



PROTCOLE AGENT RESTAURATION

EN SITUATION EPIDEMIQUE COVID19

Des mesures d'hygiène et de prévention pour garantir la sécurité de tous.

Ce document a valeur de préconisation pour l'adaptation du service restauration aux mesures barrière. Les actions proposées seront à adapter à l'établissement.

Trois phases essentielles dans toute action :

I - Préparer

- **Organiser la salle de restauration pour un accueil de 30 à 50% de l'effectif élèves habituel.**

Revoir les emplois du temps pour élargir l'amplitude du service, afin de permettre aux élèves de manger dans un cadre sain et un temps convenable

- **Adapter le plan de nettoyage en assurant un suivi (Réf : Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) Section Plan de Nettoyage et Désinfection)**
 - Périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité (lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, vêtements de travail...)
 - Produits utilisés selon la norme EN 14476 (à vérifier sur les fiches techniques des produits d'entretien actuels – centrale de nettoyage, spray, produits lave-vaisselle, lingettes...)
- **Limiter le nombre de personnes en cuisine**
 - en limitant par exemple le nombre de plats au menu
 - en proposant un menu unique (pas de choix dans les composantes), avec maintien des substitutions habituelles (ex : poisson pour remplacer la viande)
- **Respecter les distances « interpersonnelles » au niveau de la rampe de self**
 - Respecter la distanciation de 1 mètre se reporter au § II - REALISER
 - A défaut, équiper les agents d'une visière
 - Ou installer une barrière transparente, de type plexiglass de 1m. x 1m. ou film transparent

- **Respecter la distance minimale entre personnes (au moins 1 mètre) :**
 - En cuisine : en attribuant une tâche précise à chacun pour éviter les interactions ; prévoir un planning des tâches à réaliser pour limiter les déplacements intempestifs
 - Sur le self et dans la file d'attente : en effectuant des marquages au sol tous les 1 mètre

- **Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux ...) et procédez au nettoyage habituel, entre chaque utilisation (indépendamment de l'utilisateur)**

- **Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant**
- **Adapter l'entretien des vêtements professionnels**
 - Dans les vestiaires, prévoir une poubelle à commande non manuelle pour déchets, savon, lingettes, gel hydroalcoolique
 - Prévoir une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateurs
 - Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoir une poubelle pour vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales
 - Prévoir des vêtements de travail à usage quotidien si possible ou un changement à chaque prise de poste ou mettre à disposition une sur-blouse à usage unique ou adapter la fréquence de nettoyage et changement de vêtements des collaborateurs
 - Prévoir une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et retour des vêtements propres accessibles au seul opérateur
 - Veiller à limiter la co-activité
 - Veiller au respect des distances minimales.

- **Pour les repas à emporter**, limitez la coactivité et le contact avec le livreur, prévoyez une zone de dépose des repas déjà emballés, avec présence de gel hydroalcoolique.
 - S'assurer du bon fonctionnement des systèmes de ventilation (réfectoire, zone de préparation, zone plonge...)

II - Réaliser

- **Réception des produits :**
 - **Prévoir une zone de dépose dédiée**
 - **Eviter la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison**
 - **Procéder au retrait des emballages**
 - **Jeter les emballages dans les zones dédiées**
 - **Entreposer les produits décartonnés dans les lieux de stockage**
 - **Se laver les mains**

- **Préparation des repas :**
 - **Respecter les mesures d'hygiène habituelle** (tenue professionnelle, nettoyage/désinfection des plans de travail...)
 - **Porter obligatoirement le masque lors de la préparation des repas**

- **Distribution des repas**
 - **Poser l'assiette avant le passage de l'élève** et veiller au respect de la distance d'1m voire 1.5 m, lors du passage de l'élève. **(éventuellement reculer)**
 - **Porter obligatoirement le masque** (ou le cas échéant la visière pour la distribution des plats chauds)
 - **Exiger le lavage des mains des convives** au gel hydro-alcoolique ou savon après la présentation de la carte au distributeur à plateaux
 - **Prendre en charge le plateau et y poser les couverts, le verre, la serviette, et le pain le cas échéant.** A ce titre, il sera nécessaire de réorganiser le self en conséquence afin de pouvoir préparer le plateau complet en début de distribution.
 - **Prévoir un service en ramequin ou portion individuelles** des entrées et desserts
 - **Supprimer les salad bar, légume bar, dessert bar** et distributeurs automatiques de boissons et nourriture hors du réfectoire
 - **Organiser le service du plat chaud par une seule personne** par point de distribution des plats chauds
 - **Supprimer les fontaines à eau et carafes/brocs**

En cas de maintien de l'usage des fontaines à eau, mettre à disposition des solutions hydroalcooliques pour se désinfecter les mains avant et après utilisation.

- **Mettre à disposition des bouteilles d'eau individuelles** (25cL ou 33 cL)
 - **Adapter le flux d'élèves** pour limiter les groupes dans la salle de restauration
 - **Disposer les chaises en quinconce**, afin de réduire la capacité de la salle et éviter les contacts face à face
 - Nettoyer/désinfecter la chaise et table après chaque élève
 - Mettre à disposition en sortie du réfectoire du gel hydroalcoolique ou un point d'eau avec savon pour assurer un lavage des mains des convives

 - Aérer le réfectoire avant et après le repas

 - **Etudier la variante de distribution :** livraison de panier-repas froids ou plateaux, dans le respect des règles d'hygiène en vigueur (principe de liaison froide)
-
- **Laverie**
 - **Respecter 1,5 m de distance entre agents**
Si la distanciation est impossible, port du masque obligatoire par les agents
 - Se laver les mains avant et après la prise de poste, en particulier sur le poste en sortie de machine, afin d'éviter la contamination de la vaisselle propre
 - Fixer 1 agent sur 1 poste sur toute la durée du service, afin de limiter les croisements de personnes

- **Revoir le planning d'attribution des pauses des personnels**, y compris les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes dans la salle de pause et l'espace fumeurs, ainsi que les espaces de convivialité. Inscrire cette pause dans le planning des tâches à réaliser. Apposer une signalétique spécifique pour indiquer le nombre d'utilisateurs maximal dans la pièce.
Pour rappel : 1 personne pour 4m²
- **Effectuer un nettoyage désinfectant la salle de pause** de toute surface ou équipement en contact avec les mains

III - Vérifier

- **S'assurer du respect des plans de nettoyage existant dans PMS** (voir fiche protocole du nettoyage des locaux)
- **Procéder aux contrôles visuels en continu afin de faire respecter les distanciations entre personnes et élèves** (par 1 ARL pour la zone de production et distribution et par la vie scolaire pour la salle de restauration)
- Pratiquer des **autocontrôles internes** (lames gélosées, contrôle visuel...) et avec l'appui des laboratoires de contrôle
- **S'assurer de l'approvisionnement permanent des consommables** (savons, gel, lingettes, sacs poubelle...)
- **Vérifier le nettoyage régulier des sanitaires** au moins deux fois par jour, et assurez-vous en permanence de la présence de savon et moyens de séchage
- **Évacuer les déchets régulièrement**