



Département de la Charente-Maritime	PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE COLLEGES	Mise à jour 30 octobre 2020
-------------------------------------	--	--------------------------------

PROTOCOLE – ORGANISATION DE LA RESTAURATION SOUS COVID-19 A COMPTER DU 2 NOVEMBRE 2020

Les changements par rapport au précédent protocole du Département sont indiqués par une police d'écriture de couleur **bleue**.

OBJECTIFS

- Préciser les modalités de fonctionnement de la restauration dans un contexte de crise sanitaire liée au Covid 19
- Accueillir l'ensemble des convives **dans les meilleures conditions** tout en assurant une protection optimale des personnes et en respectant les règles de sécurité sanitaire des aliments.

PRINCIPES GENERAUX - Voir le PROTOCOLE SANITAIRE – GUIDE RELATIF AU FONCTIONNEMENT DES ECOLES ET ETABLISSEMENTS SCOLAIRES DANS LE CONTEXTE COVID-19 – **NOVEMBRE 2020**

Il est à noter qu'une circulation plus active du virus pourrait conduire à la **remise en vigueur d'un protocole sanitaire réduisant la capacité d'accueil** (hypothèse 1) ou bien à la **fermeture d'établissements sur une zone géographique déterminée** (hypothèse 2) – Voir le PLAN DE CONTINUITÉ PEDAGOGIQUE – RENTRÉE SCOLAIRE 2020.

ORGANISATION GENERALE

- ❖ **Le principe est celui d'un accueil de tous les élèves, à tous les niveaux et sur l'ensemble du temps scolaire y compris la restauration, dans le respect des prescriptions émises par les autorités sanitaires. La limitation du brassage entre groupes d'élèves est désormais requise**
- ❖ **Distanciation physique : le principe est la distanciation physique d'au moins un mètre lorsqu'elle est matériellement possible dans les espaces clos dont les salles de restauration**

- ❖ **La distanciation physique d'au moins un mètre doit être maintenue, dans tous les cas, entre les élèves de groupes différents (classes, groupes de classes ou niveaux)**
 - ❖ **Les gestes barrière doivent être appliqués en permanence, partout et par tous.**
- **Préparer les locaux**

Les salles de restaurant retrouvent leur configuration initiale. Les espaces sont toutefois organisés de manière à maintenir la plus grande distance possible entre les convives.

Les marquages au sol (bandes adhésives séparées d'un mètre au minimum) devant la ligne de distribution, devant la ligne de dépose des plateaux et devant le meuble de tri en amont du débarrassage si la salle en comporte un, sont maintenus.

Les fours micro-ondes peuvent être utilisés. Un distributeur de gel ou solution hydro-alcoolique est placé à proximité immédiate de chaque appareil pour une désinfection des mains avant et après utilisation.

Le salad'bar, si la salle en comporte un, ne doit pas être utilisé.

La profondeur de la ligne de distribution et la largeur de la table de débarrassage en laverie, rampes incluses, permettent le respect d'une distance supérieure à un mètre **sans ajout de protection supplémentaire.**

➤ **Adapter le fonctionnement**

Toutes les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication relatives au travail en restauration demeurent applicables.

En complément de la tenue en restauration (charlotte jetable, blouse et pantalon lavables, tablier de protection pour certaines tâches, chaussures de travail), des équipements complémentaires de protection individuelle par poste de travail pourront être préconisés par le SSPVT du Département. **Le port du masque est obligatoire à tous les postes de travail.**

Etat de santé des agents : Le règlement CE 852/2004 stipule qu'*aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie... ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires...*

Toute personne présentant des symptômes du Covid 19 devra être immédiatement écartée de la restauration, isolée et prise en charge.

Le lavage des mains doit être particulièrement soigné. La fréquence en est augmentée pour limiter les risques de contamination croisée ; privilégier l'usage d'un produit contenant un tensioactif (savon).

Des points de nettoyage des mains comportant du gel ou solution hydro-alcoolique, du papier à usage unique et une poubelle avec couvercle à ouverture non manuelle sont ajoutés dans les espaces qui ne disposent pas d'un lave-mains.

Eviter l'utilisation de gel ou solution hydro-alcoolique pendant les phases de manipulation des denrées, préparation des plats, distribution et manipulation de la vaisselle et des contenants.

Le fonctionnement du service est soumis à la présence d'au moins un professionnel de la restauration.

Le chef de cuisine :

- Explique et rappelle les nouvelles consignes
- Vérifie qu'elles sont correctement appliquées
- Attribue des tâches précises à chaque personne afin d'éviter les interactions ; il est préférable d'éviter les rotations sur les postes afin que les nouvelles habitudes de travail puissent être acquises le plus facilement possible
- Organise un briefing chaque matin et un débriefing en fin de journée ; il est souhaitable que l'ensemble des agents intervenant en restauration puisse y participer.

• **Prise de fonction des agents**

Il est recommandé de cadencer l'arrivée et le départ des agents en les décalant d'un quart d'heure, ce qui permettra d'éviter que les personnes se côtoient dans les vestiaires.

Tous les effets personnels des agents y compris les chaussures sont obligatoirement placés à l'intérieur des casiers et en aucun cas posés dessus ou en dessous.

Placer une poubelle avec couvercle à ouverture non manuelle dans chacun des vestiaires.

Les tenues propres sont rangées dans un meuble en lingerie, ou à proximité ; les tenues sales sont déposées dans un bac réservé à cet usage à l'extérieur de la lingerie.

Le nettoyage des tenues s'effectue à 60° pendant 30 mn au minimum.

• **Réception et décartonnage**

S'équiper d'une tenue jetable ou lavable (tablier, blouse...) afin de ne pas contaminer sa tenue de travail.

Retirer les emballages en évitant qu'ils entrent en contact avec les produits et les évacuer.

Se laver les mains aussi fréquemment que nécessaire.

Stocker les produits dans l'ordre habituel.

L'ensemble des produits doit être décartonné, à l'exception des surgelés.

La personne qui réceptionne signe le bon de livraison avec son propre stylo, prévoir un espace pour déposer les bons de livraison.

Il est interdit de recevoir les commerciaux.

- **Productions chaudes et froides**

Privilégier une organisation du travail permettant de respecter une distance d'un mètre au minimum entre deux agents. Le nombre d'agents travaillant simultanément, notamment en préparation froide, dépend de la surface et de la configuration de cet espace.

- **Distribution**

Les salles de restaurant (élèves et commensaux) sont aérées pendant une durée de 15 mn avant le début du service. Elles le seront également pendant la même durée à la fin du service.

L'accès à la ligne de distribution est **obligatoirement** précédé d'un lavage des mains pour chaque convive. Chaque convive devra également se laver les mains (à des lavabos distincts de l'entrée) après avoir quitté la salle de restaurant.

Une distance d'un mètre au minimum (marquage au sol) doit être respectée entre deux convives lors de l'attente et lors du passage devant la ligne de distribution.

Les convives conservent leur masque pendant leur cheminement dans la salle, ils ne seront autorisés à le retirer qu'une fois assis à table.

- Les plateaux sont en libre accès : chaque convive prend son plateau à son arrivée à la ligne de distribution
- Le verre et la serviette peuvent être en libre accès, à la condition de n'en manipuler qu'un(e) seul(e)
- Les bacs à couverts sont retirés : les couverts sont remis par un agent en bout de ligne de distribution ; les couverts peuvent être regroupés et présentés dans la serviette jetable (à préparer à l'avance)

- Le pain est servi sur le plateau du convive à l'aide d'une pince par un agent
- La présentation des entrées et/ou desserts en salad'bar ou en bacs gastronomes dans les vitrines réfrigérées est proscrite en faveur d'un service à l'assiette.

L'usage de la fontaine à eau est autorisé. Un distributeur de gel ou solution hydro-alcoolique est placé à proximité immédiate de chaque appareil pour une désinfection des mains avant et après utilisation.

La distribution des excédents en fin de service (« rab ») peut être maintenue, à condition qu'elle se fasse dans le calme et que les distances de sécurité entre collégiens soient respectées.

Prévoir un encadrement suffisant des collégiens pour faire respecter l'ensemble des consignes.

Le service en continu est privilégié. Le service est organisé par groupes (classe, groupe de classes, niveau). Une distance d'au moins un mètre est respectée entre les groupes. Il convient de veiller à ce que tous les collégiens puissent prendre leur repas dans de bonnes conditions et avoir terminé à temps pour reprendre les cours de l'après-midi.

Un nettoyage désinfection complet des locaux et des équipements est réalisé à la fin du service. Il n'est pas souhaitable de procéder à un nettoyage intermédiaire de chaque place libérée, à proximité immédiate des autres convives. Si la distribution est fractionnée en plusieurs services distincts (par exemple à 11 h 30 et 12 h 30), les tables sont nettoyées et désinfectées après chaque service.

- **Laverie**

Les convives respectent une distance d'un mètre (marquage au sol) pour l'accès au débarrasage.

Chaque chariot de vaisselle propre est recouvert d'une housse jetable ou lavable avant stockage.

Vérifier le bon fonctionnement du lave-vaisselle et de l'aspiration de la hotte. Les barèmes de température du lave-vaisselle (lavage – rinçage – séchage) doivent impérativement être respectés.

- **Plonge batterie** : le fonctionnement habituel à ce poste peut être conservé.

- **Nettoyage des espaces de restauration**

Le plan de nettoyage et désinfection (PND) doit être complété pour prendre en compte les contraintes spécifiques liées au Covid 19 et respecté en privilégiant l'usage de produits désinfectants et virucides (conformes à la norme NF EN 14476).

Un nettoyage désinfection complet des locaux qui ont accueilli les convives ainsi que des équipements y compris l'ensemble des points de contact, est réalisé à la fin du service. Si la distribution est fractionnée en plusieurs services distincts, les tables sont nettoyées et désinfectées après chaque service.

Ne pas oublier d'inclure dans les protocoles les outils de communication (ordinateurs, téléphones) ; chaque agent utilise son propre stylo.

Toutes les opérations sont enregistrées sur les fiches de suivi du PND.

- **Menus**

Le service de restauration doit proposer des menus équilibrés, respectant le plan alimentaire. Les menus sont toutefois élaborés en tenant compte de nouvelles contraintes liées à des difficultés d'approvisionnement, à des moyens humains qui peuvent être réduits et à une organisation particulière. **Ils peuvent être aménagés dès que nécessaire.**

Un menu végétarien au sens de la loi EGALIM est proposé une fois par semaine.

Rappel : il s'agit d'un repas sans viande ni poisson, crustacés et fruits de mer, mais pouvant comporter des œufs et des produits laitiers. Les légumineuses associées à des céréales sont à privilégier.

L'intégration dans les menus de produits bio, de saison et de proximité doit être poursuivie.

Contact restauration : Marie-José STANKIEVITCH
05 46 31 75 75 ou 06 03 45 51 08 - marie-jose.stankievitch@charente-maritime.fr