

Généralités

Le virus se transmet par projection de gouttelettes dans l'air lorsque l'on parle, éternue ou tousse et par contact des mains avec des surfaces souillées puis portées au visage.

Il possède une durée de vie de plusieurs heures voir jours sur certaines surfaces. C'est pour cette raison que l'entretien des locaux est une barrière essentielle contre la propagation du virus.

Le virus est sensible aux températures de cuisson. Ainsi, un traitement thermique à 63°C pendant 4 min (température utilisée en liaison chaude en restauration collective) permet de diviser par 10 000 la contamination d'un produit alimentaire.

Cette fiche rappelle les principales mesures à mettre en œuvre dans les cuisines centrales et périphériques.

Protection et équipement du personnel

- Le lavage des mains doit être réalisé à l'arrivée dans la structure, après être passé dans des locaux autres que ceux de préparation, avant la manipulation de denrées alimentaires et après le déconditionnement des denrées alimentaires.
- Respecter strictement le Port de gants, charlotte, masque pour tout le personnel.
- Lavage quotidien (min 60°C) des blouses réutilisables ou utiliser des blouses à usage unique.

Organisation du service

- Limiter au strict minimum le nombre personnes par pièce et échelonner les activités et pauses dans le temps.
- Réduire le nombre de personnes dans une même pièce : travailler sur des plans de travail différents ou à des tables de cuisine différentes.

Entretien des locaux et matériels

- Appliquer strictement les mesures d'hygiène de la méthode HACCP.
- Nettoyer les contenant de livraison avant utilisation en cuisine et au retour de la livraison.
- Nettoyage à fréquence renforcée des surfaces inertes au moyen des produits habituels : poignées de portes, boutons de commandes, ustensiles de cuisine, poignées des chariots, containers à déchets...
- Nettoyer l'ensemble des contenants, liaison chaude ou froide, avant leur départ de la cuisine et à leur retour avec produit habituel.
- Limiter les nettoyages au jet d'eau, lors de leur utilisation utiliser un masque FFP2.
- Nettoyer au lave-vaisselle l'ensemble des ustensiles pour assurer une désinfection optimale.
- Aérer les locaux 15 minutes avant et après la préparation du repas.

Livraison de repas

- Nettoyer le véhicule de livraison au retour : les zones en contact avec les mains, la cellule de transport, les chariots et conteneurs.
- Lors de la livraison, Déposer les colis à un endroit accessible, prévenir l'utilisateur de son arrivée et conserver une distance de 1 mètre avec l'utilisateur en s'écartant.

Service en salle

Conserver une distance de 1 mètre avec les usagers. Dans le cas d'enfants, lorsque la distanciation est impossible du fait de l'autonomie de l'enfant, se laver les mains avant et après contact et porter un masque.

Porter les équipements de protection individuelle à disposition : tablier, sur-blouse, gants, masque de protection ; Limiter le nombre d'usagers/enfants sur une même période, en différant les services ;

Limiter les espaces utilisés et les groupes à 10 usagers;

Désinfecter les équipements, tables et chaises avant et après repas Pour le service des enfants, leur faire se laver les mains avant et après le repas.

Source : Ministère du Travail

RESPECTER LES GESTES BARRIERES ET LA DISTANCIATION SOCIALE EN TOUTE OCCASION