



Se préparer au déconfinement en restauration collective

Intervenant : Thomas ROQUIGNY, consultant en hygiène et sécurité des aliments. conseilmha@gmail.com

Animation : Danièle LEBAILLY, responsable pôle de compétence restauration collective du CNFPT.



Ce diaporama a été rédigé à la date du 30 avril 2020 à partir des connaissances disponibles à ce jour



Programme du Webinaire

1/ rappels sur les modes de contamination du coronavirus et les équipements de protection individuelle nécessaires,

2/ les impacts sur le plan de maîtrise sanitaire,

3/ les problématiques d'organisation au sein de la cuisine et du restaurant.



Définitions :

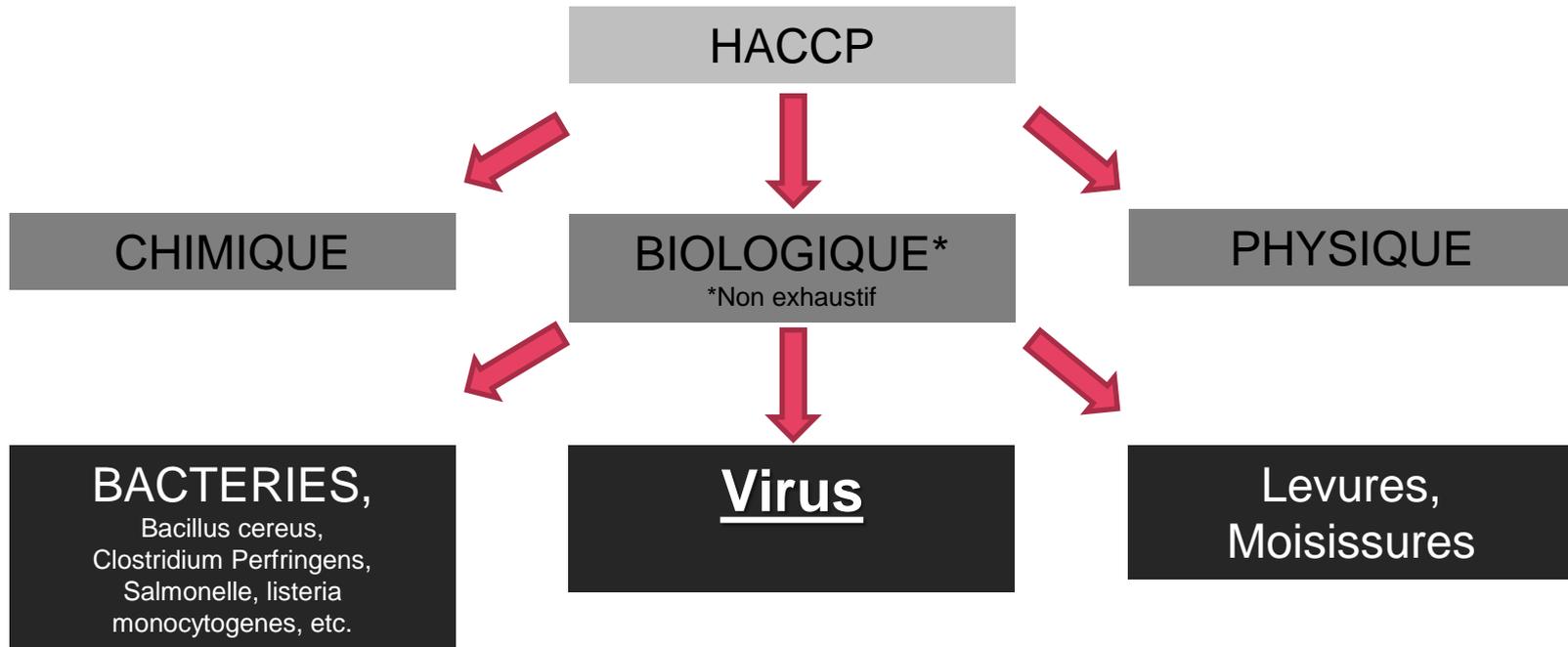
CORONAVIRUS / SARS- COV 2 / COVID-19 :

- Lorsque l’OMS identifie le nouveau **CORONAVIRUS** le 09/01/2020, celui-ci est tout d’abord temporairement nommé :
 - **virus 2019-nCoV (New Coronavirus),**
- Puis le 11 février 2020 officiellement désigné par l’OMS :
 - **SARS-CoV-2**(Severe acute respiratory syndrome coronavirus 2),
- Ce dernier est responsable de la maladie : **Covid-19.**

Définitions :

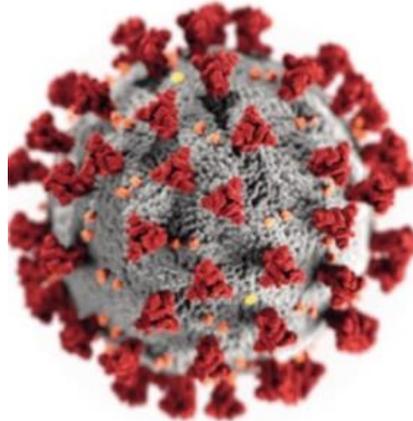
CORONAVIRUS / SARS- COV 2 / COVID-19 :

- HACCP => 3 Familles de risques :

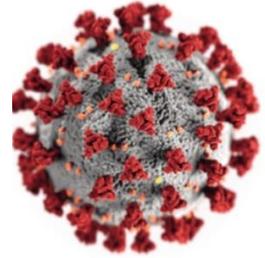


1/ Qu'est ce qu'un Virus?

- **Un virus est un Agent Infectieux, son comportement est très différent d'une bactérie ou d'une moisissure.**
- **Il nécessite un hôte pour se multiplier.**
- **Dans la démarche HACCP : il entre dans le cadre de la maîtrise du risque biologique.**

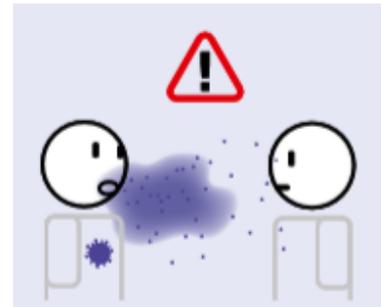
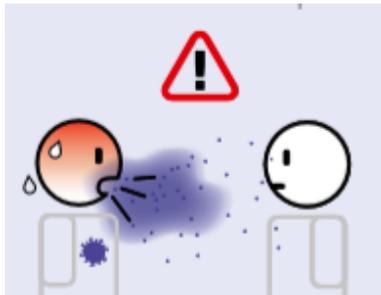


1/ Covid-19 :



Les modes de contamination :

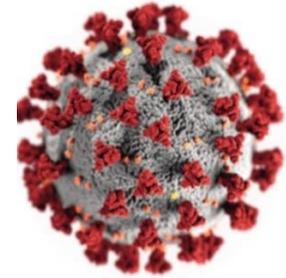
- **Postillon ou une gouttelette contaminée,**
- Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection,
- **Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre => porteurs asymptomatiques.**



1/ Covid-19 :

Les modes de contamination :

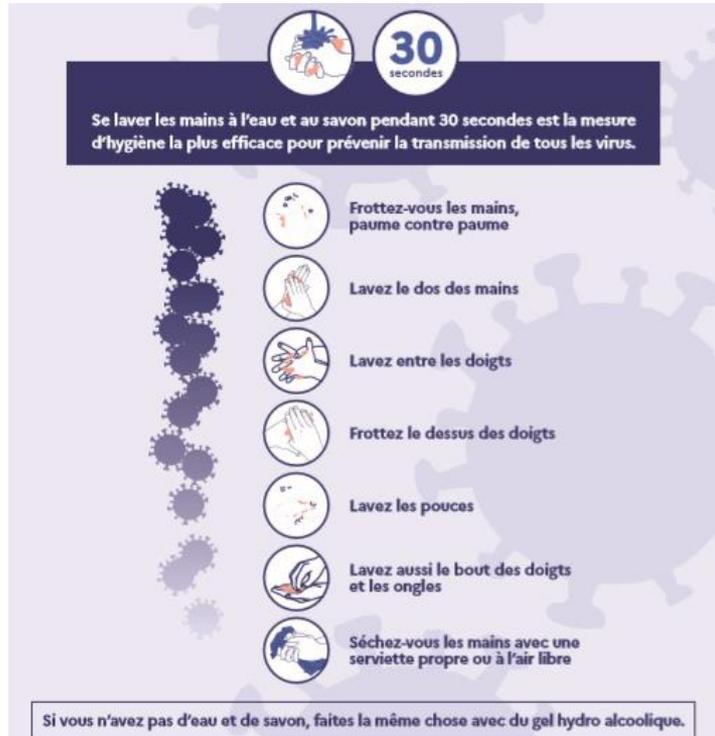
▪ **Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :**



- Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées. Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures.
- Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

Gestes barrières :

Le lavage des mains :



- Se laver très régulièrement les mains.
- Ne pas se serrer les mains, arrêter les embrassades.
- **Affichage disponible sur le site de santé publique France.**

**IMPORTANCE DE LA
COMMUNICATION AUPRES
DES COLLABORATEURS ET
DES AGENTS.**

Gestes barrières :

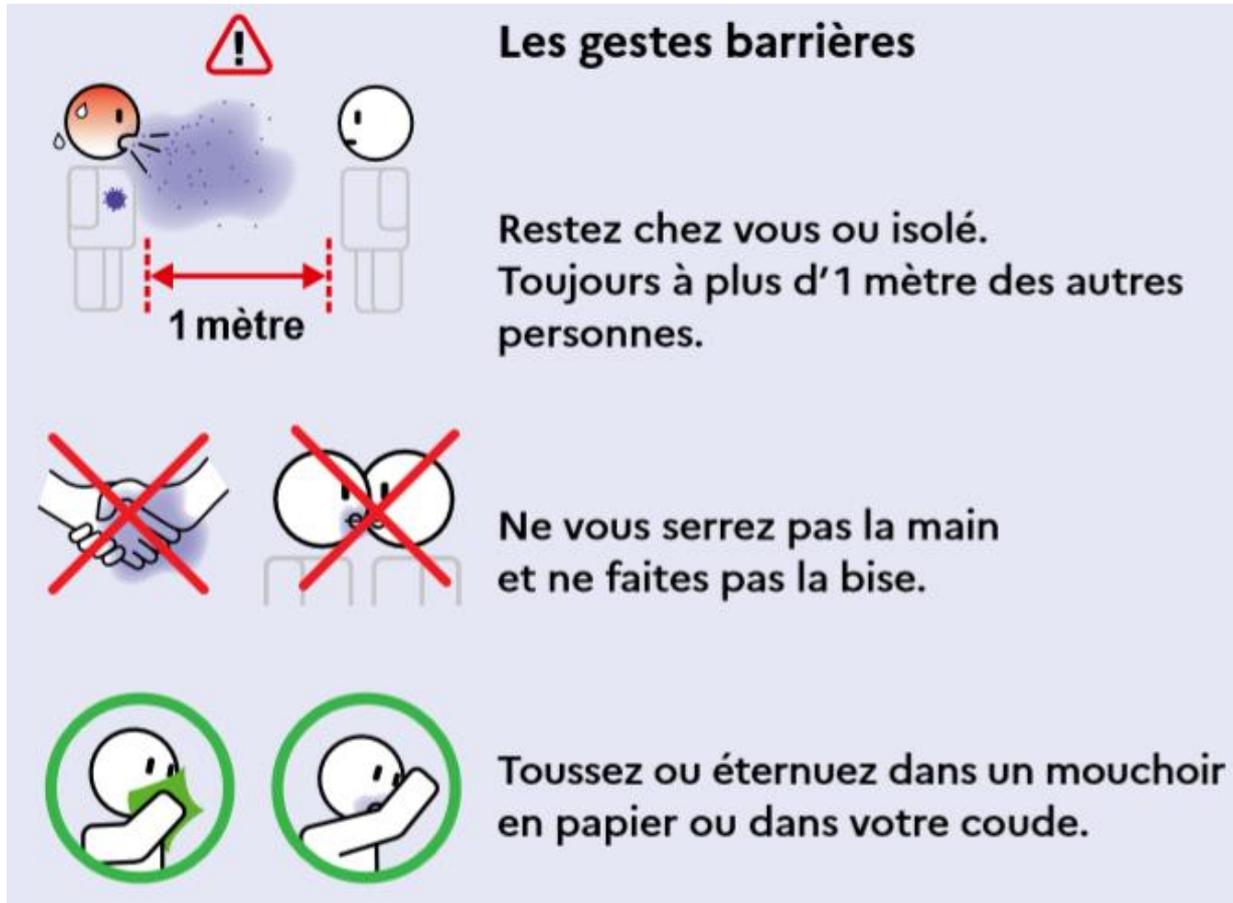
Comportement :



- Eternuer dans son coude.
- Utiliser un mouchoir à usage unique.
- **Affichage disponible sur le site de santé publique France.**

Gestes barrières :

Affichages :



Les gestes barrières

Restez chez vous ou isolé.
Toujours à plus d'1 mètre des autres personnes.

~~~~ ~~~~

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

Toussez ou éternuez dans un mouchoir
en papier ou dans votre coude.

Les équipements de protection individuelle :

- Des postes pour le lavage des mains et/ou du gel hydroalcoolique,
- Port des gants et port du masque
-  Attention aux mauvaises utilisations !
- Tenue complète en production.



Equipements de protection individuelle :

Equipements complémentaires?

- Quid des équipements complémentaires.
 - Blouses usage unique.

 - Visières pour la protection du personnel en contact avec le public .
Objectif : maîtrise de la contamination par les yeux.

 - Plexiglass (séparation des agents).

Equipement de protection et gestes barrières :

Mise en place de procédures :

- Pensez à mettre en place des procédures associées aux mesures mises en œuvre :
 - Lavage des mains,
 - Gestes barrières,
 - Comment mettre et retirer un masque,
 - Etc.

- De nombreuses procédures sont téléchargeables sur le site www.santepubliquefrance.fr ou sur le site de l'ARS. Exemple ci-après.



UTILISATION D'UN MASQUE BARRIÈRE

COMMENT LE PORTER

?



1
Lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon ou un gel hydroalcoolique.



2
Tenez le masque par les boucles et placez une boucle autour de chaque oreille.



3
Placez la partie supérieure (ou le bord rigide s'il en est équipé) sur votre nez.



4
Tirez le bas du masque du votre bouche et votre menton.



5
Évitez de toucher le devant du masque lorsque vous le portez.

BIEN METTRE SON MASQUE



Sous le nez



Au dessus du menton



Pas assez serré



Sous le menton



Couvrant le nez, la bouche et le menton

Source:  ARS

COMMENT LE RETIRER

?



1
Lavez-vous les mains
avec de l'eau et du
savon ou un gel
hydroalcoolique.



2
Évitez de toucher le
devant du masque,
seulement les boucles.



3
Tenez les deux boucles,
soulevez doucement et
retirez le masque.



4
Lavez votre masque
en machine ou jetez-
le à la poubelle après
l'avoir mis dans un sac
plastique



5
Lavez-vous les mains
avec de l'eau et du
savon ou un gel
hydroalcoolique.

COMMENT LE LAVER ?

- Un cycle complet de lavage doit être respecté (mouillage, lave, rinçage) avec une température de 60°C.
- Il convient ensuite de le sécher sur un séchoir ou dans un sèche-linge (et non à l'air libre).
- Il est possible de laver les masques dans une casserole d'eau jusqu'aux premiers frémissements et 30 minutes au four à 70°

RAPPEL

- Un masque ne peut pas être porté plus de 4 heures !
- Le masque barrière n'exonère absolument pas l'utilisateur de l'application des gestes barrières complétés par la mesure de distanciation sociale qui sont essentiels.
- Les consignes sanitaires sont présentées sur le site du Gouvernement français : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus>.
- Il est rappelé que des mesures de protection collective doivent être prises en priorité sur les mesures de protection individuelle.

Equipement de protection et gestes barrières :

Organisation en fonction de votre structure :

- Adapter la mise en place des équipements de protection en fonction de vos contraintes (fonctionnement, locaux etc.) :
 - Réaliser une étude des risques pertinente :
 - **METTRE A JOUR VOTRE DUERP (DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS).**
 - Contact entre collègues?
 - Contact avec le public?
 - Superficie des locaux?
 - Etc.
 - La **pertinence de l'étude des risques** permettra la mise en œuvre de moyens efficaces.

Mesures générales de prévention :

Note Anses 2020 SA 0046 du 26/03/2020 :

- Mettre en œuvre la prévention en milieu de travail :
 - **Les mesures techniques :**
 - Ex. vérification du système de ventilation, aérer les locaux, ne pas obstruer les entrées d'air et les extractions,
 - Maîtriser la circulation du public, installation de barrières physiques (« pare-éternuements) etc.
 - **Les mesures organisationnelles :**
 - Organiser le maintien de l'activité en limitant le nombre de personnes, éviter les réunions, favoriser la communication par mail, téléphone, etc.
 - Elaborer des plans d'informations sur les mesures à prendre,
 - Fournir aux travailleurs une formation,
 - Organiser la prise des repas, les pauses, etc.

Mesures générales de prévention :

Note Anses 2020 SA 0046 du 26/03/2020 :

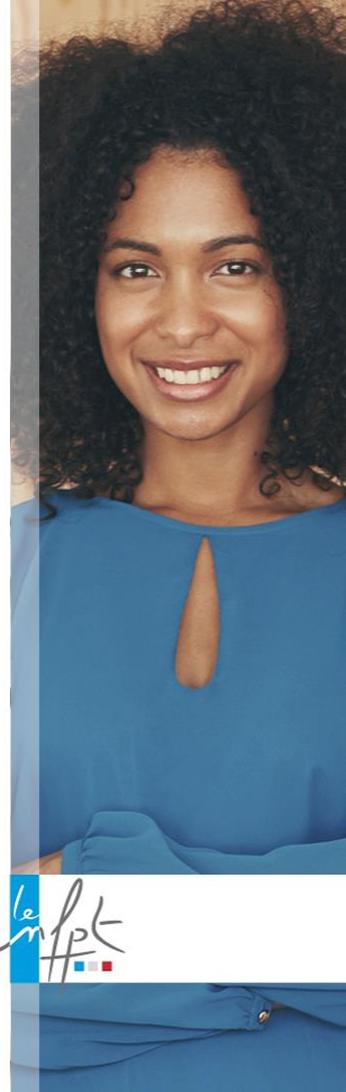
- Mettre en œuvre la prévention en milieu de travail :
 - **La mise en œuvre de pratiques favorisant la sécurité au poste de travail :**
 - Fournir des ressources et un environnement de travail qui favorise l'hygiène personnelle (lavage des mains, poubelle à commande non-manuelle, etc.),
 - Exiger un lavage régulier des mains,

 - **Les équipements de protection individuelle (EPI) :** Tous les types d'EPI doivent être :
 - Sélectionnés en fonction du danger pour le travailleur;
 - Bien ajustés et portés correctement;-inspectés,
 - Entretien et remplacés régulièrement, en respectant les consignes d'utilisation des fabricants,
 - Correctement enlevés, nettoyés et entreposés ou éliminés.

LES IMPACTS SUR LE PMS

Rôle potentiel des aliments dans la transmission du virus SARS-CoV-2

*AVIS du 09 mars 2020 complété(1) de l'Agence nationale de
sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et
du travail*



Impacts sur le PMS :

Avis de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) :

- **L'hypothèse de la contamination de l'aliment par un humain malade, ou porteur asymptomatique du virus SARS-CoV-2, a été investiguée par L'ANSES :**
 - Préambule :
 - De façon générale, les mesures générales d'hygiène doivent être appliquées lors de la préparation des aliments,
 - Par ailleurs, toute personne malade doit connaître l'importance de ne pas manipuler des aliments si elle présente des symptômes de gastro-entérite. **Dans le contexte actuel, s'ajoute la situation d'un syndrome grippal.**

Impacts sur le PMS :

Avis de l'ANSES :

- Différentes hypothèses ont été émises par L'ANSES :
 - **La contamination pourrait avoir lieu par le biais de gouttelettes respiratoires** issues d'un patient contaminé.
 - Toutefois, la question de la voie **féco-orale se pose**, des particules virales ayant été détectées dans les selles de certains patients.

Impacts sur le PMS :

Conclusions du groupe d'experts de l'ANSES :

- Dans l'état des connaissances à ce jour, **la transmission du virus SARS-CoV-2 par voie digestive directe est écartée.**
 - En effet, si l'on observe la présence du virus dans les selles de patients, il est vraisemblable qu'elle s'explique par la circulation du virus dans le sang suite à l'infection respiratoire plutôt que par voie d'entrée digestive
- Toutefois, **la possibilité d'infection des voies respiratoires lors de la mastication ne peut être totalement exclue*.**
 - *au vu des observations avec d'autres virus comme le virus Nipah ou l'Influenzaaviaire.

Impacts sur le PMS :

Avis de l'ANSES :

- Cas des aliments destinés à être consommés cuits :
 - Il n'existe pas de données d'inactivation thermique du virus SARS-CoV-2
 - Il existe cependant d'autres données sur des virus de la famille des Coronaviridae.
 - **La cuisson (4 minutes à 63°C) pourrait être considérée comme efficace pour inactiver les coronavirus dans les aliments**

Impacts sur le PMS :

Avis de l'ANSES :

- Cas aliments préparés, crus ou insuffisamment cuits
 - Les coronavirus semblent stables à des températures basses et négatives,
 - La réfrigération et la congélation ne constituent donc pas un traitement d'inactivation pour ce microorganisme.

Impacts sur le PMS :

Avis de l'ANSES :

- Transmission du SARS COV 2 par les aliments :
- les experts rappellent que la voie d'entrée principale est la voie respiratoire,
- L'humain infecté peut contaminer les aliments dans le cas de mauvaises pratiques d'hygiène,
 - À ce jour, aucun élément ne laisse penser que la consommation d'aliments contaminés puisse conduire à une infection par voie digestive,
 - **la possibilité d'infection des voies respiratoires lors de la mastication ne peut être cependant totalement exclue.**

Impacts sur le PMS :

Avis de l'ANSES :

- Le GECU (groupe d'expertise collective d'urgence) rappelle également que toute personne malade doit connaître **l'importance de ne pas manipuler des aliments si elle présente des symptômes** (grippe ou gastro-entérite).
- **les bonnes pratiques d'hygiène** sont une manière efficace de prévenir la contamination des denrées alimentaires par le virus SARS-CoV-2.
- L'Anses et les experts de son groupe d'expertise collective d'urgence resteront attentifs aux études et informations à venir susceptibles de faire évoluer cette évaluation.

Impacts sur le PMS :

Modification de l'étude des risques :

- Prendre en considération le risque SARS –COV-2 dans l'étude des risques HACCP ,
- Mettre en place les procédures associées,
- Prévoir des affichages.

Le danger	Présence Apport / contamination Multiplication Survie / persistance	5M	Mesures de maîtrise des dangers	CCP ? PRPo ?
-----------	------------------------------------------------------------------------------	----	---------------------------------	-----------------

Analyse des dangers à réaliser à chaque étape du diagramme de fabrication

Impacts sur le PMS :

Modification de l'étude des risques :

Le danger	Présence Apport / contamination Multiplication Survie / persistance	5M	Mesures de maîtrise des dangers	CCP ? PRPo ?
-----------	------------------------------------------------------------------------------	----	---------------------------------	-----------------

Analyse des dangers à réaliser à chaque étape du diagramme de fabrication

Contamination des
aliments par le
CORONAVIRUS
Cf. Hypothèses ANSES.

**Prévention mise en
place au sein de
l'établissement.**

L'organisation en cuisine :

Préparer :

- Adaptez votre plan de nettoyage et de désinfection avec suivi :
 - périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité,
 - lavage de mains,
 - nettoyage des plans de travail,
 - nettoyage des ustensiles, poignées et boutons,
 - nettoyage des équipements de travail,
 - nettoyage des étagères de stockage des matières premières,
 - nettoyage des vêtements de travail.

- PS : Norme virucide = EN 14476,

L'organisation en cuisine :

Préparer :

- Limitez le nombre de personnes en cuisine :
 - Limiter le nombre de plats par exemple,
 - Modification de la production (Passage à J+3 si l'équipement, les locaux et la formation du personnel le permettent),
 - Modification des horaires de production,
 - Possibilité de recourir aux cuisines centrales,
 - Etc. => **prévention à ajuster aux contraintes de la collectivité.**

L'organisation en cuisine :

Préparer :

- Respectez la distance minimale entre les personnes (1 m au MINIMUM) :
 - Attribuer une tâche précise à chacun pour éviter les interactions,
 - Délimiter les postes de travail,
 - Délimiter les zones de production,

- Attribuez de outils de travail individuels :
 - Couteaux, planches, plan de travail, etc.

- Prévoyez des poubelles à commande non manuelle.

L'organisation en cuisine :

Préparer :

- Vêtements professionnels :
 - Prévoyez une arrivée cadencée des salariés,
 - Prévoyez la matériel nécessaire :
 - Lave main, Gel hydroalcoolique,
 - Poubelles à commande non manuelle,
 - Prévoyez
 - des vêtements de travail à usage unique,
 - ou un changement à chaque prise de poste,
 - ou une surblouse à usage unique,
 - ou adaptez la fréquence de nettoyage et le changement des tenues.

L'organisation en cuisine :

Préparer :

- Vêtements professionnels :
 - Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez une poubelle pour les vêtements de travail sales,
 - Sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales,
 - Prévoyez une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales,
 - Limitez la coactivité et respectez les distances minimales de distanciation.

L'organisation en cuisine :

Réaliser :

- Arrivée des produits :
 - Prévoyez une **zone de dépose en extérieur** (évitez la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison),
 - Prévoir si possible une tenue à usage unique (surblouse),
 - Retirez et **jetez les emballages** dans les zones dédiées,
 - À l'issue, **lavez-vous les mains**,
- Supprimez les fontaines à eau,
- **Attribuez les pauses**, y compris les repas, **par roulement**,
- **Effectuez un nettoyage désinfectant** de toute surface ou équipement qui peut être en contact avec les mains.

L'organisation en cuisine :

Vérifier :

- Assurez-vous du respect des **plans de nettoyage**,
- Assurez-vous de **l'approvisionnement** permanent des consommables (savons, gels, lingettes, sacs poubelle...),
- Vérifiez **le nettoyage régulier des sanitaires** au moins deux fois par jour, et assurez-vous en permanence de la présence de savon et de moyens de séchage,
- Évacuez les déchets régulièrement.

La prise du repas :

Préparer :

- Prévoir des EPI adaptés, respecter les gestes barrières, respecter la distanciation sociale, limiter au maximum le croisement des élèves.
- Installer un rappel des **consignes** (affichage, tableau)
- Communiquer les consignes aux enfants à chaque début de repas,
- **Prévoir un lavage des mains** (eau, savon liquide, papier à usage unique) :
 - *Le gel hydroalcoolique n'est pas préconisé par le conseil scientifique pour les enfants avant le collège (risque d'absorption ou de projection oculaire),*
- Si cela est possible, le **Conseil scientifique préconise que les enfants mangent dans la salle de classe à leur table.**
 - Ex. plateaux ou paniers repas.

La prise du repas :

Préparer : (extraits du protocole sanitaire de réouverture des écoles maternelles et élémentaires du ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse) :

- En cas de restauration à la cantine ou au réfectoire, concevoir l'organisation des temps de restauration et d'accès **de manière à limiter au maximum les files d'attente et les croisements de groupes d'élèves dans les couloirs,**
- Le respect des **mesures sociales de distanciation s'applique dans tous les contextes** et tous les espaces,
- La gestion des matériels collectifs (plateaux, couverts, brocs d'eau...) doit être adaptée pour **limiter les contacts,**
- Organiser le **lavage des mains** avant et après chaque repas.



La prise du repas :

Préparer : (extraits du protocole sanitaire de réouverture des écoles maternelles et élémentaires du ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse) :

- En cas d'assistance aux élèves pour la prise des repas, veiller à ce que les personnels portent un masque, se lavent les mains entre chaque contact,
- Nettoyer les tables, les chaises, le matériel après les repas selon la méthode définie dans le plan de nettoyage et de désinfection,
- Prévoir les modalités de distribution d'eau de manière à limiter les contacts,
- **Adapter** la distribution des repas et des couverts pour limiter les contacts.

La prise du repas :

Préparer : (extraits du protocole sanitaire de réouverture des écoles maternelles et élémentaires du ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse)

- Si l'organisation de l'école prévoit que les élèves apportent leurs repas, les familles devront opter pour des repas froids ne nécessitant pas d'être réchauffés ou réfrigérés,
- Proscrire l'utilisation de micro-ondes collectifs,
- Aérer le local de prise des repas et/ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation,
- Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles quotidiennement.



La prise du repas :

Vérifier :

- S'ils ont lieu sur place, prenez les **repas en horaires décalés** et avec respect d'1 mètre minimum de distance à table,
- prévoyez si possible **un sens de circulation unique**,
- définissez le nombre de personnes qui peuvent déjeuner et ne laissez que le **nombre de chaises suffisant**,
- Matérialisez par **marquage au sol** ou tout autre moyen la mesure d'1 mètre minimum de distanciation sociale, (**marquage au sol** de l'emplacement de la chaise),
- les locaux devront être et bio-nettoyés plusieurs fois par jour.

COMMUNICATION ET FORMATION

Note du conseil scientifique COVID 19 : :

Tous les agents des établissements scolaires devront être formés aux mesures barrières, aux règles de distanciation sociale et au port du masque pour eux-mêmes et pour les enfants dont ils ont la charge le cas échéant.

Cette formation devra être adaptée à l'âge des enfants dont ils ont la responsabilité. Il pourrait s'agir d'un diaporama avec une narration



Préconisation du conseil scientifique COVID19 :

- « Si l'espace dans l'établissement est insuffisant pour accueillir les enfants avec les normes sanitaires qu'impose la distanciation sociale,

les établissements scolaires devront réfléchir avant ouverture au rythme auquel ils peuvent accueillir les enfants dans de bonnes conditions sanitaires »

AVEZ-VOUS DES QUESTIONS?

Sources :

-Fiches métiers :

<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/proteger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs>

-Note Conseil scientifique du 24/04/2020 :

https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/note_enfants_ecoles_environnements_familiaux_24_avri_2020.pdf

-Avis anses :

<https://www.anses.fr/fr/system/files/SABA2020SA0037-1.pdf>

<https://www.anses.fr/fr/system/files/AIR2020SA0046.pdf>

-Commission Européenne :

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_fr.pdf

-Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse :

<http://www.cafepedagogique.net/.../docsjo.../protocole300420.pdf>



6 Où trouver l'enregistrement du webinar ?

www.cnfpt.fr

en bas de page, accès directs:

Médiathèque ⇒ wikiterritorial

Ou

E-Communauté thématique

« alimentation, restauration collective »

