



Direction des Collèges  
Bureau d'Appui et d'Ingénierie de la Restauration  
et de l'Énergie des Collèges  
Bordeaux, le 04/05/2020

## **Protocole de restauration et de protection des agents dans l'exercice de leurs missions**

**Reprise des personnels préconisée une semaine avant le début du service (similaire à un retour de vacances d'été)**

**Pour le bon fonctionnement et le respect des gestes barrières, l'ensemble des agents doit être équipé des EPI en nombre suffisant :** le Département dotera chaque agent de masques et sera mis à disposition une solution hydroalcoolique pour l'ensemble des agents, en plus des vêtements de travail prévus et dont les agents sont dotés via le Bureau des Fournitures et Logistique.

L'établissement se chargera de l'approvisionnement en quantité suffisante en produits d'entretien, de nettoyage et de désinfection, et des équipements de protection des agents (gants, charlottes et kits visiteurs). Les éventuelles difficultés d'approvisionnement devront être signalées au département.

Les gants et le masque de protection doivent impérativement être portés dès l'arrivée au collège. Les gants et les masques seront renouvelés à la fréquence préconisée par le fabricant.

Les gants devront répondre à la norme EN 374 (protection chimique et biologique).

Les agents devront porter leur tenue de travail habituelle, propre, changée tous les jours ainsi que des chaussures de sécurité qui devront rester au collège.

Pour revêtir ces équipements veuillez respecter les opérations suivantes dans l'ordre présenté :

1. Se laver les mains au savon ou avec du gel hydro-alcoolique,
2. Enfiler les gants,
3. Mettre systématiquement un masque de protection

En fin de journée :

Ne quitter les vêtements de protection et EPI qu'après arrêt de l'activité.

1. Quitter le masque et mettez-le dans un sac poubelle dédié,
2. Quitter les gants et mettez-les dans le sac poubelle dédié,
3. Se laver les mains au savon ou avec du gel hydro-alcoolique.

Afin d'assurer les missions nécessaires au fonctionnement de l'établissement, et adapter au mieux les ressources à la situation, les agents du service de restauration pourront être mobilisés au sein du service général.

## 1- Opérations préalables :

### ➤ **CONTRÔLE DES STOCKS**

- ⇒ Contrôler l'ensemble des DLC ET DDM du stock présent (BOF / Surgelé / Viandes / Epicerie)
- ⇒ Réaliser les fiches de sortie exceptionnelle en lien avec la plate-forme (dons, destruction, pertes susceptibles)

### ➤ **NETTOYAGE DES LOCAUX DE LA RESTAURATION**

#### **S'assurer que les produits de nettoyage et désinfection sont bactéricides et virucides.**

Les protocoles de nettoyage applicables sont présents dans les plans de maîtrise sanitaire de votre établissement (téléchargeable sur la plate-forme).

- Application des protocoles et utilisation des produits de nettoyage adaptés par typologie de surface. Conformément à vos plans
- Nettoyage approfondi en fonction du tableau ci-dessous
- Garantir la traçabilité par le remplissage des fiches de suivi, des plans de nettoyage.
- Effectuer l'ensemble de ces missions en respectant les limites de distanciation.

<b>Méthode</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arrivées dans la structure échelonnées (une seule personne par vestiaire)</li> <li>▪ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité Lavage et désinfection des mains avant et après intervention (dès la prise de poste)</li> <li>▪ Vêtement de travail propre</li> <li>▪ Port des protections individuelles (masque, charlotte)</li> <li>▪ Nettoyage et désinfection du matériel après utilisation</li> <li>▪ Nettoyer en premier les locaux les moins contaminés, du plus propre au plus sale, du haut vers le bas, de l'arrière vers l'avant</li> <li>▪ Laisser agir le produit selon la fiche technique du produit</li> </ul>

### ➤ **NETTOYAGE ET DESINFECTION DES LOCAUX**

<b>LOCAL</b>	<b>APPROFONDIR</b>
<b>Vestiaires</b>	Aérer la pièce Mettre en place une poubelle dédiée, avec sac poubelle pour les masques et gants jetables Casier : intérieur et extérieur (poussières) VMC + radiateur (poussières)

	Désinfecter les points de contact interrupteurs et poignées de porte (toutes les heures) Sanitaire et douche - détartrage
<b>Zone de réception</b> <b>Conformément à vos plans</b>	Quai de livraison Tire palette et chariots de réception
<b>Chambres Froides</b> <b>Armoires froides</b> <b>Conformément à vos plans</b>	Passage en machine des rayonnages, grilles et caillebottis Parois et Joints Sol (hors CF Négative) Sonde de T° Portes et poignée
<b>Réserves :</b> <b><i>Epicerie</i></b> <b><i>Produits entretien</i></b> <b><i>Vaisselle propres</i></b> <b><i>Jetables</i></b> <b>Conformément à vos plans</b>	Passage en machine des rayonnages, grilles et caillebottis Bacs de rétention à nettoyer Paroi et mur à nettoyer Rangement avec rotation des stocks (date et classification produits) Toile d'araignée à enlever VMC
<b>Décartonnage / Légumerie</b> <b>Conformément à vos plans</b>	Respecter le protocole de désinfection des végétaux Nettoyage des conserves avec des lingettes des contenants avec produit bactéricide et virucide. Parmentière et coupe légumes Essoreuse à Salade Ouvre Boite (lame + roulette) Evacuation (siphon de sol) Vitres
<b>Zones de production</b> <b>Conformément à vos plans</b>	Intérieur et extérieur des placards, tiroir inox et meubles de rangement <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Armoire épice</li> <li>▪ Armoire à couteau</li> <li>▪ Réorganisation des espaces de rangements</li> </ul> <p>Four : Nettoyage, détartrage et démontage : parois, échelles, grilles</p> <p>Sauteuse : après basculement, nettoyage du derrière de la cuve</p> <p>Friteuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vidange sans réassort (laisser les cuves vides)</li> <li>▪ Nettoyage panier</li> </ul> <p>Echelle de stockage : parois et grilles</p>
<b>Zone de distribution</b> <b>Conformément à vos plans</b>	Ligne de self : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Détartrage des bains marie</li> <li>▪ Grilles des vitrines</li> <li>▪ Vitres et intérieur vitrines</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rideau des vitrines</li> <li>▪ Dessus des vitrines (poussière)</li> <li>▪ Rampe à plateaux</li> <li>▪ Nettoyage sous la ligne de self (inox en dessous rampe)</li> <li>▪ Intérieur et extérieur des frigos et étuve</li> </ul> <p>Suppression affichages qui ne sont plus d'actualité (support, scotch, résidus d'affiches)  <u>Nouvel Affichage à installer si d'actualité</u></p> <p>Nettoyage des murs de la distribution (carrelage)</p>
<b>Plonge Vaisselle Conformément à vos plans</b>	<p>Détartrage des verres des convives (trempage dans le produit adapté)</p> <p>Passage en machine de toute la vaisselle (assiettes / verres / couverts / ramequins, carafe)</p> <p>Démontage de la machine à plonge pour nettoyage/trempage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rampes de buses</li> <li>▪ Filtres</li> <li>▪ Rideaux</li> <li>▪ Roulettes pour glisser les casiers</li> </ul>
<b>Plonge Batterie Conformément à vos plans</b>	<p>Nettoyage des bacs inox, ustensiles</p> <p>Passage en machine des rayonnages, grilles et caillebotis</p> <p>Démontage de la machine à plonge pour nettoyage/trempage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Filtres</li> <li>▪ Portes</li> <li>▪ Détartrage de la machine</li> </ul>
<b>Réfectoire Conformément à vos plans</b>	<p>Pied de table et de chaises</p> <p>Vitres</p> <p>Toile d'araignée</p> <p>Désinfecter les points de contact interrupteurs et poignées de porte (toutes les heures)</p> <p>Suppression affichages qui ne sont plus d'actualité (support, scotch, résidus d'affiches)  <u>Nouvel Affichage à installer spécifique aux gestes barrières COVID 19 (à mettre en place par les établissements)</u></p>
<b>Local déchets Conformément à vos plans</b>	<p>Container / poubelle</p> <p>Désinfecter les points de contact, poignées des containers toutes les heures)</p> <p>Parois et sol</p> <p>Evacuation</p>

## **2 - Reprise du service avec mise à disposition de repas froids**

Un accord a été trouvé avec la société l'aubiétoine, référencée au groupement d'achat de denrées alimentaire des collègues. Les commandes seront passées par les établissements et en compléments les collègues devront fournir le pain et l'eau.

- **Semaine du 18 mai** : des paniers repas seront distribués et consommés dans les classes. Prévoir le matériel de distribution et d'évacuation des déchets.
- **A partir du 25 mai** : mise à disposition des repas froids à assembler en paniers repas. Assemblages des paniers par les agents du collège. Prévoir le matériel de distribution et d'évacuation des déchets.

Une variété des menus pique-nique est assurée sur une période de 8 repas (avec 5 composants : salade, protéine, chips, féculant et dessert).

Ces repas froids seront consommés dans les classes, avec un premier nettoyage des tables avant le repas (à l'aide de lingettes) et un nettoyage après, par les équipes d'entretien.

Dans le cadre de la mise en œuvre de ce scénario, les agents du service de restauration pourront être mobilisés au sein du service général pour assurer les missions nécessaires à au fonctionnement de l'établissement.

**Entre le 18 et le 29 mai, les collègues proposeront uniquement des paniers repas aux élèves sur un format de 4 jours soit un total de 6 repas.**

**En fonction de l'évolution de la situation, et sous réserve de validation systématique du Département dont la demande sera faite par l'établissement, les établissements pourront envisager une reprise progressive des unités de production dans les conditions prévues au paragraphe suivant.**

### **3 – Dans la perspective d'une reprise de production sur place :**

Ce scénario devra être impérativement validé par les services départementaux avant toute mise en œuvre par les établissements.

Les prérequis :

#### Reprise des agents - Gestion de la prise de poste

Pour que les services fonctionnent correctement, il est indispensable d'avoir l'ensemble des agents en poste

Quid d'un agent en situation de maladie - Autorisation de se présenter dans l'établissement

Dispose t-on pour une durée suffisante des EPI nécessaire à protéger l'ensemble des acteurs de la restauration

Conserver les fruits crus comme seule crudité dans un premier temps. Les fruits sont en général désinfectés avant distribution.

Répartition des agents entre le service de restauration et la désinfection des locaux entre le 12h / 14h

Briefing quotidien sur les règles d'hygiène renforcées à mettre en place  
Equipe administrative et technique

Lavage des mains aussi souvent que nécessaire  
Port du masque bucco-nasal en permanence et à remplacer selon les indications du fabricant  
Port des gants à usage

#### Préconisations

S'assurer de la présence des agents

Prise de T° à l'embauche

Refaire les stocks de gants, masques, ...

## Plan alimentaire - denrées & livraisons

Plan alimentaire et variété des plats servis

Proposition de repas froids consommés directement en classe

Offre de produits ayant subi un traitement assainissant ou peu manipulés, diminution / suppression des crudités préparées sur place

Nettoyage et désinfection des badgeuses et bornes de biométrie

Conserver une distanciation à la distribution du self

Paniers à couverts (en temps normal c'est la zone la plus contaminée et porteuse de germes)

## Distribution & salle de restaurant

Mettre en place une file d'attente avec distanciation à l'entrée du self

lavage de mains des élèves à l'entrée du self

Nettoyage et désinfection des badgeuses et bornes de biométrie

Conserver une distanciation à la distribution du self

Paniers à couverts (en temps normal c'est la zone la plus contaminée et porteuse de germes)

Corbeille à pain et distribution du pain

Distanciation dans la salle de restaurant

### Préconisations

Mettre en place un menu unique

Attention risque de pénurie

suppression des crudités préparées sur place

Proposition d'un pointage manuel pour éviter les contacts

Matérialisation au sol de la distance préconisée

Distribution par un agent

### Préconisations

Matérialisation au sol de la distance préconisée

Maintenir les produits à disposition

Proposition d'un pointage manuel pour éviter les contacts

Matérialisation au sol de la distance préconisée

Distribution par un agent

Distribution par un agent préconiser un petit pain individuel

Condamner une place sur 2 en quinconce dans la salle de restaurant

## Distribution & salle de restaurant

Elargissement des horaires d'ouverture de la DP

Suppression des pichets d'eau

Suppression des salades et desserts bars  
Produits dressés, présentés en vitrine

Un affichage spécifique va devoir être pensé pour accompagner au mieux les collégiens et les adultes d'ailleurs en fonction des organisations locales

Gestion de la plonge et du dérochage

La distanciation sera à respecter également à la sortie du self vers la salle de restaurant en attendant que des places se libèrent  
- Idem sur la file de déposer plateau à la plonge

### Préconisations

Matérialisation au sol de la distance préconisée

Suppression des carafes d'eau  
Mise en place de bouteilles ou gourdes individuelles

Privilégier le dressage en ramequin filmés

Mise en place du débarrasage du plateau par les élèves là où ce n'est pas encore en place

L'intégralité du plan de maîtrise sanitaire est téléchargeable via la plate-forme Easilys

## LAVAGE DES MAINS

Le lavage des mains doit être renouvelé autant de fois que nécessaire afin de garantir un niveau d'hygiène suffisant et ainsi limiter la contamination des aliments par manipulation.



Mouiller les mains abondamment



Appliquer un savon bactéricide



Lavage des paumes



Lavage des faces externes et des espaces interdigitaux



Lavage des faces internes et des espaces interdigitaux



Lavage des doigts



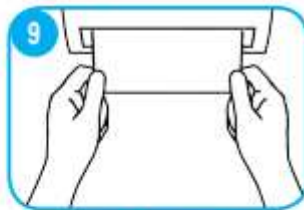
Lavage des ongles, Possibilité d'utiliser une brosse au besoin



Lavage des poignets



Rincer abondamment



Utiliser des serviettes à usage unique



Sécher soigneusement les mains

**La plupart des contaminations alimentaires sont dues à une mauvaise hygiène des mains.**