

## Quelles mesures pour une reprise en toute sécurité ?

### Fiche Prévention

## RESTAURATION SCOLAIRE / COLLECTIVE

#### Rappels réglementaires

- ➔ Face à l'épisode de covid-19 et aux mesures de confinement imposées par l'État, les Autorités Territoriales sont chargées d'assurer la continuité du service public local, en établissant un Plan de Continuité de L'Activité (PCA). 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 (Cf. Code du travail, article L4121-3).
- ➔ Après évaluation des risques, tous les employeurs publics élaborent un PCA en définissant les fonctions qui nécessitent une présence physique ainsi que les agents concernés. Toutes les mesures nécessaires doivent alors être prises pour garantir la santé et la sécurité de ces personnes. Seuls les services strictement nécessaires peuvent rester actifs. Le télétravail ou travail à distance doit être mis en place à chaque fois qu'il est possible.  
Les agents les plus vulnérables, tels que définis par le Haut conseil de la santé publique, et les personnes malades ne peuvent participer à un PCA en présentiel.  
Tout agent nominativement désigné par son supérieur hiérarchique comme relevant d'un PCA en présentiel est contraint de se rendre physiquement sur son lieu de travail.  
Si un agent relevant d'un PCA ne se présente pas, alors même que toutes les mesures sanitaires ont été prises pour le protéger, il peut être sanctionné pour service non fait. Cette absence implique une retenue d'1/30 de son salaire et des suites disciplinaires.



#### Attention :

Les conseils proposés sont établis en l'état actuel des connaissances scientifiques et légales. Ils ne soustraient pas l'Autorité Territoriale à l'obligation d'évaluer les risques professionnels et de mettre en place des mesures de prévention.

## Recommandations générales

Les mesures de prévention :

- Se laver les mains au savon 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 ;
- Tousser ou éternuer dans son coude ;
- Respecter la distance de 1 mètre minimum entre chaque personne ;
- Saluer sans se serrer la main, ni embrassades ;
- Utiliser des mouchoirs à usage unique ;
- Porter un masque uniquement si vous êtes en contact avec du public. Toute personne symptomatique (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ou ayant été en contact avec une personne positive au COVID-19 ne doit pas se rendre sur son lieu de travail. En cas de doute sur l'état de santé d'une personne, ne pas lui autoriser l'accès au lieu de travail ;
- Distanciation physique de plus d'un mètre entre chaque collègue et chaque usager (voir si possibilité de mettre en œuvre un sens de circulation au sein des bâtiments pour éviter que les agents ne se croisent, par exemple)
- Les réunions ou rassemblements de plus de 10 personnes sont interdits ;
- Aérer les locaux régulièrement ;
- 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 correspondant à la norme NF ou EN 14476 (inscrite sur l'étiquette).



## Recommandations spécifiques

- Mettre en place strictement les mesures d'hygiène édictées dans la méthode HACCP ;
- Ne pas entrer dans les locaux de travail en cas de doute sur son état de santé et en faire part immédiatement au responsable du service de restauration ;
- Se laver les mains fréquemment et surtout à l'arrivée dans la structure, après être passé dans des locaux autres que ceux de préparation (vestiaires, sanitaires, locaux de stockage, locaux de pause, bureaux, etc.), avant la manipulation de denrées alimentaires, après le déconditionnement des denrées alimentaires ;

- Lavage des mains au savon en utilisant une brosse, en nettoyant entre les doigts, sous les ongles, et jusqu'aux poignets. Essuyage des mains au papier jetable ;
- Port de gants, charlotte, masque, etc. ;
- Nettoyer au lave-vaisselle les ustensiles après utilisation pour désinfection ;
- Aérer les locaux après la préparation du repas ;
- Changer de tenue de travail chaque jour et plusieurs fois par jour en cas de risque.

### **Organisation**

- Réduire le nombre de personnes dans une même pièce : maximum 10 personnes ou un nombre inférieur qui permet de respecter une distance d'au moins 1 mètre ;
- Travailler sur des plans de travail différents ou à des tables de cuisine différentes ;
- Échelonner le passage dans le local de pause.

### **Entretien**

- Nettoyer les plans de travail après utilisation et les essuyer au chiffon de papier jetable ;
- Nettoyer les ustensiles au lave-vaisselle, juste après utilisation, pour désinfection ;
- Nettoyer plus fréquemment les surfaces, surtout celles entrant en contact avec les mains ;
- Nettoyer les contenants de livraison avant utilisation en cuisine et au retour de la livraison.

\*\*\*