

## AGENT DE RESTAURATION

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



Se laver les  
mains très  
régulièrement



Tousser ou  
éternuer dans  
son coude  
ou dans un  
mouchoir



Utiliser des  
mouchoirs à  
usage unique



Saluer sans  
se serrer  
la main,  
éviter les  
embrassades



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

### PREPARATION DE LA REPRISE D'ACTIVITE

- **Préparer les locaux**
  - ✓ Aérer et nettoyer les locaux (nettoyage aux détergents classiques puis désinfection avec produits virucides norme EN 14 476 en cas d'utilisation des locaux dans les 5 jours précédents l'ouverture).
  - ✓ Vérifier le bon fonctionnement des systèmes de ventilation et de climatisation ; ne pas obstruer les orifices d'entrée d'air, supprimer le recyclage de l'air si possible.
  - ✓ Mise en œuvre du protocole de prévention de la légionellose si l'établissement a fermé durant plusieurs semaines.
  - ✓ Affichage des mesures barrières et des modalités d'utilisation des masques chirurgicaux
  - ✓ Retirer les fontaines à eau ou en interdire l'accès
  - ✓ Réorganisation des tablées afin de conserver les règles de distanciation sociale
- **Equiper les locaux**
  - ✓ Garnir tous les lavabos de savon liquide, au mieux distributeur automatique, d'essuie-mains à usage unique et de poubelles équipées d'un sac et d'un couvercle commandé au pied.
  - ✓ Prévoir un stock de gel hydroalcoolique à disposition du personnel **UNIQUEMENT** (les enfants des écoles maternelles et primaires ne doivent pas avoir accès au gel hydroalcoolique, car il existe un risque de mésusage).



- ✓ Prévoir en quantité suffisante le matériel, les produits d'entretien des locaux (détergents classiques et virucides norme EN 14476), des surfaces et les équipements de protection individuelle spécifiques au COVID 19 correspondants (ex : gants, masques).
- ✓ Mettre à disposition des poubelles ouvertes ou à commandes non manuelles (avec pédales)
- **Organiser la réception des marchandises**
  - ✓ Rédiger un protocole de réception des marchandises et le valider avec l'entreprise de livraison. Affichage des nouvelles procédures.
- **Organiser l'accueil des enfants :**
  - ✓ Affichage des mesures barrières à destination des enfants
  - ✓ Réorganisation des espaces de restauration le cas échéant selon le mode de fonctionnement choisi (service à l'assiette, mini self...)
  - ✓ Marquage au sol visuel pour conserver les règles de distanciation sociale dans les files d'attente ou installer des barrières/rubalisees...
- **Adapter les moyens humains**
  - ✓ Envisager de renforcer les équipes sur le temps de restauration (plusieurs services, nécessité d'un nettoyage renforcé entre les services)

## MISE EN ŒUVRE DE LA REPRISE D'ACTIVITE

### ➤ RECOMMANDATIONS ORGANISATIONNELLES

- **Réception des marchandises**
  - ✓ convenir avec le livreur d'un point de dépose de la marchandise
  - ✓ Eviter si possible le prêt de matériels (diable, transpalette...), dans le cas contraire, nettoyer les points contacts (zones touchées avec les mains)
  - ✓ Garder une distance d'1m avec le livreur ; éviter les contacts indirects avec le livreur (stylos ...)
  - ✓ Si possible, n'affecter qu'un seul agent à l'opération de réception
  - ✓ Retirer les cartons et emballages et les évacuer
  - ✓ Nettoyer les emballages des denrées conditionnées avec des lingettes virucides
  - ✓ Se laver les mains directement après
  - ✓ Lorsque l'opération est terminée, nettoyer le matériel utilisé pour la réception (diable, ...) + la zone de réception et de décartonnage
- **Production et/ou livraison des repas sur d'autres collectivités**
  - ✓ Limiter le nombre d'opérateurs par poste de travail et limiter les rotations sur un même poste.
  - ✓ Pour la plonge, privilégier un cycle de lavage à au moins 60° et d'une durée suffisante
  - ✓ En cas de livraison sur d'autres sites, penser aux mesures de nettoyage du matériel, du véhicule, et la mise à disposition de gel hydroalcoolique.



## - Service

### Objectifs :

- Favoriser le respect de la distanciation sociale entre les élèves et entre les élèves et les agents
  - Limiter le risque de contagion entre les groupes d'élèves au sein d'une même école et entre différentes écoles
  - Limiter le risque de contagion entre les élèves et les agents
- ✓ Envisager une restauration en salle de classe
  - ✓ Prévoir un protocole concernant le retrait des masques avant l'arrivée en salle de restauration pour les enfants porteurs de masque et le transmettre aux parents.
  - ✓ Faire plusieurs services
  - ✓ Si plusieurs services, intégrer un temps de nettoyage des surfaces entre chaque (nettoyer les tables et chaises après chaque passage) sauf si l'espace permet d'utiliser une zone distincte par service.
  - ✓ Inviter les enfants à se laver les mains avant de rentrer dans la salle de restauration
  - ✓ Organiser la circulation de façon à favoriser un sens de circulation unique (marche en avant), prévoir un marquage au sol dans la file d'attente pour permettre le respect des règles de distanciation sociale.
  - ✓ Répartir l'effectif du service sur les tables de manière à respecter la distanciation ; éviter le face à face (disposer en quinconce les élèves), limiter le nombre d'élèves par table.
  - ✓ Privilégier la confection de plateaux individuels (ex : plateaux préparés avec un verre, une bouteille d'eau, des couverts, une serviette et un morceau de pain par un agent muni de gants)
  - ✓ Si service en self, distribution par l'agent d'office uniquement (y compris pour les couverts, verres et serviettes que l'agent peut par exemple déposer sur le plateau)
  - ✓ Si service de table en table avec chariot : préférer un service à l'assiette par l'agent et non un bac gastro posé sur la table (car dans ce cas les enfants manipulent le bac et ses ustensiles) ; si possible, servir les enfants en eau
  - ✓ Désigner un seul agent pour le service et le débarrassage d'un groupe de tables
  - ✓ Après le service, nettoyage approfondis des locaux, surfaces et objets ; aérer les locaux

## ➤ RECOMMANDATIONS COLLECTIVES

### **ATTENTION !**

**Les nouvelles recommandations ne doivent pas entraver la stricte application des mesures HACCP**

- S'assurer de la bonne utilisation des EPI
  - ✓ Privilégier l'utilisation d'EPI à usage unique
  - ✓ Organiser la distribution quotidienne des masques par un responsable qui pourra rappeler la façon de les mettre.
  - ✓ Attribuer dans la mesure du possible des EPI et outils de travail individuels (ex : gants de manutention, gants de protection chimique lavables); penser à remiser les gants dans une boîte fermée ou sac
  - ✓ Ne pas entreposer les EPI individuels avec ou à proximité des vêtements propres ou de ville (armoire ou vestiaire compartimentés).



- Nettoyer régulièrement tout objet ou surface susceptible d'avoir été contaminé (objets en contacts avec les mains comme des poignées de porte...etc) et les équipements de travail communs (attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels).
- Recharger et vérifier la disponibilité du matériel consommable mis à disposition des agents
- Garder une distance d'1m entre les agents

## ➤ RECOMMANDATIONS INDIVIDUELLES

- Se laver les mains en arrivant et avant de quitter le travail
- Ne pas porter les mains au visage
- Port du masque pour l'agent (masque chirurgical)
- Porter les EPI habituels (blouses en tissus avec lavage quotidien sur le lieu d'activité professionnelle) répondants au principe de l'HACCP et compléter par les EPI spécifiques pour la prévention COVID 19 (Port du masque chirurgical pour tous les agents et gants à usage unique).
- Ongles courts et brossés.
- Pas de bijoux sur les bras et avant-bras
- Pas de prêt d'EPI entre les agents, attribution d'outils de travail individuels
- Se laver les mains avant et après le port des EPI

## Que faire si un agent présente des symptômes évocateurs d'un COVID19 ?

En cas des symptômes signalés par un agent (fièvre et/ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et de l'odorat) :

- ✓ Isoler la personne symptomatique dans une pièce dédiée. Lui fournir un masque chirurgical.
- ✓ Mobiliser le sauveteur secouriste du travail équipé d'un masque chirurgical.
- ✓ En l'absence de signes de gravité, prendre contact avec le médecin traitant et après avis organiser le retour à domicile.
- ✓ En cas de signes de gravité, contacter le 15 pour une prise en charge.
- ✓ Si le cas covid est confirmé, l'identification et la prise en charge des contacts seront effectuées par des acteurs locaux dédiés pour le contact-tracing.
- ✓ Attendre plusieurs heures puis nettoyer le poste, les équipements de travail et les locaux.
- ✓ Prévenir le médecin de prévention et le Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail, en cas de covid 19 avéré.

