

AGENT DE RESTAURATION



NB : 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 mettre en place des mesures de prévention.

Principes du protocole sanitaire du Ministère de l'Education Nationale en vigueur :

1. Limitation du brassage et de la distanciation entre les groupes
2. Application des gestes barrières – port du masque
3. Aération, nettoyage – désinfection
4. Accueil de tous les élèves dans les établissements

Etablissements non concernés par le passe sanitaire ni l'obligation vaccinale du personnel à ce jour

GESTION DES LOCAUX

- **En cas de réouverture de locaux :**
 - ✓ Aérer et nettoyer les locaux
 - ✓ Faire couler l'eau à tous les points d'eau en prévention de la légionellose
 - ✓ Vérifier le bon fonctionnement des VMC, supprimer le recyclage dans les centrales de traitement de l'air si possible.
 - ✓ S'assurer de la maintenance des fontaines à eau.
 - ✓ Condamner les sèche-mains soufflants.
 - ✓ Identifier un local (idéalement avec un point d'eau et une fenêtre) qui pourra servir à l'isolement d'une personne symptomatique et le doter de masques chirurgicaux.
- **Organiser la réception des marchandises :**
 - ✓ Maintenir le protocole de réception des marchandises mis en place.



- **Organiser l'accueil des enfants et les locaux :**
 - ✓ Organiser les plages horaires et le nombre de services pour limiter les flux et la densité d'occupation.
 - ✓ Dans la mesure du possible, les entrées et les sorties sont dissociées. Les assises sont disposées de manière à éviter d'être face à face voire côté à côté lorsque cela est matériellement possible.
 - ✓ Adapter l'affichage des mesures barrières à destination des enfants.
 - ✓ Maintien des marquages au sol visuel, barrières... pour conserver les règles de distanciation sociale dans les files d'attente.
 - ✓ A partir du **niveau 2** : si possible les élèves déjeunent à la même table tous les jours.
 - ✓ A partir du **niveau 3** : si possible les élèves déjeunent à la même table tous les jours en maintenant une distance d'au-moins 2m avec ceux des autres classes. Utiliser si nécessaire d'autres espaces (ex : salle des fêtes, gymnase...).

- **Adapter les moyens humains :**
 - ✓ Maintenir le renfort des équipes sur le temps de restauration (plusieurs services, nécessité d'un nettoyage/désinfection entre les services).

ADAPTATION DE L'ACTIVITE

➤ RECOMMANDATIONS ORGANISATIONNELLES

- **Réception des marchandises/ production et livraison de repas sur d'autres collectivités :**
 - ✓ Maintenir les protocoles permettant la distanciation physique.

- **Modalités de service :**
 - ✓ Inviter les enfants à se laver les mains avant de rentrer dans la salle de restauration.
 - ✓ Privilégier la confection de plateaux individuels (ex : plateaux préparés avec un verre, une bouteille d'eau, des couverts, une serviette et un morceau de pain par un agent muni de gants).
 - ✓ Si service en self, distribution par l'agent d'office uniquement (y compris pour les couverts, verres et serviettes que l'agent peut par exemple déposer sur le plateau).
 - ✓ Si service de table en table avec chariot : préférer un service à l'assiette par l'agent et non un bac gastro posé sur la table (car dans ce cas les enfants manipulent le bac et ses ustensiles) ; si possible, servir les enfants en eau.
 - ✓ A partir du **niveau 2** : Un service individuel est recommandé.
 - ✓ A partir du **niveau 3** : Le service individuel est obligatoire. En dernier recours, des repas à emporter peuvent être proposés si possible en alternant repas froids à emporter / repas chauds en cantine par roulement.
 - ✓ Nettoyer et désinfecter les tables après chaque service. A partir du **niveau 3** : si possible après chaque repas.
 - ✓ En cas d'assistance aux élèves pour la prise des repas, veiller à ce que les personnels se lavent les mains entre chaque contact.
 - ✓ Désigner un seul agent pour le service et le débarrassage d'un groupe de tables.
 - ✓ Inviter les enfants à se laver les mains après le repas.



➤ RECOMMANDATIONS COLLECTIVES

ATTENTION !

Les recommandations ne doivent pas entraver la stricte application des mesures HACCP.

- ✓ Aérer la salle de restaurant en grand avant et après le service pendant 15min.
- ✓ S'assurer de la bonne utilisation des EPI
 - Privilégier l'utilisation d'EPI à usage unique.
 - Organiser la distribution quotidienne des masques par un responsable qui pourra rappeler la façon de les mettre.
 - Attribuer dans la mesure du possible des EPI et outils de travail individuels.
 - Ne pas entreposer les EPI individuels avec ou à proximité des vêtements propres ou de ville (armoire ou vestiaire compartimentés).
- ✓ Nettoyer/désinfecter régulièrement tout objet ou surface susceptible d'avoir été contaminé (objets en contacts avec les mains comme des poignées de porte...etc) et les équipements de travail communs.
- ✓ Recharger et vérifier la disponibilité du matériel consommable mis à disposition des agents.
- ✓ Garder, autant que possible, une distance d'1m entre les agents

➤ RECOMMANDATIONS INDIVIDUELLES

- ✓ Se laver les mains en arrivant et avant de quitter le travail.
- ✓ Ne pas porter les mains au visage.
- ✓ **Port du masque obligatoire pour tous : masque chirurgical ou à défaut masque barrière grand public catégorie 1** (Dans ce cas, l'employeur doit prendre en charge l'entretien).
- ✓ Porter les tenues de travail habituelles (jetables ou lavables avec lavage quotidien sur le lieu d'activité professionnelle répondant au principe de l'HACCP).
- ✓ Porter les EPI habituels (ex : gants pour opération d'entretien des locaux).
- ✓ Ongles courts et brossés.
- ✓ Pas de bijoux sur les bras et avant-bras.
- ✓ Pas de prêt de tenues ou d'EPI entre les agents, attribution d'outils de travail individuels.
- ✓ Se laver les mains avant mise en place et après le retrait des EPI.

QUE FAIRE SI UN AGENT PRESENTE DES SYMPTOMES EVOCATEURS DE LA COVID19 ?

En cas des symptômes signalés par un agent (fièvre et/ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et de l'odorat) :

- ✓ Isoler la personne symptomatique dans une pièce dédiée. Lui fournir un masque chirurgical.
- ✓ Mobiliser le sauveteur secouriste du travail équipé d'un masque chirurgical.
- ✓ En l'absence de signes de gravité, prendre contact avec le médecin traitant et après avis organiser le retour à domicile en évitant l'utilisation des transports en commun.
- ✓ En cas de signes de gravité, contacter le 15 pour une prise en charge.
- ✓ Si le cas COVID est confirmé, l'identification et la prise en charge des contacts seront effectuées par des acteurs locaux dédiés pour le contact-tracing.
- ✓ Attendre plusieurs heures puis nettoyer le poste, les équipements de travail et les locaux.
- ✓ Prévenir le médecin de prévention et le Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail, en cas de COVID 19 avéré.



ANNÉE SCOLAIRE 2021-2022

PROTOCOLE ET CADRE DE FONCTIONNEMENT

Le passage d'un scénario à un autre est arrêté en fonction du contexte sanitaire général apprécié par territoire et au vu de l'avis des autorités de santé.

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4
Doctrine d'accueil	• Cours en présentiel en école primaire • Cours en présentiel au collège • Cours en présentiel au lycée	• Cours en présentiel en école primaire • Cours en présentiel au collège • Cours en présentiel au lycée	• Cours en présentiel en école primaire • Cours en présentiel au collège • Hybridation au lycée selon le contexte local	• Cours en présentiel en école primaire • Hybridation pour les élèves de 4^e et 3^e avec jauge à 50 % • Hybridation au lycée avec jauge à 50 %
Protocole sanitaire	• Maintien des mesures renforcées d'aération et lavage des mains • Port du masque obligatoire en intérieur pour tous les personnels ainsi que pour les élèves à compter du collège (droit commun en extérieur) • Limitation des regroupements importants • Désinfection des surfaces fréquemment touchées une fois par jour et des tables du réfectoire après chaque service	• Maintien des mesures renforcées d'aération et lavage des mains • Port du masque obligatoire en intérieur pour tous les personnels ainsi que pour les élèves à compter de l'école élémentaire (droit commun en extérieur) • Limitation du brassage par niveau obligatoire • Désinfection des surfaces les plus fréquemment touchées plusieurs fois par jour et des tables du réfectoire après chaque service	• Maintien des mesures renforcées d'aération et lavage des mains • Port du masque obligatoire en intérieur et en extérieur pour tous les personnels ainsi que pour les élèves à compter de l'école élémentaire • Limitation du brassage par niveau obligatoire et par classe pendant la restauration dans le 1^{er} degré • Désinfection des tables, des surfaces les plus fréquemment touchées plusieurs fois par jour et des tables du réfectoire, si possible, après chaque repas	• Maintien des mesures renforcées d'aération et lavage des mains • Port du masque obligatoire en intérieur et en extérieur pour tous les personnels ainsi que pour les élèves à compter de l'école élémentaire • Limitation du brassage par niveau obligatoire et par classe pendant la restauration dans le 1^{er} degré • Désinfection des tables, des surfaces les plus fréquemment touchées plusieurs fois par jour et des tables du réfectoire, si possible, après chaque repas
Activités physiques et sportives	• Pas de restriction à l'exercice des activités physiques et sportives (APS)	• Activités physiques et sportives autorisées en extérieur ainsi qu'en intérieur. En intérieur, absence de sports de contact et distanciation adaptée selon la pratique sportive	• Activités physiques et sportives autorisées en extérieur ainsi qu'en intérieur pour les activités de basse intensité compatible avec le port du masque et les règles de distanciation	• Activités physiques et sportives autorisées uniquement en extérieur et dans le respect d'une distanciation de 2 mètres
Protocole de contact-tracing	• Écoles : - après un cas confirmé, poursuite des apprentissages en présentiel pour les élèves testés négatifs - apprentissages à distance pour les élèves testés positifs et isolement pendant 10 jours avant retour en classe - les familles sont invitées à réaliser un nouveau dépistage au bout de 7 jours - l'apparition de trois cas confirmés parmi les élèves conduit à la fermeture de la classe pour une durée de 7 jours • Collèges et lycées : - les élèves contact à risque sans vaccination complète poursuivent pendant 7 jours leurs apprentissages à distance - les élèves contact à risque justifiant d'une vaccination complète poursuivent les cours en présentiel			



EDUCATION.GOUV.FR/INFO-CORONAVIRUS

Décembre 2021



© Ministère de l'Éducation nationale, de la jeunesse et des Sports - Décembre 2021

Les Centres de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de Bretagne

