

Contexte

La France connaît actuellement une crise sanitaire liée au coronavirus. Des mesures ont été prises pour limiter la propagation du virus, notamment durant cette période de confinement. La reprise progressive des activités professionnelles et personnelles entraîne une vigilance particulière, dans un contexte épidémique toujours présent, et ce pour une durée potentiellement longue.

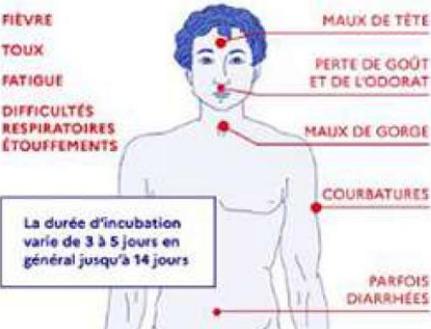
Application

Le présent protocole s'applique aux agents travaillant dans les restaurants scolaires du territoire (à l'exception du SIVU de Pamproux).

Objet :

- Rappeler les informations principales relatives au Covid-19
- Définir les règles générales d'hygiène
- Décrire les consignes et recommandations spécifiques

Informations relatives au Covid-19 :

<p align="center">QUELS SONT LES SIGNES ?</p>  <p>La durée d'incubation varie de 3 à 5 jours en général jusqu'à 14 jours</p>	<p align="center">QUELLES SONT LES TRANSMISSIONS PRINCIPALES ?</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Par la projection de gouttelettes/postillons (Eternement, toux, échange verbal <1m...) ➤ En portant les mains non lavées ou un objet contaminé au visage 	<p align="center">QUE FAIRE EN CAS D'APPARITION DES SIGNES ?</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Restez chez vous et limitez le contact avec les autres personnes ➤ Appelez votre médecin avant de vous y rendre ➤ Prévenez votre employeur ➤ En cas de détresse grave, contactez le 15 (SAMU).
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Règles générales d'hygiène :

Pour prévenir la circulation du Coronavirus et limiter les risques de transmission, les règles d'hygiène suivantes devront être strictement respectées :

Les gestes barrières :



Lavez-vous régulièrement les mains !

Comment ? : Préférez l'utilisation d'eau et de savon – Utilisez une solution hydroalcoolique

Quand ? : Avant de prendre son poste, de porter ses mains au visage, de manger ou boire, d'aller aux toilettes, de rentrer chez soi... ET après être allé aux toilettes, avoir été en contact avec des surfaces ou des équipements partagés...

INFO PRATIQUE :

Une aide au lavage des mains est affichée à proximité de chaque point d'eau.



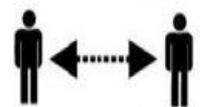
Toussez ou éternuez dans votre coude



Utilisez des mouchoirs à usage unique et jetez-les



Saluez sans serrer la main



Conservez une distance de sécurité entre chacun (1m minimum)

La distanciation physique entre les individus est indispensable dans ce contexte. Les activités au contact des enfants peuvent rendre cette distance minimale d'un mètre difficile. Il est demandé de s'en assurer autant que possible en évitant les contacts. Le lavage régulier des mains et le port du masque de protection sont indispensables.

Les poignées de porte représentent un risque important de transmission du virus d'un individu contaminé à un autre. Afin de limiter les contacts répétés, les portes le permettant doivent rester ouvertes autant que possible.

Le port du masque de protection :

Les recommandations des autorités sanitaires évoluent en faveur du port du masque de protection en dehors de son domicile. Par ailleurs, la Communauté de Communes a commandé une quantité importante de masques chirurgicaux.

De ce fait, chaque agent sera doté de 2 masques (1 par demi-journée), qu'il conviendra de porter obligatoirement dans le cadre de son activité professionnelle. L'accès aux locaux de la restauration scolaire et plus largement de l'école ne pourra se faire sans le port de ce masque ou d'un « masque barrière »⁽¹⁾ conforme aux normes AFNOR.

INFOS PRATIQUES :

- Une information est mise à disposition pour expliquer comment mettre et enlever le masque correctement ;
- (1) Face à la multiplication des fabrications artisanales, l'AFNOR a mis en ligne un document de référence nommé « AFNOR Spec – Masques barrières » proposant des exigences à satisfaire pour concevoir des masques conformes. L'usage de toute protection non-conforme est interdit.

Entretien des locaux :

Le nettoyage des locaux est une action indispensable pour limiter la propagation du Covid-19. La présence du virus sur les surfaces et potentiellement dans l'air implique la responsabilité de chacun. Les plans de maîtrise sanitaire et/ou les protocoles de nettoyage existants doivent être suivis comme à l'accoutumée.

Certaines consignes supplémentaires peuvent les compléter :

- **Matériel et surfaces en cuisine :** Chaque agent nettoie et désinfecte les plans de travail et le matériel de cuisine qu'il a lui-même utilisé après chaque tâche.
- **Restaurant :** Les surfaces (tables et chaises) du restaurant doivent être nettoyées et désinfectées entre chaque groupe d'enfants s'ils mangent sur une même table.
- **Autres surfaces et équipements :**
 - Le nettoyage des surfaces et équipements au contact des enfants devra être réalisé plusieurs fois. Cela comprend notamment le nettoyage des surfaces des sanitaires, des poignées de porte ou encore des rambardes ;
 - Concernant les espaces réservés aux agents (Salle de pause, bureaux, copieurs...), il est recommandé de désinfecter les équipements partagés après chaque utilisation.

L'aération des locaux est également une action importante. Il est demandé d'aérer tous les espaces plusieurs fois par jour. Cette opération peut être réalisée durant 15 min en début, milieu et fin de journée et autant de fois que souhaité.

Consignes et recommandations spécifiques :

Préparation des repas :

Le plan de maîtrise sanitaire doit être respecté et les mesures d'hygiène habituelles doivent être suivies. Dans ce contexte épidémique, il est recommandé que pour la réalisation d'une tâche, chaque agent :

- Travaille individuellement sur un poste ou dans le respect des gestes barrières ;
- Prépare et utilise son matériel et ses denrées ;
- Utilise un plan de travail qui lui soit réservé pour cette tâche ;
- Nettoie et désinfecte son matériel et les surfaces utilisées ;
- N'échange pas ses équipements ou son poste avant le nettoyage et la désinfection.

Service en salle de restauration :

L'organisation de l'espace et le nombre de services doivent être conformes aux exigences sanitaires et au respect de la distanciation physique entre les enfants.

Le service des plats et de toute nourriture (pain, yaourt...) doit être effectué par un agent de restauration. Chaque plat devra être servi par la même personne pour un groupe afin d'éviter que les ustensiles de cuisine soient échangés.

Les enfants ne pourront pas se servir d'eau ou de nourriture eux-mêmes.

De la même façon, ils ne pourront pas contribuer au débarrassage de leurs couverts.

Les animateurs accompagnants devront se conformer aux consignes qui leur seront données par le responsable du restaurant scolaire.

Livraison des cuisines centrales :

Lors de la livraison des préparations des cuisines centrales vers les cuisines satellites, des consignes doivent être appliquées en complément des mesures existantes :

- Les agents assurant les livraisons doivent s'équiper de la tenue réservée à la livraison, d'une charlotte et d'un masque (chirurgical ou en tissu) ;
- Ils ne peuvent pas accéder à l'intérieur des cuisines satellites. Ces dernières devront préparer un chariot à l'entrée de la cuisine afin de recevoir les plats livrés ;
- Chaque personne utilisera un stylo personnel afin d'éviter tout échange ;
- Une désinfection du véhicule du poste de conduite et de toutes les surfaces touchées devra être réalisée au retour de la tournée.

INFO PRATIQUE :

Un protocole de nettoyage des véhicules est disponible et à consulter dans chaque véhicule.

Vestiaires :

- Limiter le nombre d'agents dans les vestiaires en respectant la distanciation physique (1 à 2 personnes en même temps) ;
- Une attention particulière est à porter pour la séparation des vêtements personnels et les tenues de travail ;
- Se laver ou se désinfecter les mains avant et après avoir mis et enlevé sa tenue de travail.

Moments de convivialité et déjeuner :

Temps de pause :

- Les partages de nourritures personnelles sont interdits ;
- Se laver les mains avant et après l'utilisation des équipements partagés (cafetière ...) ;
- Le nombre de personnes dans les espaces de pause est limité dans le respect de la distanciation.

Pause déjeuner :

- Jeter son masque (si chirurgical) avant de déjeuner dans une poubelle fermée et dédiée ;
- Se laver les mains avant et après le repas ;
- Respecter la distanciation physique ;
- Désinfecter les surfaces et équipements après utilisation.

Accès au siège de la Communauté de Communes :

L'accès au siège de la Communauté de Communes est exclusivement réservé aux agents qui y travaillent de façon régulière.

L'accès de tout autre agent est limité aux besoins les plus indispensables. Les échanges téléphoniques ou en visioconférence sont préférés. Lorsque cela est nécessaire, l'accès ne peut se faire que sur rendez-vous et avec l'accord de son responsable hiérarchique.

Dans ce cas, les consignes suivantes doivent être respectées :

- L'accès et la sortie ne peuvent se faire que par l'entrée principale qui est fermée à clé ;
- Le port du masque et de la tenue de protection sont obligatoires dans les locaux ;
- Une désinfection des mains doit être réalisée dans le hall d'accueil du rez-de-chaussée et à l'entrée de l'étage où l'on rentre, à l'aide de la solution hydroalcoolique à disposition.