



SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE RESTAURATION COLLECTIVE DE RUELLE
SUR TOUVRE ET DE L'ISLE D'ESPAGNAC
14 rue Frantz Schubert
16600 Ruelle sur Touvre

PROCOLE SANITAIRE -COVID 19
REOUVERTURE DES SATELLITES LE 12 MAI 2020

Informations générales dans le cadre du covid-19 pour la restauration scolaire

DEFINITION

La maladie se transmet par les gouttelettes (sécrétions projetées invisibles lors d'une discussion, d'éternuements ou de la toux). On considère donc qu'un contact étroit avec une personne malade est nécessaire pour transmettre la maladie : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre lors d'une discussion, d'une toux d'un éternuement ou en l'absence de mesures de protection.

Un des autres vecteurs privilégiés de la transmission du virus est le contact des mains non lavées souillées par des gouttelettes.

C'est donc pourquoi les gestes barrières et les mesures de distanciation sociale sont indispensables pour se protéger de la maladie.

La restauration scolaire est donc un lieu confiné avec un fort de passage où des protocoles de nettoyage existent déjà au regard des risques sanitaires liés aux toxi-infections alimentaires collectives. Ils conviennent donc d'adapter ces protocoles en utilisant des produits de désinfection adaptés.

La norme recommandée est le virucide EN 14476 efficace sur les souches Adénovirus, Poliovirus, Norovirus murin.

AGENTS

AVANT LE DEMARRAGE DE L'ACTIVITE ET AU COURS DE LA PERIODE, LE RESPONSABLE DE LA STRUCTURE DOIT :

- Rappeler et expliquer les nouvelles consignes ;
- Répartir les nouvelles tâches par agent, sans roulement, pour que les habitudes puissent être acquises le plus facilement et le plus rapidement possible ;
- Faire un débriefing à la demande ;
- Le port du masque est recommandé pour l'ensemble des postes, notamment lors de la manipulation de denrées qui ne subiront pas de cuisson ;
- Le port des gants nécessite une information préalable quant à leur utilisation et à leur remplacement après chaque étape de production. Mieux vaut avoir une bonne hygiène des mains avec un lavage fréquent toutes les 20 minutes sur le même poste de travail.

LA REGLEMENTATION

AU REGARD DU PMS ET DE LA REGLEMENTATION 852/2004 :

« Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie (...) ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments.

Donc, toute personne présentant des symptômes devra être testé covid 19 et isolée en cas de réponse positive.

RAPPEL MICROBIOLOGIQUE

Par analogie avec d'autres coronavirus connus, ce virus est sensible aux températures de cuisson (traitement thermique à 63 °C pendant 4 min). La contamination du virus ne se fait apparemment pas par ingestion mais par inhalation lors de la mastication.

Les aliments crus ou peu cuits ne présentent pas de risques de transmission d'infection particuliers, dès lors que les bonnes règles d'hygiène habituelles sont respectées lors de la manipulation et de la préparation des denrées alimentaires.

Dans des conditions propices à sa survie, le virus pourrait survivre, sous forme de traces, plusieurs jours sur une surface. Toutefois, ce n'est pas parce qu'un virus survit que cela est suffisant pour contaminer une personne qui toucherait cette surface.

En effet, au bout de quelques heures, la grande majorité du virus meurt et n'est probablement plus contagieux. Pour rappel, la grande transmissibilité du coronavirus COVID-19 n'est pas liée à sa survie sur les surfaces, mais à sa transmission quand on tousse, qu'on éternue, qu'on discute ou par les gouttelettes expulsées et transmises par les mains.

C'est pour cela qu'il est important de respecter les gestes barrières et les mesures de distanciation sociale (source : solidarites-sante.gouv.fr).

POINTS DE VIGILANCE

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

L'accueil dans les réfectoires

Préambule

Le service de restauration accueillera les enfants dans le respect des gestes barrières et les règles de distanciation sociales.

L'équipement

Un lavage des mains est obligatoire avant l'entrée dans le réfectoire.

L'agent qui emmène les enfants dans le réfectoire, doit s'assurer du passage par les toilettes de son groupe pour le lavage des mains. A la sortie du restaurant scolaire, le groupe devra se laver à nouveau les mains.

Il faudra rappeler oralement les mesures barrières aux élèves au début de chaque repas notamment le fait de ne pas partager de la nourriture, de l'eau, des couverts etc...

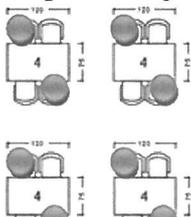
L'accès

Afin de limiter les risques de contamination, il est mis en place une organisation :

- qui prévoit un sens de circulation avec une entrée et une sortie distincte (sauf impossibilité matérielle),
- qui limite le nombre d'élèves par table. Il y aura en fonction de chaque site et en tenant compte des tables (ronde ou rectangulaire) ainsi que la catégorie des enfants (maternelle ou élémentaire) entre 1 à 2 voir 3 enfants maximum par table.

Le réfectoire

Un ou plusieurs agents doivent être chargés des flux dans le réfectoire afin d'orienter les enfants notamment les premiers jours en leur demandant de respecter les distances de sécurité.



Il convient d'enlever une chaise sur 2 (table rectangulaire) afin de mettre les places en quinconce et respecter les distances de 1,5 mètre entre les tables. Pour les tables rondes, 1 enfant sera admis par table en élémentaire, et 2 enfants par table en maternelle.

Il est nécessaire :

- D'abandonner toutes formes de libre-service en salle pour faire de la mise en assiette individuelle ;
- De supprimer les pichets d'eau et les panières à pain sur les tables, un agent sera chargé de distribuer l'eau et le pain aux enfants afin de limiter les contacts;
- De désinfecter tables et chaises, notamment aux points de contact (haut de chaise et bas latérale) à minima entre chaque service et en totalité selon le protocole de ménage.

Le personnel devra en présence des enfants porter un masque, et se laver les mains en cas d'assistance aux enfants. Les masques sont mis à disposition par le Syndicat, il devra être renouvelé chaque jour.

Si le syndicat n'est plus en mesure de fournir un masque, les agents pourront utiliser un masque dit grand public. Les agents n'ont pas obligation de porter un masque dès lors qu'ils effectuent des tâches d'entretien et de ménage mais ils doivent respecter les gestes barrières et les distances de sécurité.

Points de vigilance

Les échanges réguliers avec le personnel de mairie qui est en charge de la discipline et du respect des consignes dans le réfectoire à chaque fin de service est recommandé afin d'améliorer le dispositif.

La désinfection des locaux et du matériel dans les satellites

PREAMBULE

Afin de lutter efficacement contre les virus de type Adénovirus type 5, Poliovirus type 1 et Norovirus murin, il est nécessaire d'utiliser des produits relevant de la norme NF EN 14476.

L'utilisation d'eau de javel en restauration est à proscrire notamment au regard de la concentration nécessaire afin de tuer les virus. Une mauvaise manipulation de la concentration peut causer des risques d'intoxication alimentaires.

AVANT L'OUVERTURE

Les protocoles de nettoyage dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) doivent être appliqués normalement toutefois, les produits utilisés doivent conformes à la norme NF EN 14476.

Une désinfection des tables et chaises du réfectoire est obligatoire.

Une attention particulière doit être portée sur la désinfection des couteaux, planche à découper ainsi que des ustensiles de service (pince, louche, écumoire...).

PENDANT L'EXPLOITATION DES LOCAUX DE RESTAURATION

Outre, le respect rigoureux des plannings de nettoyage, il conviendra de :

Respecter rigoureusement le lavage des mains entre toute action présentant un risque de contamination croisée ;

D'apporter une attention particulière aux outils de communication (téléphones) ainsi qu'aux fournitures diverses (stylo, feuilles d'enregistrement diverses etc);

Nettoyer et désinfecter quotidiennement les poignées de portes et tout autre point de contact (interrupteurs, poignées de chariot, chambre froide et fours) avec une fréquence minimale de 2 fois par jour en privilégiant le début du service et en fin de journée.

Eviter la rotation des missions de chaque agent en cours de journée pour prévenir le risque potentiel de contamination.

LE REFECTOIRE

Le réfectoire est le lieu de contamination potentiellement le plus important avec l'afflux d'élèves sur une période courte et dans un espace confiné, il conviendra de :

Veiller à ce que les enfants s'assoient directement aux premières tables dès leur entrée dans le satellite sans traverser la salle,

Désinfecter le haut des chaises et assises entre chaque service ou fin de service ;

Aérer la salle en fin de service ;

Déposer les déchets dans les poubelles équipées de sacs, Vider les poubelles quotidiennement.

Les matériels de nettoyage devront être désinfectés et les franges lavées en machine à 60° pendant plus de 30 minutes dans le respect du protocole de lavage (séparer lavettes/franges et tenues de travail).

POINTS DE VIGILANCE

Chaque agent devra avoir un stylo personnel.

Les agents

PREAMBULE

La maîtrise des risques sanitaires repose sur la bonne compréhension des consignes par les agents et une application stricte dans la mise en œuvre. La communication, la formation et le contrôle concourent à la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire efficace.

LA TENUE DE TRAVAIL ET LES EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Chaque jour, l'agent doit bénéficier d'une tenue de travail (blouse pour les agents des satellites) par jour. Le blanchissage des tenues doit s'effectuer à 60 ° pendant au moins 30 mn pour assurer une désinfection efficace.

Les protections individuelles sont obligatoires lors du service :

- Tabliers jetables, sur-blouses, charlottes.
- Masque pendant la présence des enfants,

Compte tenu de la crise du covid-19, les agents doivent conserver leurs masques en permanence pendant le temps de service avec un renouvellement chaque jour.

L'ACCES AUX LOCAUX DE RESTAURATION

Avant toute prise de service, un lavage rigoureux des mains est obligatoire avec un savon pour les mains. Pour les zones ne bénéficiant pas d'un point d'eau, du gel hydro alcoolique doit être mis à disposition. Un rappel des consignes par affichage doit être installé.

Concernant les postes de travail, une distanciation de 1,5 m doit être respectée.

POINTS DE VIGILANCE

Les consignes énumérées ci-dessus doivent être aménagées et adaptées par le responsable de la structure en fonction de l'agencement des locaux de restauration et des matériels disponibles tout en gardant à l'esprit le principe de distanciation sociale pour prévenir tout risque de contamination croisée.

Le Président,
Alain Burlier



SYNDICAT
INTERCOMMUNAL DES
RESTAURANTS
SCOLAIRES
DE RUELLE ET DE
L'ISLE D'ESPAGNAC