



Le 24/04/2020

## Liste non exhaustive des mesures à mettre en place en restauration collective / Covid 19

Recueil (webinaire organisée par Défis et Controverses) de quelques suggestions issues du terrain de la restauration collective ouverte au public pendant la crise sanitaire. Ces suggestions permettront de respecter les mesures-barrières et les mesures permettant d'assurer une distanciation sociale.

Cette liste est non exhaustive et doit être adaptée à chaque structure selon la configuration des locaux, son mode de distribution et les convives servis. On ne communique pas avec des enfants comme avec des adultes.

### **A savoir :**

Les scientifiques rappellent qu'il n'y a ni vaccin, ni remède au Covid 19 et que le seul moyen de lutter contre ce virus est la mise en place des mesures barrières dont la distanciation sociale.

L'implication de la Direction des établissements dans cette mise en place est primordiale : renforcement des équipes de surveillance, élargissement des plages horaires de service...

La communication prend ici toute sa place et son importance.

Pour la restauration scolaire : les enfants restent préservés de ce virus (pas de forme grave) mais le personnel doit être protégé.

Bien intégrer que les aliments (et les animaux) ne peuvent pas nous contaminer. C'est nous qui nous nous contaminons en portant nos mains au visage ou en recevant des projections de salive par exemple. Les gestes barrières vont donc porter sur les mains (+++), les yeux (port de lunettes de protection) et la bouche (port de masque).

- Plus la densité de personnes est importante, plus les risques de contamination sont importants.

- Ces mesures barrières, en restauration, sont de protéger les voies de contaminations (yeux, main, bouche) :

- Port de gants (les changer régulièrement, se laver et se désinfecter les mains avec les gants). Les gants diminuent le fait de se toucher le visage, les cheveux.... car désagréable.

- Lavage des mains complet

- Port du masque (continuer de tousser dans son coude)

- Distanciation sociale dans le temps et l'espace

- Détection précoce des personnes infectées. Prise de température 3 x jour du personnel (à l'arrivée, avant le service et en partant). On peut comprendre que le personnel va être obligé



**Véronique CHAMPOMIER**

Diététicienne-Nutritionniste

Consultations sur RDV : Plaisance et Maubourguet et Riscle

Accompagnement Restauration Collective

Tél : 07 81 88 72 32

d'accepter ces prises de températures corporelles étant donné l'importance du contexte sanitaire (pas de remède,

pas de test et pas de vaccin.).

**« En fermant les restaurants collectifs on disperse le problème (les convives partent déjeuner sur d'autres lieux). Mieux vaut centraliser le problème pour mieux le maîtriser. »**

Il est également rappeler que si le télétravail est possible, il reste fortement recommandé.

### **Equipe de cuisine :**

- Arrivée décalée afin de respecter la distanciation sociale dans le vestiaire
- Port de masques et tenue complète INDISPENSABLE.

Rappel : même avec un masque il est important d'éternuer dans son coude ! Le masque doit être changé toutes les ½ journée.

- Faire un point briefing quotidien avec son équipe de cuisine (et les surveillants pour les restaurants scolaires) sur l'importance des gestes barrières et sur les protocoles d'hygiène.
- Affichage du protocole du lavage des mains et gestes barrières renforcés.

### **Production :**

- Désinfection systématique des locaux et du matériel avant prise de poste
- Utilisation de l'ensemble de l'espace afin de créer de fait une distanciation sociale.
- Organisation de la production par poste de travail : 1 personne au froid, 1 personne en légumerie...

### **Salle de restauration :**

- Pour les EHPAD, hôpitaux,... la distribution de repas en chambre est fortement recommandée.
- Elargissement de l'amplitude horaire d'accès au restaurant conduisant à baisser la densité de population en augmentant le nombre de services afin de respecter la distanciation sociale.
- Attribution d'horaire d'accessibilité au self par service ou classe... Une distribution de tickets couleurs permettra de bien visualiser l'application de cette consigne.
- File d'attente : mettre en place des barrières et repères afin de respecter 1 mètre entre chaque personne.
- Lavage et désinfection des mains – La mise en place d'un accompagnateur ou d'un surveillant peut être nécessaire à ce niveau. Prévoir essuies mains à usage unique et poubelle.
- Approvisionnement en savon liquide dans les sanitaires proches du restaurant.
- Solution hydro-alcoolique avec affiche pour son utilisation (utilisation du coude pour actionner la pompe).



**Véronique CHAMPOMIER**

Diététicienne-Nutritionniste

Consultations sur RDV : Plaisance et Maubourguet et Riscle

Accompagnement Restauration Collective

Tél : 07 81 88 72 32

- Passage du badge sans contact.
- Distribution de plateaux et de couverts par un agent – port de gants. Les couverts emballés dans serviette.
- Respect de la distanciation sociale sur la rampe du self.

- Installation d'un périmètre de sécurité entre la chaîne du self et le convive. Dans ce périmètre un agent fait l'intermédiaire en donnant le plat choisi. Le convive ne doit pas se servir lui-même : risque de contaminer les autres assiettes ou ramequins.



- Suppression du matériel en libre-service (sauces, pain, centrifugeuses, distributeurs de serviettes).

- Pas de carafe sur tables.

- Pas de plateaux de fromage.

- Mise en place de gestes barrières pour les caisses enregistreuses. Favoriser le paiement sans contact.

- Désinfection du bouton de la fontaine à eau de façon systématique. Lingettes ? Surveillance ? Agent ?

- Pas de libre-service pour les crudités ou autres. Installation d'une personne dédiée à « servir » ce « libre-service ».



Placements :

- Espacement des tables où déjeunent les convives, 1 chaise sur deux, pas de face à face mais en diagonal.

- Nettoyage et désinfection des tables et chaises après chaque personne (besoin présentiel d'agent(s)).

- Positionnement de distributeurs de solution hydro-alcoolique à la sortie du restaurant.

- Aération régulière des zones où déjeunent les convives,

- Fermeture des espaces où il existe peu de solution pour diminuer la densité de population





**Véronique CHAMPOMIER**

Diététicienne-Nutritionniste

Consultations sur RDV : Plaisance et Maubourguet et Riscle

Accompagnement Restauration Collective

Tél : 07 81 88 72 32

### **Autres points :**

- La gestion des restes : protocoles inchangés
- Qualité des aliments : le virus ne se propage pas par les aliments. Les produits de 1<sup>ere</sup> ou de 4<sup>ème</sup> gamme peuvent donc être utilisés.
- Gaspillage alimentaire : pour les produits surgelés qui ont des DLUO dépassées (DLUO dépassées dues à la période de confinement) : Partant du fait que les produits surgelés sont stabilisés, que le risque microbien étant plus au moment de la décongélation que pendant sa surgélation, la date de consommation de ces produits peut être repoussée à + 3 mois. La surveillance des chambres froides

négatives doit avoir été réalisée pendant la période de « confinement ».

- Approvisionnement. Mesures d'hygiènes renforcées lors des livraisons des commandes. Mesures barrières à mettre en place (distanciation sociale, port de gants et changement de gants à la fin des opérations...).
- Absence du personnel : Si 1 agent est absent : comment le remplacer ? A prévoir. Formation du nouveau personnel...

**V CHAMPOMIER**

**Diététicienne-Nutritionniste**