

RENTREE PARTICULIERE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Quelques conseils pratiques face au coronavirus COVID 19

Le SARS-COV-2 est toujours présent...

Les mesures exceptionnelles pour limiter la propagation de la maladie COVID 19 sont toujours d'actualité.

RAPPEL DES MODES DE CONTAMINATION

flux d'air souillés

aéroportées

contaminées par une personne porteuse : en toussant, éternuant ou en cas de contacts étroits en l'absence de mesures de protection

sécrétions aéroportées (gouttelettes, postillons)

entre une personne porteuse et une personne saine. Le virus est ensuite transmis à la personne saine. Exemple : accolade, bise

contact direct physique

via des objets ou surfaces contaminées par une personne porteuse. Le virus est ensuite transmis à une personne saine qui manipule ces objets, quand elle porte ses mains à la bouche

par contact indirect

Source : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus>

Bien qu'il n'y ait aucune preuve que les aliments soient une source de transmission, les scientifiques n'excluent pas la possibilité d'une contamination des voies aériennes lors de la mastication d'un aliment qui pourrait contenir le virus.

Toute personne travaillant en cuisine et présentant des symptômes doit s'isoler et ne pas venir travailler. De même, il est fortement recommandé de demander aux personnels **de s'assurer qu'ils ne sont pas fiévreux avant de quitter leur domicile pour se rendre sur le lieu de travail.**

LES DIFFERENTS SYMPTOMES

La maladie COVID-19 peut se manifester de différentes façons selon les individus :



les plus communs

- la fièvre ou la sensation de fièvre
- les frissons, chaud-froid ;
- la toux (sèche);
- des maux de tête,
- des courbatures, une fatigue inhabituelle ;
- une perte brutale de l'odorat (sans obstruction nasale);
- une disparition totale du goût;
- la diarrhée.



dans les cas les plus graves

- difficultés respiratoires, nécessitant une hospitalisation rapide.

Le coronavirus est très contagieux. Chaque personne infectée va contaminer **au moins 3 personnes en l'absence de mesures de protection**. Il est d'autant plus dangereux qu'une personne contaminée peut contaminer d'autres personnes alors qu'elle ne ressent pas encore de symptômes.

Le délai d'incubation (période entre la contamination et l'apparition des premiers symptômes) du COVID-19 est de 3 à 5 jours en général, mais peut s'étendre jusqu'à 14 jours.

En présence des symptômes cités ci-dessus, il est conseillé de rester à domicile, d'éviter les contacts avec les autres et d'appeler son médecin. Si vous avez une forte fièvre et des difficultés à respirer appeler le SAMU au numéro 15.

LES MOYENS DE PROTECTION

L'application des **GESTES BARRIERES**

Coronavirus : il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère de la Santé et des Solidarités

Santé publique France

Coronavirus • Pour vous protéger • 2

Comment vous protéger et protéger votre entourage ?

Pour arrêter ce virus, faisons les gestes barrières :

- Lavez-vous les mains très souvent avec eau + savon ou gel désinfectant. Certaines villes proposent des points d'eau.
- Tousssez ou éternuez dans un mouchoir en papier ou dans votre coude.
- Utilisez un mouchoir en papier 1 seule fois, puis le jeter à la poubelle.
- Ne vous touchez pas la bouche, le nez, les yeux.

Coronavirus • Pour vous protéger • 2

Restez si possible à plus d'1 mètre des autres personnes.

Ne vous serrez pas la main et ne faites pas la bise.

En plus des autres gestes : le masque permet de se protéger et de protéger les autres quand on est trop près. Il est parfois obligatoire : transport, certains magasins, etc.

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

gouvernement.fr/info-coronavirus **0 800 130 000**
appel gratuit

Source : <https://www.santepubliquefrance.fr>

PORT DU MASQUE ET SON ENTRETIEN

Port du masque et gestes barrières

Bien porter le masque grand public

COMMENT BIEN PORTER SON MASQUE ?

 Avant de mettre ou enlever le masque, lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon ou une solution hydro-alcoolique.

 Pour le mettre :
• Tenez le masque par les lanières élastiques.
• Ajustez le masque de façon à recouvrir le nez, la bouche et le menton.

 Pour l'enlever :
Décrochez les lanières élastiques pour décoller le masque de votre visage.

 Il faut changer le masque :
• Quand vous avez porté le masque 4h.
• Quand vous souhaitez boire ou manger.
• Si le masque s'humidifie.
• Si le masque est endommagé.

 Évitez de le toucher et de le déplacer.

 Ne le mettez jamais en position d'attente sur le front ou sur le menton.

 Ne mettez pas le masque dans votre poche ou votre sac après l'avoir porté. En attendant de le laver, isolez-le dans un sac en plastique.

 Attention: si vous êtes malade, ce masque n'est pas adapté. Demandez l'avis de votre médecin.

 Ce masque n'est pas destiné au personnel soignant.

COMMENT ENTREtenir SON MASQUE ?

 Lavez le masque à la machine avec de la lessive. Au moins 30 min à 60°C minimum.

 Utiliser un sèche-linge ou un sèche-cheveux pour sécher votre masque, ou encore, le faire sécher à l'air libre sur une surface désinfectée.

Source : ARS- recommandations et port du masque 27 août 2020

LES CONSIGNES EN RESTAURATION COLLECTIVE

- ✓ **Lavage rigoureux des mains** dès la prise de poste, puis régulièrement au cours du travail et après chaque pause
- ✓ Utilisation de **Gel hydro alcoolique**, accessible en libre-service. Prévoir un poste à l'entrée en cuisine, dans les bureaux, en salle de pause
- ✓ Port du **masque bucco-nasal de type chirurgical** sur toute la durée du travail et quelque-soit le poste
 - Remplacement à fréquence adaptée (au plus toutes les 4 heures et dès qu'il est humide),
 - Proscrire les masques personnels en tissu
- ✓ Le port des **gants** est nécessaire pour toute manipulation de denrée ou d'aliment ne subissant pas ou plus de cuisson,
- ✓ **La tenue de travail sera changée tous les jours**. Le nettoyage avec une lessive désinfectante est recommandé
- ✓ En cafeteria ou lors du service des repas, les personnes servant les plats ou en caisse au contact du public, doivent de préférence porter une **visière de protection transparente**.

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

- En cuisine :

- ✓ **Limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans les vestiaires**, pour respecter au mieux les distances et les gestes barrières. Décaler pour cela les horaires de début et fin de poste de quelques minutes.
- ✓ **Répartir le personnel** pour éviter trop de proximité, en attribuant les opérations de manière distincte, ou en les répartissant dans le temps.
- ✓ **Limiter l'accès des livreurs et** respecter les distances de sécurité. Utiliser votre propre stylo et manipuler les documents de livraison au strict nécessaire. Après ces opérations, se laver les mains avec friction au gel hydroalcoolique. Porter une surblouse de protection dédiée à ces opérations.

- Dans les lieux de restauration :

- ✓ **Créer** un sens de circulation avec marquage au sol
- ✓ **Définir** les places assises libres et celles non-autorisées. Ajuster le nombre de chaises en conséquence
- ✓ **Afficher** les gestes barrières et les consignes d'organisation du service
- ✓ **Supprimer** les fontaines à eau et fermer les points de distribution en libre-service (salad'bar, buffets, etc.)
- ✓ **Contrôler** la distribution sur le principe du « produit touché – produit prélevé », notamment pour les produits dressés à l'assiette, le pain, les boissons
- ✓ **Nettoyer** les mobiliers entre 2 services au niveau des zones de contact (tables, dossiers de chaises, accoudoirs).

Document à télécharger pour les précautions en restauration scolaire :

<https://www.education.gouv.fr/coronavirus-covid-19-informations-et-recommandations-pour-les-etablissements-scolaires-et-les-274253>

AU NIVEAU DOCUMENTAIRE

- ✓ **Actualiser le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)**, en mentionnant le danger viral dans le plan HACCP d'analyse des dangers et en citant ces pratiques d'hygiène comme mesure de maîtrise du risque
- ✓ **Compléter le pan de nettoyage en indiquant** les surfaces sensibles et souvent nettoyées à fréquence plus espacées que les locaux de production :
 - Vestiaires et sanitaires, salle de pause,
 - Chariots de service, tables utilisées en réception et dans les bureaux.
 - Poignées de porte des locaux et poignées de manœuvre des équipements (chambres froides, four, lave-vaisselle, placards, ...)
 - Interrupteurs électriques et touches de commande des matériels de production
- ✓ Définir une **fréquence de nettoyage** pour ces équipements (au minimum une fois par jour)
- ✓ **Renforcer le temps consacré aux opérations de nettoyage** pour que la fréquence définie soit respectée
- ✓ Prévoir une **fiche de traçabilité** de ces opérations (à compléter par chaque personne en charge du nettoyage).

Une question ? Un besoin d'accompagnement ?

Rencontrons-nous pour échanger, comprendre vos besoins et vous proposer un projet ou une formation qui vous corresponde.

N'hésitez pas à nous contacter via notre site www.tecnorest.fr