de travail spécifiques à certains postes de travail .....	28
8. Gestion de l'eau potable & coronavirus .....	29
9. Maitrise des températures : 4 minutes > 63°C .....	30
10. Réception des marchandises ou des repas livrés .....	30
11. Distribution des repas : les changements à adopter .....	32
12. Foire aux questions.....	42
Annexes (ressources documentaires : affiches, kit de lutte...) .....	43

### Objectifs :

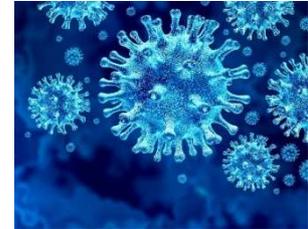
- Limiter la propagation du virus
- Assurer la sécurité des convives
- Assurer la sécurité du personnel

# 1. Coronavirus, ce que l'on sait

## Symptômes, voies de transmission et alimentation

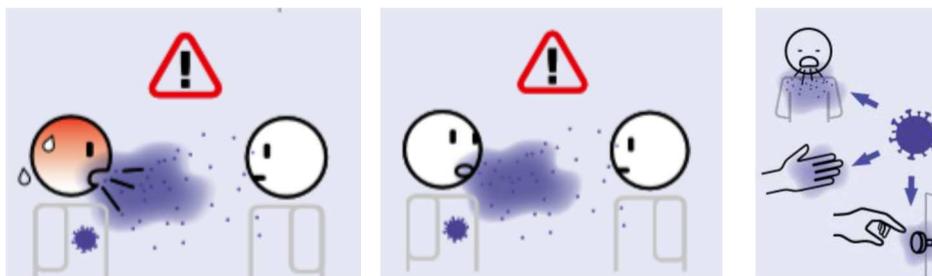
Les connaissances scientifiques de ce nouveau coronavirus baptisé SARS-CoV-2 sont encore, à ce jour, limitées mais voici ce que l'on sait :

- Il appartient à la famille des coronavirus pouvant provoquer des maladies allant du simple rhume à des pathologies plus graves.
- Il est responsable de la maladie respiratoire appelée COVID-19.
- Un Virus n'est pas le même micro-organisme qu'une bactérie ou qu'une moisissure. Il nécessite un hôte vivant (comme nos cellules du corps) pour se multiplier. Les aliments ne semblent donc pas constituer un milieu de multiplication de ce virus.
- Le virus peut survivre plusieurs jours ou semaines sur des surfaces.



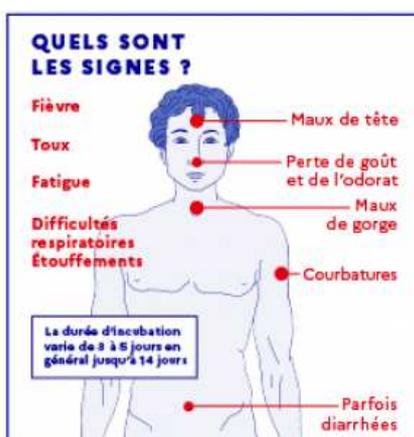
### → Modes de contaminations :

- **Sécrétions aéroportées** (gouttelettes, postillons) d'une personne malade ou d'un porteur asymptomatique (sans symptômes apparents) projetées lors d'un éternuement, de la toux ou en parlant en cas de contact étroit (moins de 1m),
- **Par les mains** (contact avec des mains non lavées avec le visage, objets, cartons...), et notamment quand **on mange, boit ou fume**,
- **Aéroportées** (flux d'air souillés),
- **Les larmes et les selles** d'un individu infecté peuvent également contenir le virus.



### → Symptômes :

Le COVID-19 n'a pas les mêmes effets en fonction des personnes. La majorité des individus ne ressentiront que des symptômes bénins ou modérés.



Les symptômes les plus communs sont:

- **de la fièvre (>37.8°C),**
- **une sensation de fatigue,**
- **une toux sèche,**
- **une perte de goût et de l'odorat.**

Certaines personnes peuvent également éprouver:

- des courbatures et des douleurs,
- une congestion nasale et/ou un écoulement nasal,
- des maux de gorge,
- des diarrhées.



## COVID-19 CORONAVIRUS

En moyenne, les symptômes apparaissent 5 ou 6 jours après qu'une personne a été infectée par le virus, mais cela peut aller jusqu'à 14 jours. Sans précaution, un individu infecté peut donc contaminer d'autres personnes.

**Les personnes qui présentent des symptômes bénins et n'ont pas d'autres problèmes de santé doivent s'isoler.** Consultez un médecin si vous avez de la fièvre, que vous toussiez et que vous avez des difficultés à respirer.

→ La contamination via l'alimentation pas totalement exclue :

Concernant la contamination par le coronavirus SARS-CoV-2 via l'alimentation, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail assure que "dans l'état des connaissances à ce jour, la transmission du coronavirus par voie digestive directe est écartée". « Toutefois, la possibilité d'infection des voies respiratoires lors de la mastication ne peut être totalement exclue", ajoute encore l'Anses.



Ce virus semble sensible à la cuisson (absence de preuves actuellement), l'Institution estime qu'un traitement thermique > 63°C pendant 4 minutes, permet de diviser par 10 000 la contamination d'un produit alimentaire. La réfrigération et la congélation ne sont pas des traitements d'inactivation pour cet agent infectieux.

Pendant, une personne infectée peut tout de même contaminer un plat en le manipulant avec des mains souillées, ou en l'exposant à des gouttelettes lors d'épisodes de toux ou d'éternuement. Mais tant que les bonnes pratiques d'hygiène renforcées par les gestes barrières sont appliquées correctement, il n'y a pas lieu de s'alarmer selon l'Anses.

Toute personne malade doit connaître l'importance de ne pas manipuler des aliments si elle présente des symptômes de gastro-entérite (diarrhée, fièvre, vomissements, maux de tête) mais aussi, dans le contexte actuel, d'un syndrome grippal.

### Synthèse :

- Le coronavirus entre dans le cadre des risques biologiques (méthode HACCP)
- Transmissible d'un individu à l'autre via les sécrétions, objets (mains) et air
- Aux premiers symptômes, s'isoler et informer son employeur immédiatement
- Porteurs asymptomatiques = danger de transmission sans signes évidents
- Transmission par voie digestive directe écartée (pour l'instant)
- Aliment = vecteur potentiel du virus comme tout objet touché ou contaminé par un individu atteint = bonnes pratiques d'hygiène renforcées + gestes barrières

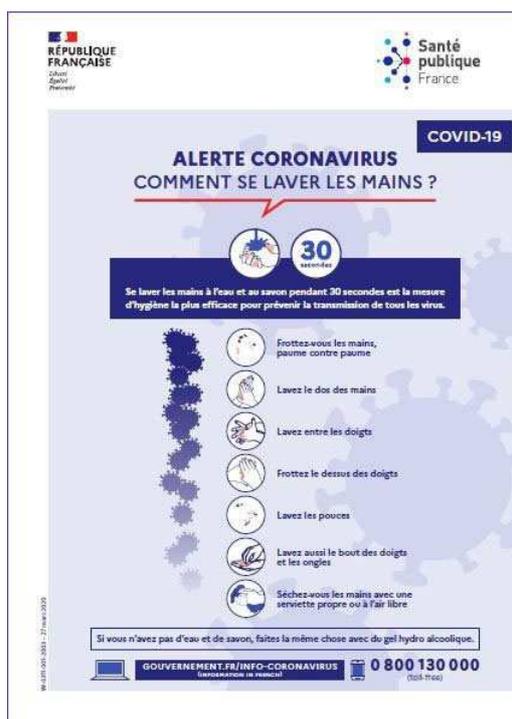
## 2. Recommandations générales

### Les gestes barrières et la distanciation physique

Une personne infectée asymptomatique ou ne présentant pas encore de symptômes apparents peut, pour autant, transmettre le virus dans son environnement et aux personnes de son entourage.

Le respect des gestes barrières en toute circonstance est donc indispensable pour enrayer la propagation du virus :

- Se laver des mains très régulièrement, ne pas se serrer les mains, arrêter les embrassades,
- Eternuer, tousser dans son coude, utiliser un mouchoir à usage unique, se laver les mains, éviter de se toucher le visage,
- Tenez-vous à distance, toujours à plus d'1 mètre des autres personnes.



## Outils de communication et sources d'informations :

→ Informations communiquées et actualisées par le gouvernement, l'ANSES, Santé Publique France (une partie de ces documents sont présentés en annexe de ce guide : sommaire des annexes, page 43)

	<p><a href="#">Protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la sécurité et la santé des salariés</a></p> <p><a href="#">Protocoles sanitaires de réouverture des établissements scolaires</a></p> <p>Plaquette « <a href="#">Quelles mesures l'employeur doit-il prendre pour protéger la santé de ses salariés face au virus</a> »</p> <p><a href="#">Vestiaires et locaux sociaux : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?</a></p> <p><a href="#">Restauration collective ou vente à emporter : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19</a></p> <p>COVID-19 : informations sur les secteurs du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : <a href="https://agriculture.gouv.fr/covid-19-informations-sur-les-secteurs-du-ministere-de-lagriculture-et-de-lalimentation">https://agriculture.gouv.fr/covid-19-informations-sur-les-secteurs-du-ministere-de-lagriculture-et-de-lalimentation</a></p> <p><a href="#">Conduite à tenir en entreprise en cas de suspicion de COVID-19</a></p> <p>Information officielles COVID-19 – Gouvernement : <a href="https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus">https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus</a></p>
	<p>COVID-19 : toutes les actualités de l'Anses : <a href="https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-toutes-les-actualit%C3%A9s-de-lanses">https://www.anses.fr/fr/content/covid-19-toutes-les-actualit%C3%A9s-de-lanses</a></p>
	<p>Catalogue complet des documents de communication sur le COVID-19 : <a href="https://www.santepubliquefrance.fr/recherche/%20%20publications=documents%20de%20communication&amp;sort=date">https://www.santepubliquefrance.fr/recherche/%20%20publications=documents%20de%20communication&amp;sort=date</a></p> <p><a href="#">Principales affiches grand public :</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Affiche gestes barrière (format paysage et portait)</a></li> <li>• <a href="#">Quel comportement adopter ?</a></li> <li>• <a href="#">Ce qu'il faut savoir</a></li> <li>• <a href="#">Les premiers signes</a></li> <li>• <a href="#">Que faire si la maladie s'aggrave</a></li> </ul>
	<p>Ressources pédagogiques pour favoriser l'appropriation des réflexes en matière d'hygiène chez les enfants, collégiens et lycéens (validé par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse) : <a href="https://e-bug.eu/fr_home.aspx?cc=fr&amp;ss=1&amp;t=information%20about%20the%20Coronavirus">https://e-bug.eu/fr_home.aspx?cc=fr&amp;ss=1&amp;t=information%20about%20the%20Coronavirus</a></p>
	<p>L'ARS Auvergne-Rhône-Alpes : COVID-19 : <a href="https://www.auvergne-rhone-alpes.ars.sante.fr/coronavirus-covid-19-0">https://www.auvergne-rhone-alpes.ars.sante.fr/coronavirus-covid-19-0</a></p>

- **Affichage** (affiches de Santé Publique France) sur le tableau d'affichage du personnel, à l'entrée du personnel, aux vestiaires et dans les endroits à forte visibilité,
- **Rappeler fréquemment les consignes sanitaires aux salariés et aux convives**, organiser des points courts et réguliers de partage d'expériences pour ajuster l'organisation du travail et l'accueil des convives. Les former à la maîtrise de ce risque viral et aux gestes permettant de limiter la propagation.

### 3. Organisation générale du service restauration

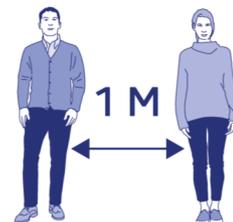
#### Offre limitée, organisation de la production, communication

Limiter la propagation du virus nécessite d'adapter l'organisation du travail en simplifiant, au maximum, les contraintes en cuisine.



#### Une offre de restauration limitée et une production adaptée :

- **Limiter le nombre de plats** (menu unique sans variantes, moins de choix, supprimer les buffets et libre-service en salle à manger) **et de personnes en cuisine,**
- Identifier les postes de travail indispensables, **attribuer une tâche précise à chacun pour éviter les interactions, délimiter les postes de travail**, matérialiser les zones de production (marquage...),
- Modifier le fonctionnement pour répartir la production sur une plage horaire plus large (possibilité d'anticiper des productions, sous réserve de l'équipement à disposition et du respect des bonnes pratiques de fabrication réglementaires),
- La DGAL a publié une instruction technique permettant la **congélation exceptionnelle de denrées alimentaires d'origine animale** dans le contexte de l'état d'urgence sanitaire lié à la lutte contre l'épidémie de Covid-19. Ce document est présenté en annexe de ce guide.
- Modifier les horaires du personnel pour limiter les croisements (échelonner les arrivées aux vestiaires), organiser les pauses, le déjeuner pour respecter, en toute circonstance, les gestes barrières (échelonnement des entrées, sorties dans les espaces communs = vestiaires, postes de travail et salle de pause), **plan de roulement afin de réduire les contacts au maximum,**
- **Attribuez les pauses**, y compris les repas, **par roulement,**
- Limiter les déplacements en cuisine au strict nécessaire via le **respect des procédures de marche en avant et de sectorisation des zones propres et sales** (exemple : 1 personne pour les réceptions, 1 pour les préparations primaires souillées, des agents en zone propre de production, des serveurs et 2 salariés à la plonge). Pour les petites structures, la polyvalence du personnel implique la mise en œuvre de précautions supplémentaires : sur blouse en zone sale + gants éventuellement + lavage des mains minutieux,



- Fournir les ressources et l'environnement pour chaque personnel : avoir un lave-main à proximité immédiate, du matériel dédié : plan de travail, planches, couteaux, stylo personnels ... **ne pas échanger de matériels ou ustensiles avec vos collègues sans désinfection préalable** des points de contact (anse, manche...),
- Exiger un **lavage des mains efficace et régulier** (lave mains fonctionnels et approvisionnés en consommables en permanence), avec un complément gel hydro alcoolique mis à disposition,
- Mettre à disposition du personnel du **gel hydro alcoolique et des équipements de protection individuelle EPI** (masques, visières...),
- Adapter au cas par cas les EPI en fonction de l'environnement, de la proximité avec d'autres collègues ou des convives et du poste occupé, exiger le **port du masque en permanence**,
- Définir la gestion de l'entretien des EPI : lavage, méthode, durée du port du masque, ... qui ? comment ?
- **Supprimer tous les torchons et tissus en cuisine et en salle à manger**. Attribuer une paire de gants de protection pour la manipulation des plats chauds à chaque agent de la zone cuisson ou privilégier des maniques en matériaux lisses. Ne jamais partager ses gants ou maniques avec ses collègues. Laver et désinfecter en fin de journée de travail (mettre dans une poubelle de linge sale pour les gants en tissu),
- Dernier recours : faire appel à une cuisine centrale pour la fourniture des repas (limite les manipulations),
- Pour les plus jeunes, proposer des aliments qui se consomment facilement sans nécessité d'accompagnement à table (émincé de viandes ou découpe en cuisine avant service en salle, produits individuels faciles à déballer, fruits frais épluchés et découpés en cuisine...)
- En crèche, demander aux parents d'apporter deux biberons (contenant) qui doivent être stérilisés sur site avant usage et ne rester dans les locaux de la structure. Limiter un maximum les échanges d'objets avec l'extérieur,
- Nommer un **réfèrent pour vérifier la mise en application de ces règles** (ex : chef de cuisine).



## Synthèse :

- Proposer un menu unique avec des plats simples à préparer
- Exiger un lavage des mains réguliers et efficace (frotter pendant 30 secondes)
- Définir les postes clés en cuisine et établir un plan de roulement des salariés
- Limiter les contacts au maximum entre individus, respect de la marche en avant
- Organiser les horaires, pauses et déjeuner pour limiter le nombre de personnes dans chaque pièce et ainsi respecter la distanciation physique
- Former l'ensemble du personnel au risque COVID-19, échanger, accompagner
- Vérifier l'application et l'efficacité des procédures mises en place, améliorer

## 4. Recommandations liées à la protection et à l'hygiène du personnel

### Accueil, information & formations, état de santé, EPI, tenue de travail,

Adapter la mise en place des équipements de protection en fonction de vos contraintes structurelles et fonctionnelles :



→ Réaliser une étude des risques pertinente : Mettre à jour votre **Document Unique d'Évaluations des Risques Professionnels** (contact entre collègues? contact avec le public? superficie des locaux? ...).

### 4.1 L'accueil du personnel, vestiaires et locaux sociaux :

Un kit de lutte (ci-joint dans le dossier des annexes) est mis à disposition par le Ministère du Travail pour l'usage des vestiaires et locaux sociaux (local de pause, organisation prise du repas...).

- Limiter le nombre de personnes en cuisine au strict nécessaire – faire tourner les équipes,
- Mettre en place, si possible, **une circulation entrant et sortant** (marche en avant du personnel) via des accès différents et dans toutes les pièces de type salle de pause, vestiaires, salle de déjeuner...
- Echelonner les horaires pour éviter les croisements au niveau des vestiaires et de la salle de pause. Limiter l'accès aux vestiaires à un nombre de personnes données en adéquation avec la surface tout en conservant la distanciation sociale : **une seule personne à la fois lorsque la pièce est petite et n'a qu'une seule porte,**
- Demander aux salariés de jeter, dès l'entrée aux vestiaires et dans la poubelle à pédale, le masque qu'ils portent pour arriver sur leur lieu de travail et de se laver les mains. Idéalement, l'employeur fournit un masque à usage unique pour assurer le trajet domicile-travail et un autre pour le trajet inverse en fin de journée,
- **Supprimer les bancs et chaises** dans les vestiaires et tout autre point de contacts. Disposer d'un lave mains à commande non manuelle dans les vestiaires et sanitaires approvisionnés en consommables en permanence (savon liquide et papier à usage unique) + poubelles à pédale. Ne laissez que le nombre de chaises suffisant dans la salle de pause / déjeuner pour respecter la distanciation sociale (marquage au sol de l'emplacement des chaises éventuellement),
- **Respect strict de la séparation entre les tenues personnelles et les tenues de cuisine** de chaque agent (dans un casier à double compartiments ou deux casiers simples compartiments par personne) et séparations des tenues personnelles entre les différents salariés. Chaque agent doit donc disposer de deux espaces fermés pour son usage individuel ou d'un casier de rangement de sa tenue personnelle s'il existe un placard commun de rangement des tenues de travail propres,
- **Se laver les mains après avoir quitté sa tenue personnelle et avant d'enfiler sa tenue de travail.** Se laver les mains avant la mise du masque et après son retrait. Jeter toujours les équipements à usage unique à la poubelle à pédale. Ne jamais les déposer sur une surface pour les reprendre plus tard,



- **Aérer les vestiaires** plusieurs fois par jour. **Nettoyer et désinfecter** les vestiaires entièrement **1 à 2 fois / jour et désinfecter les points de contact** aussi souvent que possible : boutons, interrupteurs, rampes d'escalier...
- Nommer un **réfèrent pour vérifier la mise en application de ces règles** (ex : chef de cuisine).

#### 4.2 L'information et la formation du personnel :



- Vérifier l'accessibilité et l'exactitude des coordonnées de tous les agents,
- Mettre en place des **dispositifs d'information relatifs aux comportements à adopter et à la mise en œuvre de ces procédures spécifiques au risque COVID-19,**
- Organiser, si possible, des réunions d'information, dans les conditions de sécurité adaptées (gestes barrières, distanciation physique, salle spacieuse...) permettant d'échanger sur la mise en œuvre des règles sanitaires exceptionnelles et de leurs améliorations,
- **Former le personnel au risque COVID-19 et aux règles sanitaires exceptionnelles correspondantes.** Formation interne ou par un formateur d'AGRO CONSULT' (formation sur mesure, accompagnement personnalisé à la mise en place des règles adaptées à chaque site),
- Communiquer sur **l'obligation faite à tout salarié présentant des symptômes, identifiés par les autorités comme celles liés à la pandémie de COVID-19, de se signaler à l'employeur.** Le salarié est renvoyé chez lui s'il est en capacité de se déplacer. S'il présente des symptômes graves, l'employeur contacte le 15. L'employeur informe ensuite la collectivité, les représentants du personnel...
- **Sensibiliser et impliquer les convives à la responsabilité de chacun dans la limitation de la propagation du virus,**
- **Maintenir la cohésion de l'équipe** via des temps d'échanges, la valorisation des initiatives d'entraide et de solidarité, célébrer les succès et les moments importants, toujours dans le plus grand respect des gestes barrières et de la sécurité de tous.



### 4.3 Les instructions spécifiques liées à l'état de santé du personnel :

- Toute personne malade doit connaître l'importance de ne pas manipuler des aliments si elle présente des symptômes de gastro-entérite (diarrhée, fièvre, vomissements, maux de tête) mais aussi, dans le contexte actuel, d'un syndrome grippal.



- Demander aux salariés de prendre leur température avant de quitter leur domicile pour se rendre au travail. Si celle-ci est > 37.8°C ou s'ils ressentent d'autres **symptômes apparentés au COVID-19**, leur demander de **rester chez eux et de prévenir leur employeur**. Dans tous les cas, leur interdire l'accès en cuisine,



- **Formaliser les instructions sur l'état de santé du personnel** dans le Plan de Maitrise Sanitaire pour compléter les mesures habituelles (bijoux interdits en cuisine, téléphone portable personnel interdit, lavage des mains...).



**CORONAVIRUS**  
Ce qu'il faut savoir

LES INFORMATIONS UTILES

0 800 130 000 (appel gratuit)

gouvernement.fr/info-coronavirus

**COMMENT SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES ?**

- Lavez-vous très régulièrement les mains
- Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir
- Utilisez un mouchoir à usage unique et jetez-le
- Saluez sans se serrer la main, évitez les embrassades

**COMMENT SE TRANSMET LE CORONAVIRUS ?** (09/03/2020)

- Par la projection de gouttelettes
- Face à face pendant au moins 15 minutes

-1m

**QUELS SONT LES SIGNES ?**

- Fièvre
- Fatigue
- Toux et maux de gorge
- Gêne respiratoire
- Maux de tête
- Courbatures

**PLAN DE PRÉVENTION ET DE GESTION DES RISQUES**



#### 4.4 Le lavage des mains :

- Vérifier le bon fonctionnement des lave-mains (eau mitigée, distributeurs opérationnels, poubelle à pédale à proximité...),
- Assurez de **l'approvisionnement permanent des consommables** (savon bactéricide et virucide, gel hydro alcoolique, papier à usage unique, sacs poubelle...),
- Exiger un **lavage des mains systématique entre chaque opération et après avoir touché des points de contacts** (poignées, boutons, interrupteurs, anse...),
- Rappeler l'importance d'un lavage méthodique et régulier **uniquement** au niveau des lave-mains...
- Nommer un **réfèrent pour vérifier la mise en application de ces règles** : chef de cuisine.



- Le **gel (ou solution) hydro alcoolique ne remplace pas le lavage des mains en cuisine mais** vient en **COMPLEMENT** de cette opération : dose de 3mL appliquée sur des mains propres et sèches, frotter mains, poignets, espaces interdigitaux, pourtour des ongles, pendant au moins 30s, ne pas rincer. A positionner sur chaque lave-mains et sur les postes fixes éloignés des lave-mains (caisse du self par exemple).





#### 4.5 Les équipements de protection individuelle :

- Garantir un **approvisionnement régulier** et suffisant pour répondre aux besoins de masques, visières, gants à usage unique et sur blouse,
- Les mettre à disposition des salariés à différents points stratégiques : vestiaires, sas d'entrée du personnel, à proximité des postes de travail...



**Les masques :**

- Il est vivement recommandé de **porter un masque même quand la distanciation sociale peut être respectée,**
- Attention à la bonne utilisation des masques ! Voir la vidéo explicative de Michel Cymes sur l'utilisation efficace d'un masque barrière : <https://www.youtube.com/watch?v=jxMPKtxp3PA>



**Le port du masque :**  
 Lavez-vous les mains après avoir touché le masque, avant de le mettre et de le retirer. Jetez le masque et remplacez-le par un nouveau masque sec toutes les 4 heures, dès qu'il devient humide ou sale. Eviter de le toucher.

Il existe différents types de masques :

Types	FFP2	Chirurgicaux	Tissu
A quoi cela ressemble ?			
Objectif	Se protéger et protéger les autres	Se protéger et protéger les autres	Utilisation privée principalement
Pour qui ?	Personnel soignant	Professionnel et particulier	Particulier
Durée de vie ?	En moyenne 4 heures ou dès qu'il est sale ou humide		Cf. préconisation fournisseur
Entretien	Usage unique Mise à la poubelle	Usage unique Mise à la poubelle	Cycle lave-linge 60°C + sèche-linge ou dans l'eau bouillante (casserole)
Lequel porter au travail ?			En dernier recours mais ces masques doivent être nettoyés et désinfectés sur site et ne pas quitter l'enceinte de l'établissement
Utilisation	<b>Mauvaise utilisation = DANGER</b>		

## UTILISATION D'UN MASQUE BARRIÈRE

### COMMENT LE PORTER ?

?



1  
Lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon ou un gel hydroalcoolique.



2  
Tenez le masque par les boucles et placez une boucle autour de chaque oreille.



3  
Placez la partie supérieure (ou le bord rigide s'il en est équipé) sur votre nez.



4  
Tirez le bas du masque du votre bouche et votre menton.



5  
Évitez de toucher le devant du masque lorsque vous le portez.

### BIEN METTRE SON MASQUE



Sous le nez



Au dessus du menton



Pas assez serré



Sous le menton



Couvrant le nez, la bouche et le menton

Source : ar<sup>s</sup>

Figure 1: protocole utilisation d'un masque barrière 1/2 - Source : ARS

### COMMENT LE RETIRER ?

?



1  
Lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon ou un gel hydroalcoolique.



2  
Évitez de toucher le devant du masque, seulement les boucles.



3  
Tenez les deux boucles, soulevez doucement et retirez le masque.



4  
Lavez votre masque en machine ou jetez-le à la poubelle après l'avoir mis dans un sac plastique



5  
Lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon ou un gel hydroalcoolique.

### COMMENT LE LAVER ?

- Un cycle complet de lavage doit être respecté (mouillage, lave, rinçage) avec une température de 60°C.
- Il convient ensuite de le sécher sur un séchoir ou dans un sèche-linge (et non à l'air libre).
- Il est possible de laver les masques dans une casserole d'eau jusqu'aux premiers frémissements et 30 minutes au four à 70°

### RAPPEL

- Un masque ne peut pas être porté plus de 4 heures !
- Le masque barrière n'exonère absolument pas l'utilisateur de l'application des gestes barrières complétés par la mesure de distanciation sociale qui sont essentiels.
- Les consignes sanitaires sont présentées sur le site du Gouvernement français : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus>.
- Il est rappelé que des mesures de protection collective doivent être prises en priorité sur les mesures de protection individuelle.

Figure 2: protocole utilisation d'un masque barrière 2/2 - Source : ARS

## Les visières de protection du visage :



Cet équipement n'est pas nécessaire à partir du moment où l'ensemble des personnes portent un masque en cuisine.

Pourquoi ? La visière sert à se protéger d'éventuelles projections de type gouttelettes lorsque nos interlocuteurs ne sont pas équipés de masques ou d'équivalents.

De ce fait cet élément pourra être porté lors des contacts avec du public ou tout autre personne non équipée de masques pour protéger les muqueuses des yeux. Exemple : lors de la distribution de repas ou de la réception des marchandises.

Cet équipement doit être nominatif et à usage individuel (inscrire son nom dessus).

Veillez à entretenir correctement cet élément : l'ajouter au plan de nettoyage et de désinfection. Prévoir une désinfection après chaque usage.

N.B : l'utilisation de parois « barrière » en plexiglass peut éventuellement être une option suivant la structure. Par exemple sur une ligne de self ou à la caisse.

## Les gants à usage unique (norme contact alimentaire) :

- Il faut faire preuve d'une **grande vigilance** avec l'utilisation de cet équipement de protection : **mal portés, les gants donnent l'illusion d'une fausse sécurité** et sont souvent responsables de **contaminations croisées** pouvant conduire à des **Toxi-Infections Alimentaires Collectives...**
- Sur des mains saines, ils ne sont **pas indispensables pour limiter la propagation du virus** et empêcher les contaminations microbiennes de manière générale,
- Ils ne font pas gagner du temps puisqu'**ils ne remplacent jamais le lavage des mains** mais se rajoutent à cette opération. Il est impératif de se laver les mains avant de les enfiler et en les retirant. **Il faut changer de gants après chaque opération.**

**Utilisation des gants jetables**

Si je dois mettre des gants que dois-je faire? **123**

1	2	3
<p><b>je me lave les mains au poste de lavage des mains</b></p>	<p><b>j'enfile les gants pour l'opération à réaliser</b></p>	<p><b>je jette mes gants et je me lave les mains</b></p>

agr<sup>o</sup>nsult

## La sur blouse jetable :

→ Cet équipement semble judicieux d'être porté lorsqu'est réalisé l'étape de réception de marchandises dans les cuisines où les salariés sont polyvalents (production, réception, service...) :

- Mettre la sur blouse sur la veste de cuisine,
- Mettre en place le dispositif permettant la distanciation sociale (marquage au sol, chariot en travers de la porte...)
- Ouvrir au livreur, l'informer de la procédure à réception
- Contrôler des marchandises,
- Eliminer les cartons et emballages superficiels,
- Ranger la marchandise,
- Quitter la sur blouse, la jeter à la poubelle,
- Se laver des mains,
- Retour en cuisine.



→ Le reste du temps, cette sur blouse est souvent contraignante et désagréable à porter, elle peut fondre et provoquer des brûlures au contact d'une source de chaleur. Le meilleur compromis semble être de porter des vêtements de travail en coton changés à la fin de chaque journée de travail.

## 4.6 La gestion particulière de la tenue de travail

→ En cuisine la tenue réglementaire habituelle reste une consigne de base :

- Charlotte,
- Veste, blouse longue, tablier,
- Pantalon de travail,
- Chaussures de sécurité.

Tenue de travail cuisine



Kit Visiteur



Coiffe enveloppant la totalité des cheveux

Veste coton ou blouse de couleur claire  
Blouse jetable

Pantalon de travail

Chaussures Sécurité antidérapante

Blouse jetable

Surchaussures

- La tenue doit couvrir les vêtements personnels (t-shirt) et aucun élément ne doit en dépasser. Il est vivement recommandé d'utiliser un t-shirt qui reste sur place et qui est lavé avec la tenue de travail par l'employeur (en interne ou confié à un prestataire spécialisé),
- Prévoir éventuellement des vêtements de travail à usage unique ou **un changement systématique et intégral à chaque prise de poste** (1 fois / jour au minimum). Les tenues de travail sales sont collectées dans un sac à linge sale dédié. Les laver ou les confier à un prestataire selon le protocole habituel : en **lave-linge** à 70 ou 90°C avec une lessive juste détergente ou à partir de 40°C avec une lessive désinfectante (vérifier l'activité virucide sur la fiche technique) et un séchage systématique au **sèche-linge**. Stocker les tenues propres dans un casier individuel pour chaque agent (séparation avec la tenue personnelle) ou dans un placard collectif fermé dédié exclusivement au rangement des tenues de travail propres,
- **Bannir le lavage des tenues de travail par les salariés chez eux,**
- Prévoir une arrivée cadencée du personnel pour limiter la coactivité au sein des vestiaires,
- **Ne tolérer aucun objet personnel dans les poches des salariés** : le portable, les bijoux, la montre reste dans les vestiaires... aucun objet extérieur à la cuisine ne doit y pénétrer,



- Limiter un maximum que des personnes extérieures à la cuisine ne rentrent dans les locaux. Prévoir des **kits visiteurs complets** (sans oublier le masque) et en nombre suffisants pour l'accueil des opérateurs de maintenance urgente par exemple,
- Nommer un **réfèrent pour vérifier la mise en application de ces règles** (ex : chef de cuisine).

## Synthèse :

- Mettre à disposition des EPI adaptés au poste de travail
- Exiger un port de masque en permanence pour l'ensemble du personnel
- Former le personnel sur les bons gestes d'utilisation de ces EPI + gestes barrières + distanciation + état de santé et comportement + bonnes pratiques d'hygiène
- Formaliser clairement l'utilisation de ces équipements + affichage
- Organiser les circulations (notamment vestiaires, salle de pause) pour permettre le respect des gestes barrières et la distanciation physique
- Mettre à jour le Document Unique
- Changer de tenue de travail complète tous les jours au minimum
- Laver les tenues de travail sur site ou via un prestataire spécialisé
- Vérifier l'application et l'efficacité des procédures mises en place, améliorer

## 5. Recommandations pour la maintenance des locaux & équipements

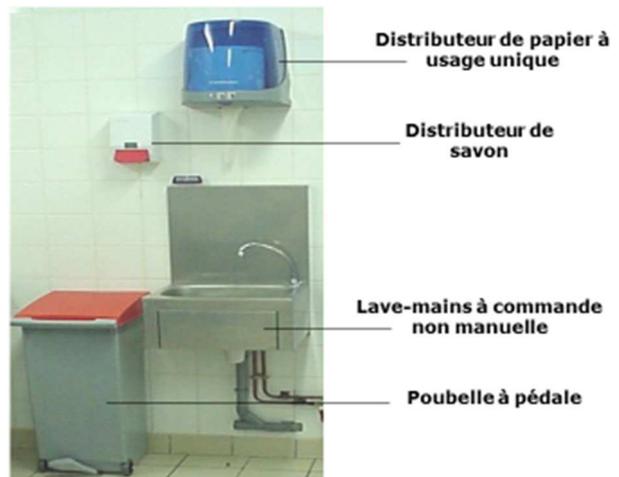
### Réactivité immédiate, entretien régulier systèmes d'aération

L'entretien des locaux et des équipements en cuisine est l'un des piliers de la sécurité alimentaire quel que soit le contexte. Elle doit être préventive et curative mais toujours efficace et réactive pour corriger toute anomalie et préserver un environnement sain et fonctionnel en cuisine.

- Revoir le processus de maintenance pour gagner en efficacité : qui prévenir et comment, validation rapide des demandes d'intervention, interlocuteur coordinateur unique, registre interne des prestataires spécialisés pouvant intervenir rapidement,
- Prévenir les défaillances techniques en s'approvisionnant en pièces de rechanges courantes (stock interne de pistolet de centrale de lavage, joints de plomberie, ampoules ou néons, distributeur de savon...),
- **Faire nettoyer et désinfecter (avec un produit bactéricide, fongicide et virucide) les systèmes d'aération très régulièrement** : VMC, filtres, climatisation, gaines, évaporateurs... au minimum 1 à 2 fois / an,
- Faire vérifier régulièrement le **bon fonctionnement du lave-vaisselle** et en particulier le réglage de la **température de l'eau de rinçage** : garantie indispensable pour la désinfection des plats, ustensiles, batterie de cuisine, vaisselle...



- Vérifier le **bon fonctionnement des lave-mains** (eau mitigée) et remplacer les robinets à commande manuelle des lavabos destinés uniquement au lavage des mains par un équivalent sans contact (pas de mitigeur, uniquement commande fémorale, au genou ou cellule infrarouge sur le robinet, bannir les pédales = entretien difficile des sols),



- Vérifier le **bon fonctionnement des appareils de dilution** dédiés aux opérations de nettoyage et de désinfection,
- Nommer un **référént maintenance interne à la cuisine** (et un remplaçant) pour centraliser les problèmes, déclencher le processus de maintenance, suivre les fréquences des maintenances préventives, planifier l'intervention, vérifier son efficacité et tracer les interventions sur le registre de maintenance,
- Sensibiliser l'ensemble du **personnel sur le rôle de sentinelle** : signalement de tout problème au référent maintenance sans attendre...

## 6. Renforcement du Plan de Nettoyage et de Désinfection Produits virucides, fréquence augmentée, méthode ajustée (temps d'action...)

Le virus peut survivre sur des surfaces plusieurs jours ou semaines : limiter les points de contact, nettoyer et désinfecter les surfaces et les objets très régulièrement sont l'une des clés de la prévention !

### 6.1 Les produits bactéricides et virucides :

- Les produits que vous utilisez doivent respecter la norme de **VIRUCIDIE** pour les virus enveloppés (EN 14476) pour détruire les éventuels coronavirus déposés sur les surfaces et/ou les équipements,
- Vérifier que les produits habituellement utilisés sont virucides selon la norme EN14476 et leurs conditions d'utilisation : **dosage, temps de contact** (tout en conservant une activité bactéricide en parallèle),



Pour examiner ce point, reporter vous aux critères microbiologiques de chaque produit détaillés dans sa fiche technique. *Exemple :*



**Visuel bidon**

**Produit**

**Avantages produit**

**MODE D'EMPLOI**

**PRECAUTIONS D'EMPLOI**

**CARACTERISTIQUES**

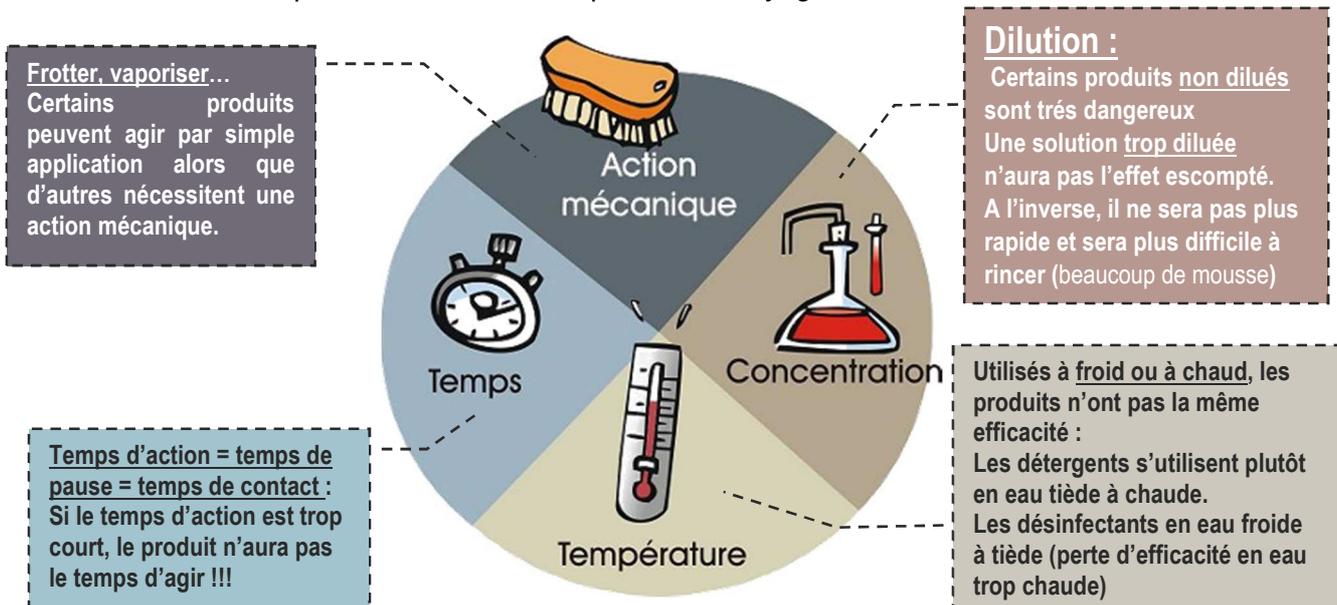
**CONDITIONNEMENTS**

Produit	
<p><b>NORME EN 1276</b> en conditions de propreté Bactéricide</p> <p><b>SOUCHES</b> Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae</p> <p><b>ESSAI</b> Température : 20°C Temps de contact : 30 sec</p> <p><b>DILUTION s'utilise pur</b></p>	<p><b>NORME EN 13697</b> en conditions de propreté Bactéricide</p> <p><b>SOUCHES</b> Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae</p> <p><b>ESSAI</b> Température : 20°C Temps de contact : 30 sec</p> <p><b>DILUTION s'utilise pur</b></p>
<p><b>NORME EN 1650</b> en conditions de propreté Leuricide</p> <p><b>SOUCHES</b> Candida Albican</p> <p><b>ESSAI</b> Température : 20°C Temps de contact : 30 sec</p> <p><b>DILUTION s'utilise pur</b></p>	<p><b>NORME EN 13697</b> en conditions de propreté Leuricide</p> <p><b>SOUCHES</b> Candida Albican</p> <p><b>ESSAI</b> Température : 20°C Temps de contact : 30 sec</p> <p><b>DILUTION s'utilise pur</b></p>
<p><b>NORME EN 14476</b> en conditions de propreté Virucide spectre limité</p> <p><b>SOUCHES</b> Adenovirus Type 1 Norovirus Murin Coronavirus autres souches voir liste ci-après</p> <p><b>ESSAI</b> Température : 20°C Temps de contact : 5 min</p> <p><b>DILUTION s'utilise pur</b></p>	<p><b>NORME EN 14476</b> en conditions de propreté Virucide</p> <p><b>SOUCHES</b> H1N1</p> <p><b>ESSAI</b> Température : 20°C Temps de contact : 30 sec</p> <p><b>DILUTION s'utilise pur</b></p>
<p><b>SPECTRE LIMITÉ</b></p> <p>Adenovirus type 5 Norovirus murin Rotavirus Virus de la Vaccine (HIV1) Flaviviridae Flavivirus Herpesviridae Virus de l'hépatite B (VHB) Virus de l'hépatite C (VHC) Virus de l'hépatite Delta (VHD) Virus de l'immunodéficience humaine (VIH) Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV) Coronavirus Paramyxoviridae Virus de la rubéole Virus de la rougeole Virus de la rage Poxviridae</p>	

La Norme virucide est la norme **EN 14476**, attention les temps de contact ne sont pas les mêmes que pour la destruction des bactéries. De même un produit bactéricide n'est pas forcément virucide... Dans cet exemple, le produit doit être appliqué pur et pendant au moins 5 minutes (bactéricide en 30s mais nécessite 5 min pour détruire les virus),

- Les profils de produits devant être reconnus virucides sont les désinfectants sans rinçage et les détergents / désinfectants (produit 2 en 1) pour sols et surfaces. Inutile que les produits de lavage et rinçage en lave-vaisselle soient désinfectants (désinfection thermique via la T°C élevée de l'eau de rinçage). Si possible, utiliser également un produit de plonge manuelle bactéricide et virucide tout en privilégiant un **passage systématique au lave-vaisselle des plats, batterie de cuisine, ustensiles, vaisselle...**
- En cas de doute, contacter votre fournisseur et lui demander une preuve écrite de l'action virucide du produit selon la norme EN 14476. **Si les produits habituels ne sont pas virucides, commander immédiatement des produits conformes aux normes EN 1276 (bactéricide) et EN 14476** en exigeant les fiches techniques et fiches de données de sécurité correspondantes,
- **Adapter le nouveau produit nettoyant et désinfectant (2 en 1) sur la centrale de nettoyage et de désinfection** : demander une intervention technique du fournisseur de produit d'entretien : changement de buses pour le dosage précis, réglage de la température de l'eau via le mitigeur, changement du tuyau trempant dans le bidon...
- **Doser précisément le produit selon sa fiche technique pour les activités recherchées virucide et bactéricide** : en cas d'absence de centrale de nettoyage ou de doseur, prévoir une pompe doseuse s'installant sur le bidon ou un autre système de mesure efficace. Calculer le volume de produit à ajouter dans une quantité d'eau donnée et apposer une marque repère sur le doseur,
- **Respecter systématiquement** et sans aucune exception **le temps de contact minimum** décrit sur la fiche technique propre à chaque produit désinfectant ou 2 en 1 pour les activités recherchées virucide et bactéricide. Si ces temps sont différents, prendre le temps de contact le plus long (l'activité virucide nécessite souvent un temps de pose plus long que l'activité bactéricide),
- **Température de dilution des produits** à vérifier sur la fiche technique,

**Le TACT** : 4 paramètres essentiels pour un nettoyage et une désinfection efficace :



→ Le rinçage après l'application d'un désinfectant seul n'est pas toujours nécessaire : vérifier les instructions sur le bidon ou la fiche technique du produit,

→ **Tous les produits nettoyants** (détergents, dégraissants, décapants...) **doivent être obligatoirement rincés** avant d'appliquer le produit désinfectant,



→ Pour les produits à la fois **nettoyant et désinfectant**, le rinçage est également indispensable après l'application ainsi que le respect du temps de contact (durée nécessaire pour que l'activité désinfectante soit efficace).

→ Ne **jamais sécher les surfaces à l'aide de lavettes** ou tissus. Utiliser une raclette à main propre pour les surfaces planes puis laisser sécher à l'air libre. Pour éviter la stagnation d'eau de lavage/rinçage au niveau des sols passer la raclette soigneusement du bas des murs vers les siphons de sols.

## 6.2 Les opérations de nettoyage et de désinfection avant la reprise :

→ Pour les cuisines et réfectoires qui sont restés fermés depuis une semaine au moins, la probabilité que le virus soit présent sur les surfaces est quasi nulle et aucune mesure spécifique de désinfection (avec un produit virucide) n'est nécessaire. Des opérations de nettoyage et de désinfection pour la remise en propreté selon le protocole habituel sont suffisantes,

→ Les pièces qui ont été utilisées doivent faire l'objet d'un bio nettoyage accompagné d'une désinfection avec un produit virucide (norme EN 14476) avec le plus grand respect de la méthodologie décrite sur la fiche technique du produit (dosage précis, temps d'action, rinçage à l'eau nécessaire ou non...).

## 6.3 Renforcement des fréquences du Plan de Nettoyage et de Désinfection :

→ La méthodologie des opérations de nettoyage et de désinfection reste la même qu'habituellement. Il faut uniquement **ajuster le dosage** des produits et **le temps de contact nécessaire pour l'activité virucide**, variable selon les produits,

→ Rappel de la méthodologie en **3 étapes avec l'utilisation d'un produit nettoyant et désinfectant** (bactéricide et virucide): appliquer le produit dilué, frotter, laisser agir 5 à 30 minutes en moyenne selon les produits, rincer à l'eau claire,

→ Rappel de la méthodologie en **5 étapes avec un produit détergent et un autre désinfectant** :

- Appliquer le détergent usuel en commençant par les zones les plus propres et en finissant par les plus sales (exemple : commencer par la surface plane du plan de travail puis par les pieds), insister sur les points de contact et rincer pour évacuer le produit détergent et la salissure emprisonnée dans ses molécules.
- Appliquer le désinfectant sur la surface préalablement nettoyée (un désinfectant ne nettoie pas mais tue les germes présents sur une surface propre), laisser agir le temps d'action bactéricide et virucide. Rincer si la fiche technique ne précise pas expressément « sans rinçage ». Dans ce cas, privilégier un produit désinfectant à base d'alcool, à action rapide (30 s à 1 min) et sans rinçage obligatoire, surtout pour les points de contact, les sondes des thermomètres, les conditionnements des matières premières, le couvercle des boites de conserve...

→ **Points de contact et surfaces fréquemment touchées dans la journée à nettoyer et désinfecter plusieurs fois / jour**, idéalement après chaque contact. Dans la journée, si les surfaces ne sont pas visiblement sales, une désinfection directe sans nettoyage préalable est suffisante (spray ou lingettes désinfectantes virucides, à action rapide et sans rinçage à proximité) + un **nettoyage et une désinfection approfondis** en fin de journée de travail :

- Poignées de porte, du four, du frigo et des chambres froides, des appareils...
- Distributeurs de savon et de papier (privilégier ceux sans aucun contact)
- Robinet des éviers
- Sanitaires : chasse d'eau, loquets, interrupteurs, douches, toilettes, lavabos...
- Anse des chariots, des appareils de production, du lave-vaisselle
- Anse des seaux de produits d'entretien, manches des balais brosses et raclettes, pistolet et vanne des centrales de nettoyage et de désinfection
- Téléphone de la cuisine (téléphones portables personnels strictement interdits en cuisine !)
- Bouton poussoirs (évier des sanitaires notamment)
- Rampes d'escalier
- Claviers, écran, souris....
- Etc...



→ **Bannir le balayage des sols ou l'usage de l'aspirateur**, même en réfectoire : seul le **balayage humide** (gaze imprégnée) est préconisé pour éviter la remise en suspension des poussières et virus éventuels,

→ **Elimination des déchets** vers l'extérieur ou le local des poubelles tous les jours avant d'effectuer les opérations de bio nettoyage et de désinfection,

- **Mettre à jour la procédure PND** du plan de maitrise sanitaire avec les fréquences rapprochées et l'identification précise de tous les points de contact de la pièce. Désigner la personne (ou le poste) en charge de ces opérations. Afficher ces instructions dans chaque pièce de la cuisine,
- **Nommer un responsable N/D** pour vérifier le respect des fréquences, la bonne utilisation des produits, la propreté visuelle de la cuisine...

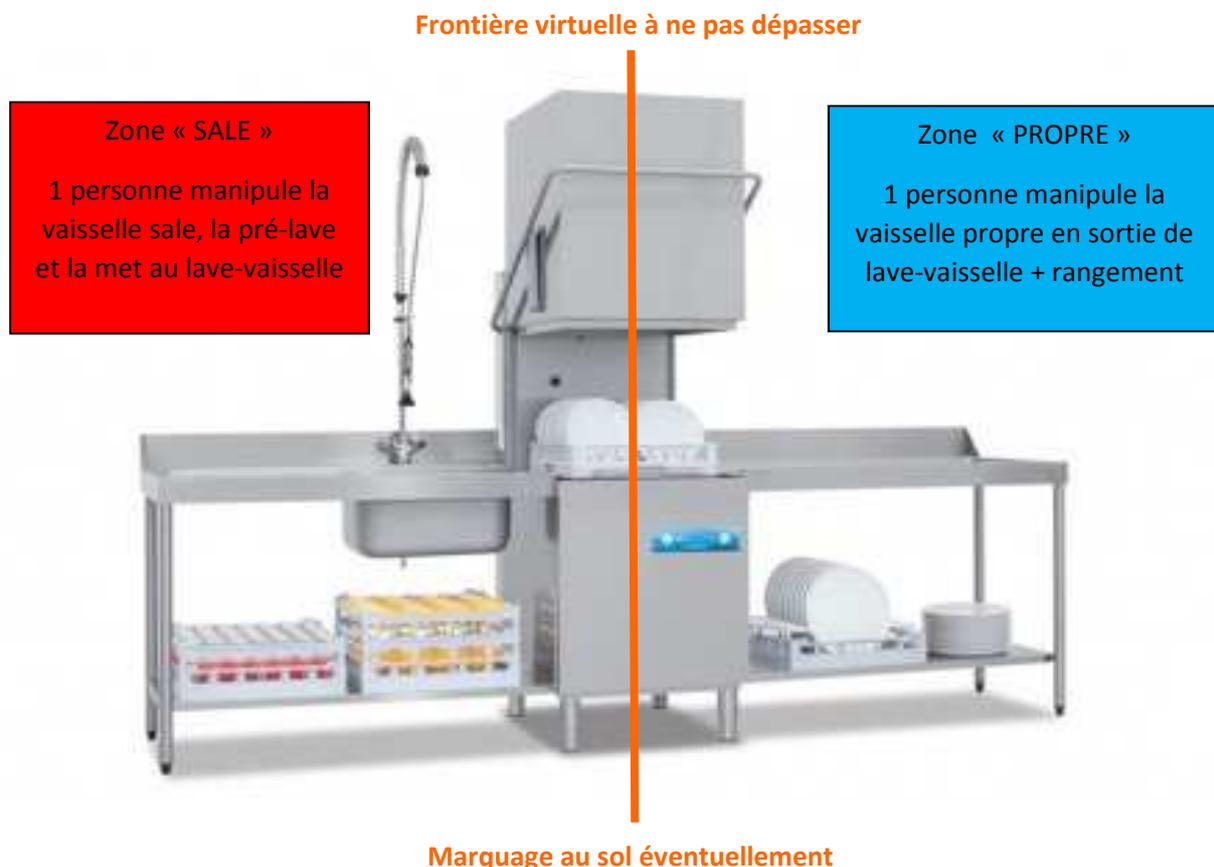
#### 6.4 L'organisation de la plonge :

- La règle principale pour ce point est toujours la suivante : vous devez **limiter les risques de contaminations croisées entre de la vaisselle sale et de la vaisselle propre.**

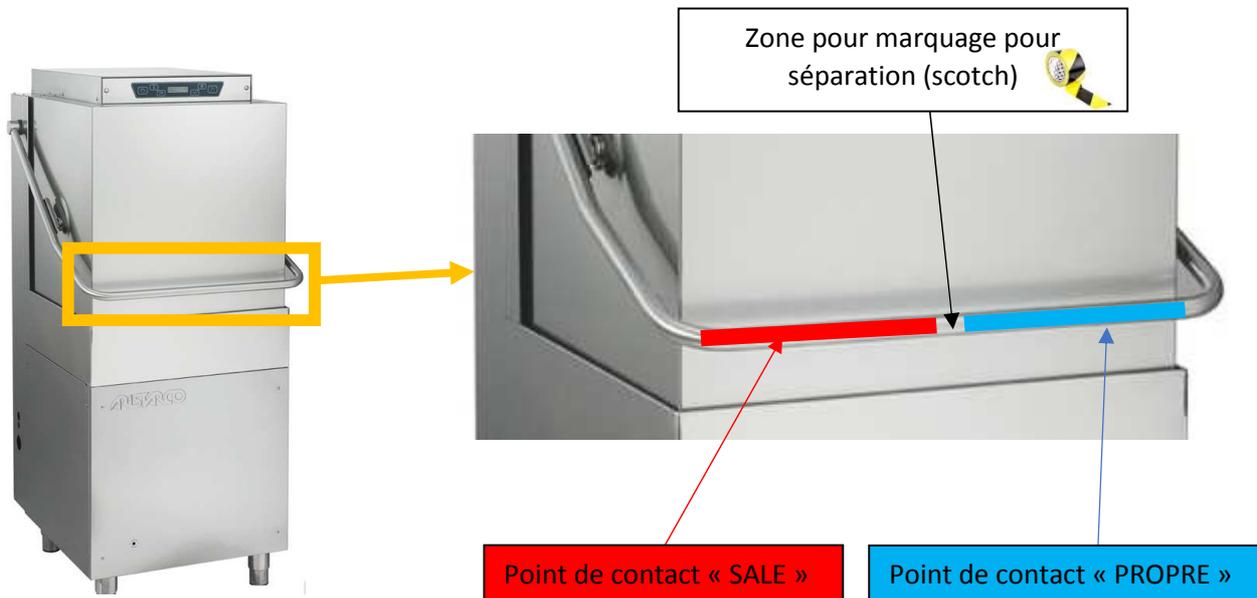
Comment ?

- Avoir **deux personnes en plonge** systématiquement (l'une manipule le sale et l'autre la vaisselle propre) : **vivement recommandé** dans ce contexte COVID-19.
- La personne unique à ce poste doit se laver les mains 40s au moins + gel hydro alcoolique après chaque manipulation de vaisselle sale et avant de toucher la vaisselle propre : très contraignant, application aléatoire difficile à mettre en œuvre = DANGER !

Conclusion : il n'est pas possible d'avoir qu'une personne qui gère seule efficacement la vaisselle sale et la vaisselle propre : risque majeur de contaminations croisées,



- L'organisation de ce poste doit donc être le suivant : 2 personnes systématiquement ensemble avec une attribution de la zone : sale ou propre. Veillez à matérialiser les zones de contacts communes par une séparation visuelle (exemple dépose de scotch sur la barre du lave-vaisselle = frontière à ne pas franchir et/ou marquage au sol),



Exemple d'organisation au lave-vaisselle

- Les locaux de plonge, souvent étroits, ne permettent pas toujours de pouvoir respecter la distanciation physique de 1 mètre entre les deux agents. Cela reste cependant le meilleur compromis pour la maîtrise des risques associés à cette étape. **Le rôle des EPI devient alors incontournable** : masque, visière à minima pour la personne du poste dit « sale » (protection des éclaboussures notamment) + gants éventuellement,
- Comme pour toutes les autres zones de la cuisine, un nettoyage et une désinfection approfondis des sols et surfaces doit être réalisé après chaque service (= après chaque cycle d'utilisation de la plonge).

### **6.5 Le nettoyage et la désinfection du réfectoire :**

- Veiller à supprimer un maximum de points de contact en condamnant par exemple l'accès à la fontaine à eau aux convives et en maintenant les portes ouvertes,
- Nettoyer et désinfecter les **tables et chaises après chaque service** ainsi que les claustras et tout autre système de séparation :
- Le matin avant la mise du couvert, appliquer un désinfectant à actions bactéricide et virucide rapides sans rinçage obligatoire sur les tables,
  - Entre les deux services et après le second service (ou le service unique) : nettoyage et désinfection des tables avec un plan en 3 ou en 5 étapes (2 en 1 ou nettoyant + rinçage + désinfectant).

- Les sanitaires sont à nettoyer et désinfecter au minimum 2 fois / jour :
  - Points et surfaces de contact (poignées, interrupteurs, chasse d'eau, ...)
  - Toilettes
  - Distributeurs papier et savon
  - Poubelle
  - Brosse des WC
  
- Penser à nettoyer et à désinfecter plusieurs fois dans la journée : les points de contact, poignées, boutons, étagères, paroi barrière en plexiglass ou équivalent ...
  
- Utilisation de désinfectant à action rapide sans rinçage obligatoire plusieurs fois par jour sur les points de contacts majeurs (poignées, interrupteurs, ...),
  
- Enregistrer les opérations réalisées (traçabilité),
  
- Nommer un **responsables N/D pour vérifier la mise en application de ces règles** : fréquence, propreté visuelle, respect de la méthode, connaissances de la procédure par le personnel, enregistrement conforme...

## Synthèse :

- Utiliser des produits désinfectants bactéricides (EN 1276) et virucides (EN 14476)
- Définir les modalités d'utilisation du produit : dosage & temps de contact
- Former le personnel au respect de ce protocole et afficher les instructions
- Augmenter les fréquences de nettoyage et de désinfection surtout pour les points de contact et surfaces touchées régulièrement dans la journée (désinfection pluriquotidienne)
- Prévoir 2 personnes en plonge systématiquement avec des EPI adaptés
- Enregistrer et surveiller les opérations de nettoyage et de désinfection
- Modifier le plan de nettoyage et de désinfection du PMS
- Vérifier l'application et l'efficacité des procédures mises en place, améliorer

## 7. Instructions de travail spécifiques à certains postes de travail Décontamination des conditionnements, décontamination des F&L...

- **Respecter la procédure de marche en avant** habituelle ou la renforcer. Si la marche en avant spatiale n'est pas possible, mettre en place une procédure de marche en avant temporelle à formaliser dans le PMS et en informer / former les équipes,
- **Sectorisation des zones propres / sales** à respecter strictement. Limiter également les déplacements du personnel d'une zone à l'autre et de manière générale d'un poste à l'autre,
- Mettre en place une procédure de **décontamination systématique des conditionnements** des matières premières sortant des zones réserves pour être utilisées en zone de production. Utiliser pour cela un désinfectant bactéricide et virucide, à action rapide (30s à 1min) et sans rinçage obligatoire,

### Décontamination des sachets de matières premières

Les conditionnements des produits frais et secs en sachets hermétiques doivent être **désinfectés avant leur entrée en cuisine** avec le désinfectant à action rapide sans rinçage obligatoire (**NOM PRODUIT** à appliquer avec du papier à usage unique) : produits sous-vide, briques de crème et lait, produits d'épicerie...).



- La procédure d'ouverture des boîtes de conserve reste inchangée – juste vérifier que le produit désinfectant soit bactéricide et virucide,

### Ouverture des boîtes de conserve



1. Nettoyer et désinfecter le couvercle ainsi que la pointe de l'ouvre-boîte avec un produit désinfectant (bactéricide et virucide) agréé contact alimentaire sans rinçage obligatoire



Les microbes et les résidus d'urine de rongeurs peuvent se trouver sur le couvercle : il faut les éliminer !

2. Ouvrir la boîte



Jeter la boîte et nettoyer l'ouvre-boîte

→ Décontamination des F&L selon le protocole habituel : seuls les produits chlorés sont autorisés comme auxiliaire technologique efficace pour la désinfection (pas le vinaigre),

**Nettoyage et désinfection des végétaux**

**Décontamination des fruits et légumes frais à l'eau chlorée:**



1. Sortir les fruits de l'armoire froide des F&L et transférer en légumerie (évier double bac)
2. Remplir l'évier propre de avec une solution de **NOM PRODUIT** dilué avec le doseur automatique, immerger les fruits et laisser tremper au moins 5 min.
3. Rincer les fruits abondamment à l'eau potable puis les égoutter. Les mettre ensuite dans un plat ou bac propre avant le transfert en armoire froide positive du jour ou l'envoi au service.



**Sauf les fruits rouges => juste un rinçage à l'eau claire**

**Sauf les bananes :** aucune décontamination ou rinçage à l'eau avant l'envoi sur le chariot de service



→ Nommer un **réfèrent pour vérifier la mise en application de ces règles** : chef de cuisine.

## 8. Gestion de l'eau potable et coronavirus

### Eau destinée à la consommation, points d'eau

- **Condamner l'accès à la fontaine à eau pour les convives** : leur fournir des bouteilles d'eau individuelles ou assurer un service à l'aide d'un pot à eau manipulé par un serveur exclusivement,
- **Eviter la stagnation d'eau en cuisine** pouvant favoriser éventuellement la durée de la survie du virus sur les surfaces humides et, dans tous les cas, une prolifération microbienne,
- **Réserver un point d'eau à une seule utilisation** : les laves mains ne servent qu'à se laver les mains, l'évier de la plonge que pour le lavage de la vaisselle et batterie cuisine...
- **Désinfection régulière des robinets** des points d'eau avec un produit virucide.



## 9. Maitrise des températures

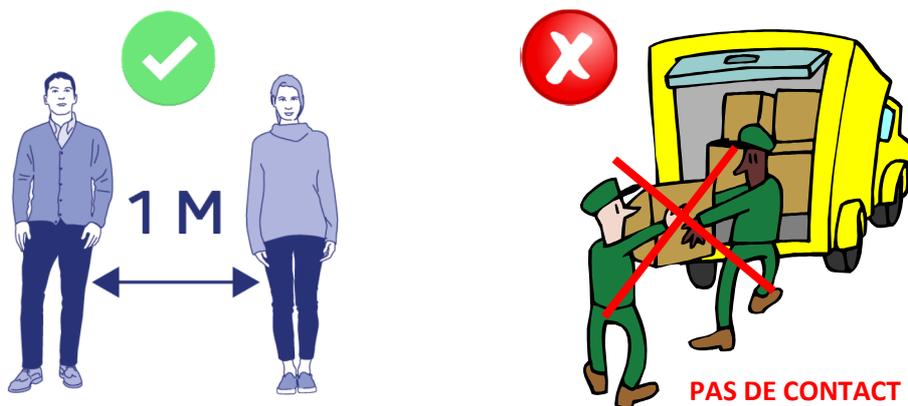
Procédure de contrôle habituelle aux différents stades de la production et de la distribution

- Le virus semble être détruit dans un aliment cuit à cœur à une T°C > 63°C pendant 4 minutes. La réfrigération ou la congélation n'ont aucun effet sur sa destruction,
- La procédure de maitrise des températures de production et de service reste la même que celle définit dans le PMS actuel : fin de cuisson, lors du refroidissement, lors du mixage, début de chaque service, assemblage, allotissement, départ cuisine et livraisons...

## 10. Réception des marchandises ou repas livrés

Protection du personnel, accès livreur, élimination des cartons et suremballages

- En adéquation avec les capacités de stockage et en veillant à la rotation des stocks et au respect des dates de péremption, s'approvisionner en flux tendu de manière à recevoir les denrées 4 à 5 jours avant leur utilisation en cuisine. La probabilité de retrouver des virus actifs sur les emballages ou les produits eux-mêmes est alors diminuée,
- Si le temps d'attente de 4 à 5 jours entre la réception et l'utilisation des denrées en cuisine ne peut pas être respecté, redoubler de vigilance lors de la **désinfection des conditionnements / emballages** en zone de préparations primaires souillées **avant le transfert en cuisine**. Se laver les mains après la désinfection et avant de retoucher le paquet décontaminé,
- Aménager une zone en extérieur ou dans le hall de réception pour **ne pas avoir de contact avec le livreur**. Délimiter l'espace de chacun à l'aide d'un marquage au sol ou utiliser du matériel (table, chariot) en guise de barrière physique. Informer les nouveaux livreurs de cette marche à suivre,



- Equiper le magasinier ou le cuisinier polyvalent (cas des petites structures sans poste magasinier) de **masques, visière, surblouses jetables** dans la mesure du possible et de **gants** éventuellement,

→ **Éliminer et jeter les cartons** (sauf produits surgelés) **et les emballages secondaires** avant le rangement dans les réserves matières premières. Respecter la méthode FIFO ou PEPS (Premier Entré Premier Sorti),

→ **Afficher ces instructions** à l'intention du livreur mais aussi du magasinier :

- Mettre la sur blouse, et des gants pour le cuisinier polyvalent,
- Mettre en place le dispositif permettant la distanciation sociale (marquage au sol, chariot en travers de la porte...),
- Ouvrir au livreur, l'informer de la procédure à réception,
- Contrôler la marchandise, signer le BL avec stylo propre au magasinier sans contact avec la feuille ou se laver les mains (ou gel hydro alcoolique) après l'avoir touché et classé l'exemplaire client,
- Éliminer les cartons et emballages superficiels,
- Ranger la marchandise,
- Quitter la sur blouse, la jeter à la poubelle
- Se laver des mains,
- Retourner en cuisine.

→ **Former le magasinier et/ou l'agent polyvalent** assurant les réceptions de marchandises à cette procédure,



→ Nommer un **réfèrent pour vérifier la mise en application de ces règles** : chef de cuisine.

## 11. Distribution des repas : les changements à adopter

### Prise de repas dans les salles de classe, service à table, self



→ Organiser la salle de restauration afin de permettre le **respect des gestes barrières et de la distanciation physique** entre toutes les personnes présentes en décrivant les flux des serveurs et des consommateurs ainsi que la répartition des places assises dans la salle,

→ **Définir les modalités d'occupation du réfectoire** en fonction du nombre de convives et toujours dans le respect de la distanciation physique d'au moins 1 mètre. Astuce : fabriquer deux ou trois gabarits en forme de cercle de 2m de diamètre. Une fois posé au sol, il représente la surface allouée à chaque convive, l'emplacement de celui-ci étant au centre du cercle. Les gabarits ne doivent jamais se chevaucher (entre les personnes assises elles-mêmes et avec celles circulant dans les « couloirs de déplacement autorisés »),

→ **Représenter les voies et sens de circulation au sol au moyen de marquages** (flèches par exemple). Dans les espaces d'attente (couloirs d'accès aux lave-mains, toilettes, réfectoire), matérialiser au sol avec des bandes espacées d'au moins 1 mètre entre elles,



→ **Laisser les portes ouvertes et limiter les points de contact** par les enfants (ils ne peuvent toucher seulement que leur chaise, table, couverts, verre...),

→ Service à table en restauration scolaire : **rappeler les gestes barrières et les règles de déplacement aux enfants avant chaque service**,

→ Règles générales :

- Prévoir et encadrer un passage aux toilettes des enfants avant le passage à table,
- Organiser les postes de lavage des mains à l'entrée : affichages, présence de consommables, supprimer les torchons pour l'essuyage des mains...
- **Limiter les files d'attente** (planning par classe ?) et délimiter par un marquage au sol des distances de 1m minimum,
- Mettre en place une **désinfection des points de contact** des laves mains entre chaque enfant (robinet, distributeurs, ...) ou poster un adulte au niveau de l'évier pour actionner le bouton poussoir (pas touché par les enfants),
- Eviter les bancs et favoriser les chaises,
- **Laisser juste le nombre de chaises suffisant pour le service**,
- Matérialiser un **sens de circulation unique** : marquage au sol ludique,
- Gérer les flux d'entrées et de sorties pour maintenir la distanciation physique : guider les enfants en se positionnant à des endroits stratégiques,



- **Ouvrir les portes** avant l'arrivée des enfants,
- **Supprimez le libre accès aux fontaines à eau,**
- **Pas de pot à eau en libre-service** pour les enfants (service par un adulte) idem pour les corbeilles de pain,
- **Aérer la salle de restauration** au moins 15 minutes **avant / après** le repas (pas pendant car les courants d'air pourrait véhiculer le virus suite à un éternuement par exemple) et **entre les deux ou trois services,**
- Favoriser des **serviettes en papier** (usage unique) et supprimer celles en tissu.
- Personnel : porter un **masque** et visière si possible en plus de la tenue de travail habituelle (blouse longue, charlotte...) et respecter les règles d'hygiène (pas de bijoux, ni de téléphones portables...),
- Attention à la pertinence de l'usage des gants (sources de contaminations si mal utilisés tout en conservant la sensation de sécurité)...Il vaut mieux des mains propres que des gants sales,
- Avant le service : remplir les verres d'eau, déposer une tranche de pain et servir l'entrée dans l'assiette des enfants au dernier moment mais juste avant qu'ils ne rentrent dans la salle (5 à 10 minutes maximum).
- Pendant le service, **ne pas toucher les assiettes ou couverts des enfants déjà utilisés**, servir à l'assiette sans que l'ustensile ne touche le bord de celle-ci (pas de plat collectif déposé au centre de la table) ou prendre une nouvelle assiette propre à chaque plat, disponible sur le chariot de service,
- Supprimer les tickets repas et autres papiers ou objets transférés d'une main à l'autre,
- Nettoyage et désinfection des tables et chaises, chariots et salle à manger selon les recommandations du chapitre (7. Plan de nettoyage et de désinfection) après chaque service et de manière approfondie en fin de journée.



### Cas particuliers des restaurants scolaires (nouvelles mesures depuis le 14/06/20) :

Les flux et la densité des élèves sont organisés en respectant la **distance d'au moins un mètre entre les groupes d'élèves appartenant à une même classe dans les écoles maternelles**. S'agissant des élèves des écoles élémentaires et des collèges, lorsque le respect de la distance d'un mètre entre élèves est matériellement impossible, il convient de faire déjeuner les élèves d'une même classe ensemble et de respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres groupes. Les élèves des lycées respectent la distance d'un mètre minimum dans les espaces de restauration.

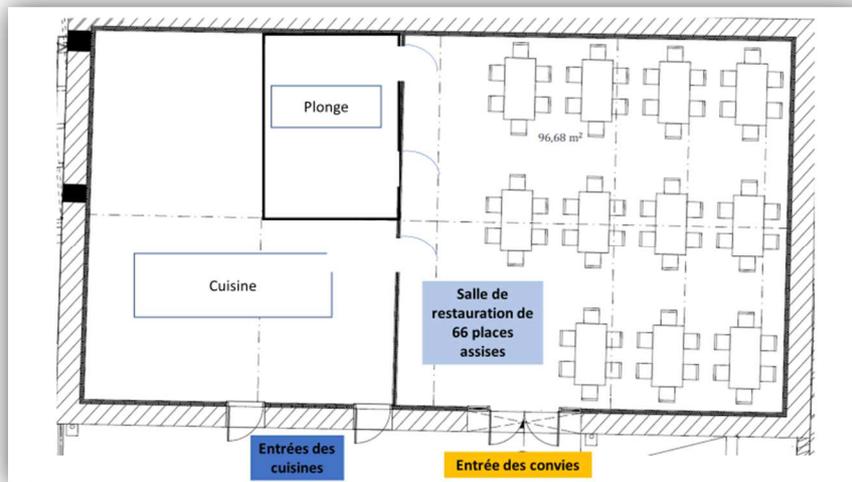


→ Optimisation des espaces réduits possible à l'aide de « **parois barrières** » en plexiglass par exemple : à faire sur-mesure ...

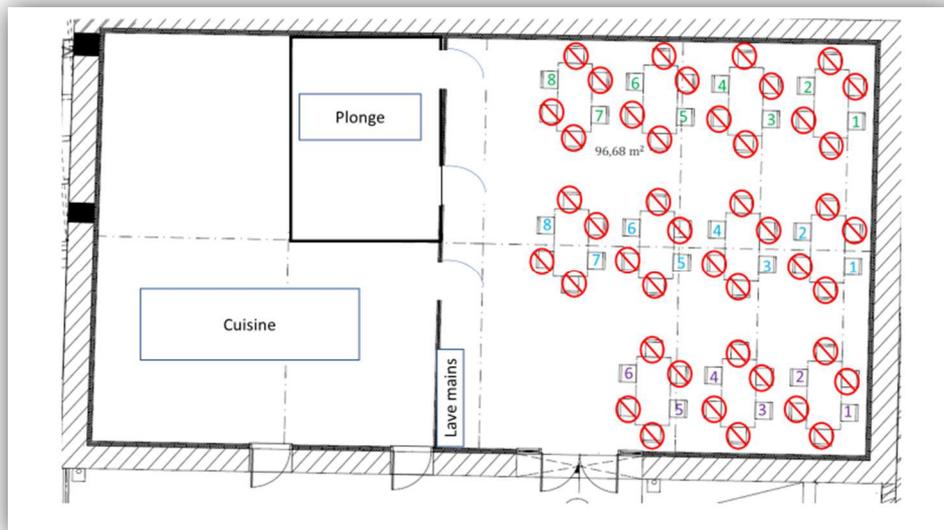
→ Sinon organiser une distribution des repas en plusieurs services à heures décalées si la capacité de place assises est inférieure au nombre de convives.

**11.1 Etude d'un cas pratique d'un restaurant scolaire avec service à table (avec respect de la distanciation de 1m entre chaque enfant) :**

*Locaux actuels :* Salle de restaurant de **66 places assises pour 1 service habituel**



*Mette en place l'agencement pour assurer la distanciation d'au moins 1 mètre : (utiliser un gabarit : cercle de 2 mètres de diamètre pour représenter la zone d'un individu)*



On enlève les chaises inutiles : laisser uniquement le nombre nécessaire, soit **22 pour ce cas**.

Ici nous avons **numéroté les rangées** du restaurant avec une attribution de **code couleur** :

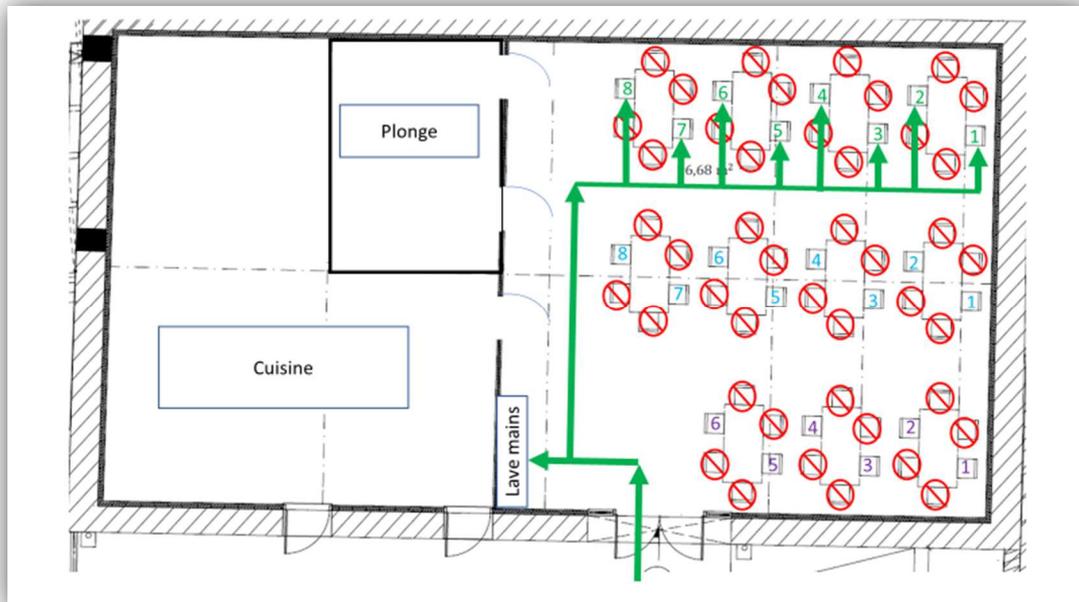
- Rangée Verte avec 8 places,
- Rangée Bleue avec 8 places,
- Rangée violette avec 6 places.

Le respect de la distanciation sociale implique, dans ce cas, de diviser par 3 la capacité d'accueil pour 1 service : passage de 66 à 22 places.

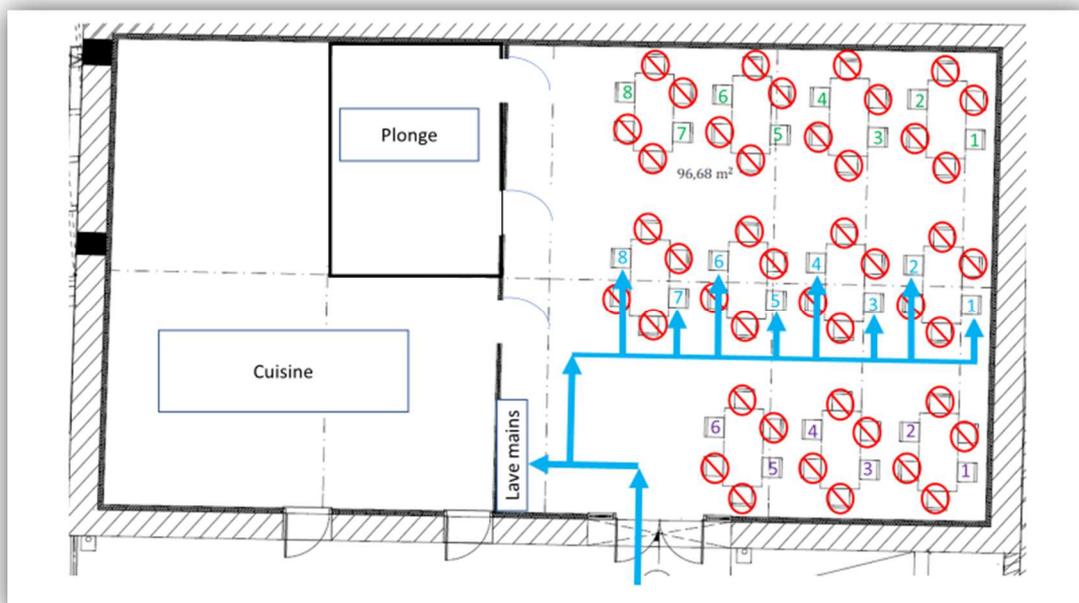
*Mette en place l'organisation des arrivées au réfectoire (gestion des flux).*

Pour cet exemple les arrivées se font en 3 phases :

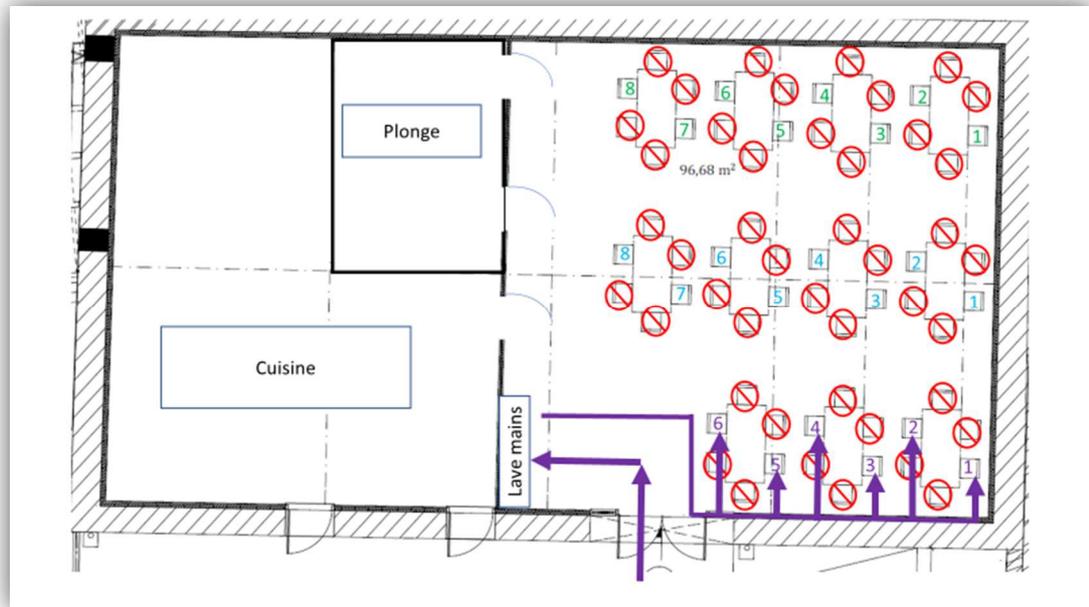
1) Arrivée de la rangée verte du numéro 1, puis 2, 3, ...8 (En respectant le marquage au sol)



2) Arrivée de la rangée bleue du numéro 1, puis 2, 3, ...8 (En respectant le marquage au sol)



1) Arrivée de la rangée violette du numéro 1, puis 2, 3,...6 (En respectant un marquage au sol)

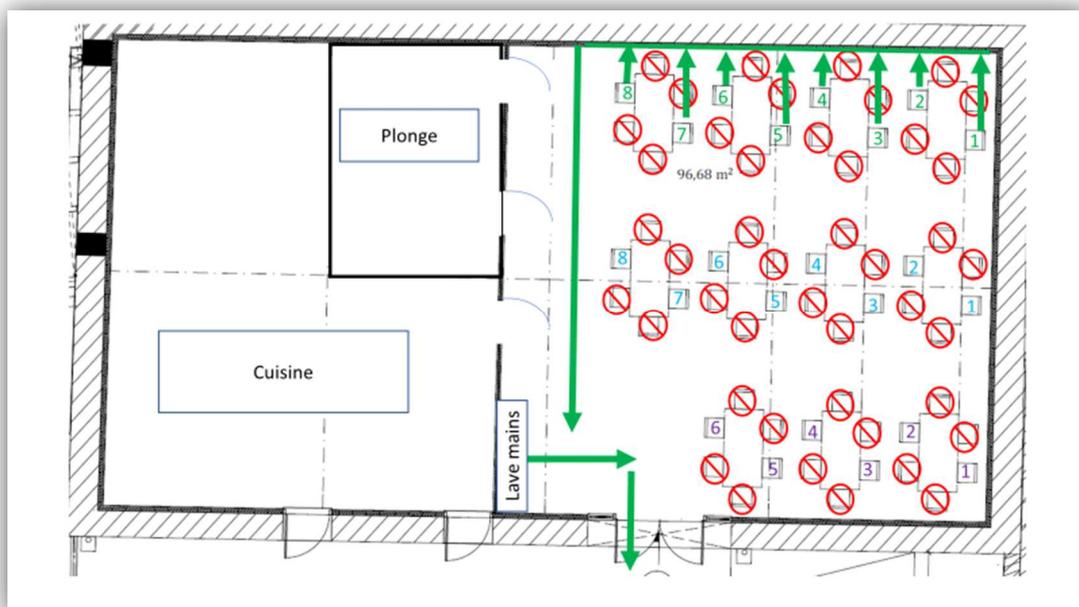


Début de service.

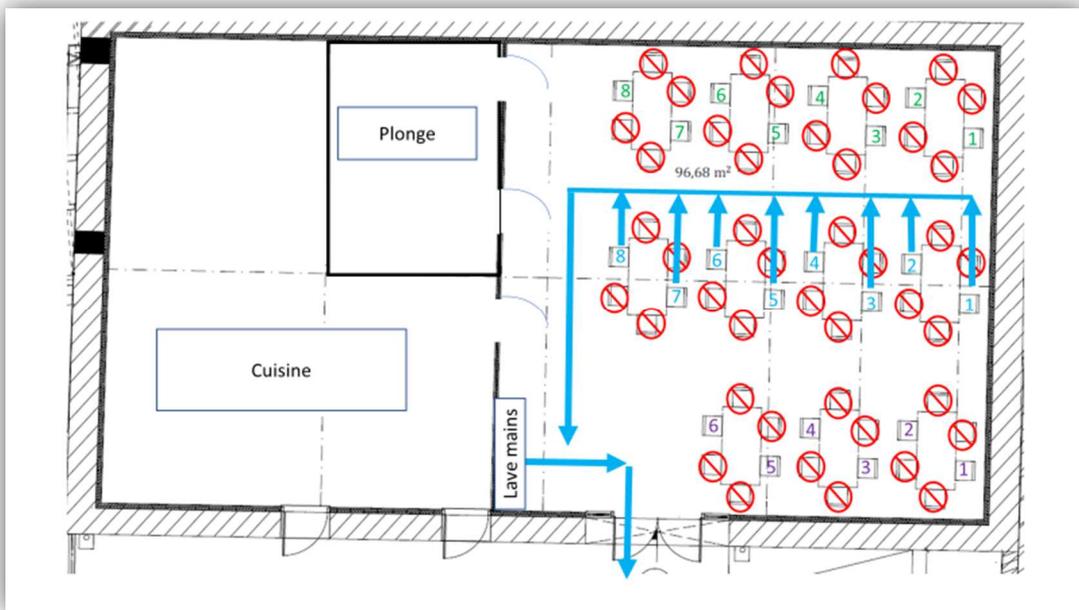
Fin de service : la sortie des enfants, avec le même principe des **3 phases** :

On fait sortir les enfants par rangée mais à **l'inverse du sens de l'arrivée**, c'est-à-dire du **8 vers le 1**. En empruntant un **autre circuit de circulation** pour limiter la coactivité avec les autres rangées, sans oublier le passage par le lavage des mains avant de quitter le réfectoire

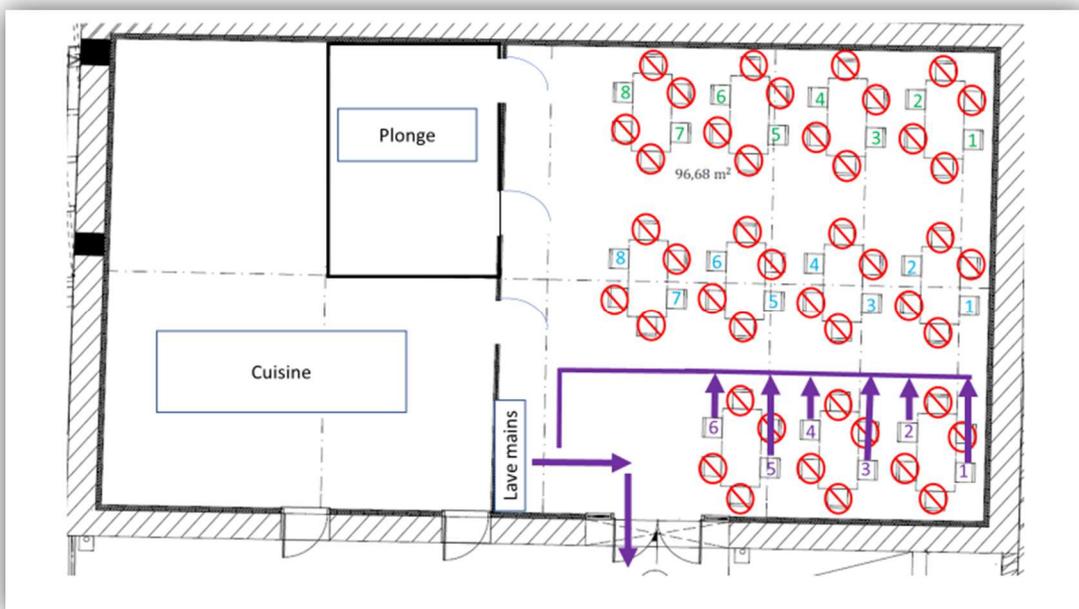
2) Sortie de la rangée verte du numéro 8, puis 7, 6, ...1 (En respectant un marquage au sol)



3) **Sortie de la rangée bleue du numéro 8, puis 7, 6, ...1** (En respectant un marquage au sol)



4) **Sortie de la rangée violette du numéro 6, puis 5, 4, ...1** (En respectant un marquage au sol)



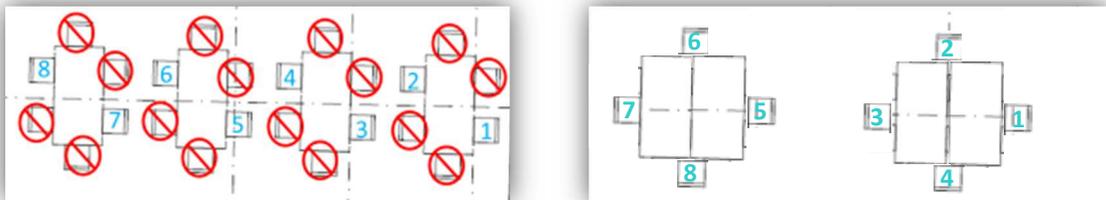
**Bilan :** Nous avons, dans cette situation, respecté l'ensemble des prérogatives à savoir :

- Limitation des flux de convives,
- Mise en place de la distanciation de minimum 1 mètre,
- Fait appliquer l'étape lavage de mains,
- Mise en place d'un sens de circulation en 3 phases pour l'arrivée et le départ des convives,
- Les tables en situation normale voient leur capacité d'accueil divisée par 3 dans la situation de crise actuelle.

**Remarque :**

Il existe plusieurs façons possibles d'aménager la salle de restauration ou d'organiser les flux tout en tenant compte des configurations structurales propres à chaque pièce et du type de mobilier (forme et taille...).

Il est, par exemple, possible de regrouper des tables rectangulaires entres-elles pour limiter ainsi le nombre de couloirs de circulation tout en augmentant leur largeur et l'espacement entre les enfants.



Nous conservons, dans ces deux cas, le nombre de places assises mais la figure de droite semble offrir davantage d'espaces entre les enfants tout en réduisant les risques d'interactions et en élargissant certains couloirs de circulation.

**11.2 La distribution en mode self :**

En plus des règles précédentes, d'autres doivent encadrer ce mode de distribution :

- Le risque majeur est le passage de convives répétés au même endroit et de ce fait les contaminations entre chaque passage. L'organisation doit permettre de limiter les points de contacts majeurs et en particulier lors de la prise du plateau, couverts, verre et denrées.
- Mettre en place **un système où le convive ne touche RIEN** : remise directe du plateau avec couverts, serviette et verre par du personnel du self et de même pour les denrées.
- Aménager la salle en **identifiant les places assises** possibles et en supprimant les chaises en trop.
- **Gestion des flux** : mettre en place un marquage pour représenter les circuits que les consommateurs doivent nécessairement emprunter. Communiquer via des affiches à l'entrée du self. Possibilité de mettre en place une personne « qui accompagne » le convive du début du self, jusqu'à sa place dans le restaurant avec aucun contact par le convive (difficile à mettre en œuvre mais recommandé pour les enfants).

Exemple de fonctionnement d'une ligne de self :

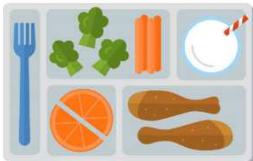


L'enfant se présente à l'entrée du réfectoire après s'être lavé les mains et après un rappel des gestes barrières.



Un agent de service « prend en charge » l'enfant :

- Personnel avec masque et visière (dans la mesure du possible)
- Lavage des mains et/ou gel hydro alcoolique entre chaque convive
- Il va réaliser les actions à la place de l'enfant : prise du plateau, récupération des couverts, verre et serviette, dépose sur le plateau les composantes choisies par l'enfant.



Il l'accompagne ensuite l'enfant jusqu'à l'emplacement en respectant les règles générales mentionnées ci-dessus. Puis l'agent se lave les mains et prend en charge un nouvel enfant.



A la fin du repas il est préférable que l'enfant ne débarrasse pas son propre plateau : prévoir cette opération par l'équipe de restauration une fois que l'ensemble des convives a quitté le réfectoire.

**11.3 Prise en repas en salle de classe :**

Recommandée par le conseil scientifique pour les enfants d'école maternelle et élémentaire, la prise des repas en salle de classe permet de limiter le brassage des élèves mais présente également son lot de risques biologiques à prendre en compte. Ce fonctionnement semble surtout préconisé lorsque ce sont les parents qui apportent les repas mais l'on peut également imaginer que certaines collectivités sollicitent le restaurant scolaire pour fournir ces repas.

### Cas des repas apportés par les parents :

- C'est la formule usuelle, en l'absence de restauration collective et si les enfants prennent leur repas dans leur salle de classe, à leur place habituelle.
- Les risques principaux associés à cette pratique sont liés :
  - à la **rupture de la chaîne du froid** (multiplication microbiologique),
  - aux **contaminations** bactérienne ou virale potentielles par les glacières de transport et les contenants enfermant les aliments,
  - aux risques de contaminations environnementales (par exemple : les tables en bois vernis ou en bois bruts, rideaux de la salle de classe...).
- Si les enfants mangent dans la classe, il faut mettre en place des moyens adaptés (très contraignants) permettant la maîtrise des risques ci-dessus :
  - Apport des repas par les parents ainsi que l'eau en bouteille individuelle, couverts et serviette à usage unique : privilégiez des composantes froides (**repas froids**) pour limitez les utilisations du four à micro-ondes voire si possible des produits stables à température ambiante :

Aliments non périssables, se conservant à température ambiante (à l'abri du soleil !)	Aliments peu fragiles, pouvant se garder quelques heures à T°C ambiante modérée
Conserves (à consommer dès l'ouverture si absence de maintien au froid) : salades individuelles... Préparations laitières UHT, jus de fruits UHT (Les produits UHT doivent être consommés immédiatement après ouverture, et les excédents jetés) Compotes stériles individuelles Aliments déshydratés Chips Fruits secs Aliments secs (céréales, biscuits...) Aliments stérilisés sous-vide (betteraves rouges...) Pain de mie et viennoiseries industrielles Moutarde, mayonnaise en tube individuel Confiture	Fruits et légumes frais Produits de salaison stables (saucisson sec, jambon cru...) Œufs durs en coquille Fromages à pâte pressée Pain et viennoiseries fraîches sans crème
<b>Aliments périssables fragiles, à conserver impérativement au froid entre 0 &amp; 3°C</b>	

- Prévoir des moyens de stockage pour les aliments périssables : **frigos et des boites** individuelles nominatives (frigos et boites à nettoyer et désinfecter tous les jours) permettant de stocker séparément les repas de chaque enfant,
- Surveiller et enregistrer la température quotidienne (le matin en arrivant) du ou des frigos avec un thermomètre placé à l'intérieur. **Température cible : entre 0 & 3°C.**
- Rappeler aux parents qui fournissent le repas de respecter la chaîne du froid en utilisant des moyens adaptés (glacière + pain de glace),
- Ne pas mettre les glacières ou équivalents directement dans les frigos. Une fois vidée d'une partie de son contenu (y laisser les couverts, bouteille d'eau et autres denrées non périssables), la stocker dans le casier individuel de l'enfant ou sous son bureau,

- **Prévoir une désinfection de l'extérieur des contenants (boites enfermant les aliments) et des emballages avant mise au frigo – se laver les mains entre chaque manipulation de denrées destinées à des enfants différents** (nécessite un lave-mains complet à proximité),
  - **Les enfants doivent se laver les mains avant de passer à table,**
  - Prévoir une poubelle à pédale et un sac poubelle suffisamment grands pour collecter les déchets et les évacuer dès la fin du repas,
  - L'ensemble des éléments destinés au repas (couverts, boites...) doivent être remis dans la glacière, par les enfants eux-mêmes, sans être lavés au préalable,
  - Mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection du bureau de l'enfant avant et après la prise du repas. Ne pas appliquer le produit à proximité de l'enfant (risque chimique). Utiliser des produits bactéricides et virucides adaptés à l'usage en agro-alimentaire.
- Si sa capacité d'accueil le permet, la salle de restauration reste l'environnement intérieur le plus adapté pour le service des repas, qu'ils soient fournis par le restaurant scolaire ou par les parents. Les repas froids de type pique-nique peuvent aussi être pris en extérieur.
- Nommer un **réfèrent pour vérifier la mise en application de ces règles.**

### **Cas des repas fournis par le restaurant scolaire en salle de classe :**

Cette organisation semble apporter beaucoup **plus de contraintes qu'elle n'offre d'avantages**. Elle peut être envisagée quand le réfectoire est trop petit pour accueillir les enfants et nécessite donc plus de 3 services... Dans ce cas précis, il est plutôt recommandé de réquisitionner une salle adaptée, proche de la cuisine ou du réfectoire, pour agrandir la capacité d'accueil (augmentation du nombre de places assises dans le respect des règles de distanciation) et non de servir les repas directement dans les salles de classe.

En cas de transfert des repas vers une autre salle, doivent être pris en compte le respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud ainsi que la protection des aliments (contaminations aéroportées notamment) par la mise en place de moyens adaptés (containers isothermes, surveillance des températures de départ et de service...).

### **Synthèse :**

- Organiser le réfectoire en définissant les modalités d'occupation de la salle et la gestion des flux, localiser les places assises et supprimer les chaises en trop
- Informer et impliquer les convives
- Laissez les portes ouvertes et limiter les déplacements
- Limiter les points de contacts accessibles aux convives (condamner fontaine à eau...)
- Aérer la salle de restauration avant et après la présence des convives
- Servir sans contact et en maintenant une distance d'1 mètre minimum les plats dans les assiettes des enfants (service à table en restauration scolaire)
- En self, supprimer le libre-service, servir et/ou accompagner les convives
- Eviter, si possible, la prise de repas en salle de classe OU déployer tous les moyens nécessaires pour la maîtrise des températures, nettoyage et désinfection des locaux avec des produits adaptés (bactéricide, virucide, usage en agro-alimentaire)...

## 12. Foire aux questions

### Autres points

- **Le virus résiste-t-il au froid ? faut-il privilégier des denrées en conserves, fraîches ou surgelées ?**
  - Le virus n'est pas inactivé par le froid mais très probablement par le chaud (4 minutes à 63°C). Cependant, il survie plusieurs heures voire plusieurs jours sur les surfaces. Dans votre fonctionnement il faut que vous appliquiez scrupuleusement le FIFO afin de ne pas utiliser directement les marchandises reçues. Il n'y a pas forcément de type de denrées à privilégier. Gardez un principe pour vos repas : réaliser des choses simples.
  
- **Faut-il privilégier une liaison chaude ou froide ?**
  - La liaison chaude ou froide va entraîner, dans les deux situations une cuisson des plats chauds > 63°C et de ce fait une inactivation probable du virus s'il est présent. Concernant les préparations froides, la désinfection des emballages des ingrédients, la décontamination des fruits et légumes associées au respect rigoureux des bonnes pratiques d'hygiène du personnel (lavage des mains, tenue de travail, port du masque...) dans un environnement sain, doivent permettre de limiter le risque de contamination microbienne.
  
- **Les enfants qui apportent leur repas dans le cadre des PAI, quelles consignes ?**
  - Les règles de base sont toujours à faire respecter : le maintien de la chaîne du froid (glacière + bloc froid) pour le transport, le stockage différencié des composantes du repas de chaque enfant dans une boîte individuelle nominative... Il est recommandé de demander aux familles de fournir des repas qui se consomment froids pour éviter la remise en température au four à micro-ondes. L'organisation sera à revoir en incluant un protocole de désinfection des contenants des repas extérieurs.
  
- **Peut-on découper le pain ?**
  - Oui cela est possible, faire en sorte que ce soit une seule personne (mains propres + masque) qui s'occupe de cette tâche, afin de limiter les manipulations par trop de personnes. De plus, la panière à pain ne pourra pas être posée au milieu de la table ou mise en libre-service. Comme pour l'eau, le pain doit être donné par un serveur.
  
- **Pour les opérations de mixage des denrées, doit-on prendre des mesures complémentaires ?**
  - Cette opération est déjà fortement encadrée par votre Plan de Maitrise Sanitaire avec notamment une haute exigence sur le suivi des températures avant / après mixage, la propreté du plan de travail et du mixeur, une hygiène des mains irréprochables, un port de masque systématique...
  
- **Est-il judicieux d'utiliser de la vaisselle jetable ?**
  - Il n'est pas préférable d'utiliser ce type de consommables car cela va générer une grande quantité de déchets et des difficultés d'approvisionnement (beaucoup de fabricants ayant stoppé leur production dans le cadre de la loi EGALIM). Utiliser de la vaisselle jetable ne supprime pas les risques mais reste recommandé en cas de panne de lave-vaisselle ou s'il n'est pas possible d'avoir 2 personnes en plonges simultanément.

## Annexes

### Ressources documentaires (+ liens sites internet utiles page 7)

#### Les guides, protocoles et kits de lutte fournis par le gouvernement :

- 1 - Protocole sanitaire de réouverture des écoles maternelles et élémentaires
- 2 - Protocole sanitaire de réouverture des collèges et lycées
- 3 - Protocole national de déconfinement pour les entreprises
- 4 - Plaquette : quelles mesures l'employeur doit-il prendre pour protéger la santé de ses salariés face au virus.
- 5 - Kit Covid-19 Vestiaires & locaux sociaux : quelles précautions prendre contre le COVID-19
- 6 - Kit COVID-19 Restauration collective et vente à emporter
- 7 - Instruction technique congélation DGAL/SDSSA/2020-263
- 8 - Conduite à tenir en entreprise en cas de suspicion de COVID-19

#### Les affiches de Santé Publique France : gestes barrières, distanciation... :

- 9 - Affiche gestes barrières format portrait
- 10 - Affiche gestes barrières format paysage
- 11 - Coronavirus signes bénins
- 12 - Coronavirus : que faire si la maladie s'aggrave ?
- 13 - Coronavirus ce qu'il faut savoir
- 14 - Coronavirus quel comportement adopter ?
- 15 - Affiches enfants : Coronavirus, les bons gestes à adopter
- 16 - Coronavirus, si je suis atteint, je reste chez moi
- 17 - Affiches enfants : si je suis malade, je reste à la maison
- 18 - Grands principes du nettoyage
- 19 - Porter un masque pour mieux nous protéger
- 20 - Protégeons-nous les uns les autres

