

# Les CDG de la Région Centre Val de Loire se mobilisent pour vous accompagner



## Fiche Prévention – Covid 19

### RESTAURATION

#### RÉGLEMENTATION

- ▶ Face à l'épisode de covid-19 et aux mesures de confinement imposées à l'échelle nationale, les Autorités Territoriales sont chargées d'organiser la continuité du service public local.
- ▶ En qualité d'employeur, elles sont tenues de veiller à la sécurité et à la protection de la santé des agents placés sous leur autorité. Après identification des fonctions stratégiques, seuls les services strictement nécessaires peuvent rester actifs. Le télétravail ou travail à distance doit être mis en place chaque fois qu'il est possible.

#### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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



Se laver les mains  
très régulièrement



Tousser ou éternuer dans  
son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs  
à usage unique



Saluer sans se serrer la main,  
éviter les embrassades

- ▶ Respecter les « gestes barrières » et la distanciation physique de plus d'1 mètre avec son interlocuteur, cela doit être augmenté en cas d'effort.
- ▶ Se laver les mains au savon et les sécher avec un essuie-main jetable ou utiliser une solution hydro alcoolique à l'arrivée et au départ de la structure puis au moins une fois par heure et chaque fois que nécessaire.
- ▶ Toute personne symptomatique ou ayant été en contact avec une personne positive au covid-19 ne doit pas se rendre sur son lieu de travail.
- ▶ Limiter au strict nécessaire les réunions, éviter les regroupements d'agents dans des espaces réduits.
- ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces de contact (poignées de porte, boutons d'ascenseur, interrupteurs d'éclairage, main courante, surfaces d'écrans tactiles et claviers...).
- ▶ Aérer régulièrement les locaux.
- ▶ Nettoyer régulièrement le matériel utilisé, particulièrement les zones en contact avec les mains, à l'aide de lingettes désinfectantes ou d'un chiffon et de produit d'entretien désinfectant répondant à la norme NF ou EN 14476 (inscrite sur l'étiquette).

#### RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES



##### Restauration scolaire

L'organisation des temps de restauration et d'accès au réfectoire doit être conçue de manière à éviter au maximum les files d'attente et les croisements de groupes d'élèves dans les couloirs. Le respect de la distanciation physique s'applique dans tous les contextes et tous les espaces : les temps de passage, la circulation, la distribution des repas. La gestion des matériels collectifs (plateaux, couverts, brocs d'eau...) est adaptée pour limiter les contacts (désinfection régulière pendant service des fontaines à eau, distributeurs de sauces...).

- ▶ En cas d'impossibilité de restauration dans les lieux habituels dans le respect des prescriptions précédentes, la restauration pourra se faire en salle de classe sous la surveillance d'un adulte et sous forme de plateaux ou de paniers repas, dans le respect des règles d'hygiène et du respect de la chaîne du froid.

# Les CDG de la Région Centre Val de Loire se mobilisent pour vous accompagner



## Fiche Prévention – Covid 19

- ▶ Organiser le lavage des mains avant et après chaque repas.
- ▶ En cas d'assistance aux élèves pour la prise des repas, veiller à ce que les personnels portent un masque et se lavent les mains entre chaque contact.
- ▶ Nettoyer les tables, les chaises après les repas ou entre chaque service selon la méthode définie dans la fiche thématique « entretien des locaux ».
- ▶ Prévoir les modalités de distribution d'eau et de pain de manière à limiter les contacts :
  - Supprimer les pichets d'eau. Servir un verre d'eau à chaque place avant le service ou fournir une petite bouteille d'eau par enfant.
  - Supprimer les corbeilles à pain. Servir un morceau de pain à chaque place avant le service.
- ▶ Adapter la distribution des repas et des couverts pour limiter les contacts.
- ▶ Proscrire l'utilisation de micro-ondes collectifs, fontaines à eau, distributeurs de sauce, panières à pain collectives.
- ▶ Aérer le local de prise des repas pendant et après en ouvrant les fenêtres ou veiller au bon fonctionnement et à l'entretien de la ventilation.
- ▶ Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles.
- ▶ Rappeler oralement les gestes barrières aux élèves au début de chaque repas notamment ceux de ne pas partager de la nourriture, de l'eau, des couverts, les serviettes de tables...
- ▶ Organiser la réception des marchandises en rédigeant un protocole validé avec l'entreprise de livraison.
- ▶ Limiter le nombre d'opérateurs par poste de travail lors de la conception des repas et limiter les rotations sur un même poste.

### Equipements de protection individuelle

En plus de leur tenue de travail complète (haut et bas) et de leurs chaussures de sécurité, l'agent exerçant les fonctions d'agents de restauration (service, préparation ou accompagnement) doit pouvoir disposer de :

- ▶ Surblouses jetables ou lavable (quotidiennement)
- ▶ Masques antiprojections chirurgicaux ou grand public catégorie 1. En cas de phases de travail physiques ou intenses, changer de masques plus régulièrement.

### Restauration des agents



- ▶ Pour les réfrigérateurs communs, attribuer si possible une place dédiée par agent afin d'éviter de toucher les affaires des autres.
- ▶ Supprimer les couverts communs et les pichets d'eau à disposition dans la salle de restauration.
- ▶ Inciter chacun à amener et ramener ses couverts et à les laver au produit vaisselle mis à disposition.
- ▶ En fonction du nombre d'agents, déterminer une rotation afin de limiter le nombre de personne dans la salle de restauration.
- ▶ Retirer les éléments de mobilier non indispensables (décorations...).
- ▶ Adapter le nombre de chaises pour permettre la mesure de distanciation physique d'au moins 1 m. Les distances de sécurité peuvent être réduites si des séparations physiques type écran sont installées au niveau des tables.

**Votre Centre de Gestion est à votre disposition**

