



A S S T S A S

Association paritaire pour
la santé et la sécurité du travail
du secteur affaires sociales

COVID-19 – RECOMMANDATIONS POUR LA RESPONSABLE DE L'ALIMENTATION EN SERVICES DE GARDE

Dans le contexte de la pandémie de COVID-19, il est important de suivre les directives de l'INSPQ pour éviter la contamination. Voici des procédures pour appliquer ces directives. L'ASSTSAS n'est pas l'organisme prescripteur, nous traduisons les lignes directrices sous forme de méthodes de travail. Les présentes recommandations concernent la responsable de l'alimentation en services de garde. Elles s'appuient sur la somme de nos lectures en date du 25 juin 2020 et pourraient évoluer.

Contexte et transmission

Les données scientifiques démontrent que la grande majorité des cas de COVID-19 sont liés à une transmission de personne à personne lors d'un contact étroit sans protection avec une personne présentant ou non des symptômes respiratoires.

Même si le virus SARS-CoV-2 est présent dans les liquides biologiques, comme la salive, la proportion de transmissions au contact de surfaces contaminées comme les produits alimentaires, la nourriture, la vaisselle et les ustensiles n'est pas bien connue.

Le virus survit environ 3 heures sur les objets dont la surface est sèche (ex. : conserves, boîtes de céréales, sacs de nouilles, etc.), et 6 jours sur une surface humide¹. Selon le *New England Journal of Medicine*², les experts estiment la survie à 24 heures sur le carton.

Avoir une bonne hygiène des mains, éviter de les porter au visage, garder les cheveux attachés et respecter les règles de salubrité alimentaire sont des pratiques à maintenir. De plus, « les personnes qui manipulent des aliments doivent éviter tout contact avec quiconque présente des symptômes de maladie respiratoire comme de la toux et des éternuements³. » Les travailleurs qui ont des symptômes ne doivent pas se présenter au travail et sont tenus d'aviser leur employeur. Ils doivent aussi remplir le questionnaire de la CNESST prévu à cette fin.

Mesures de l'INSPQ et du MAPAQ

L'INSPQ présente des recommandations intérimaires de prévention de la COVID-19 concernant les travailleuses en services de garde. Afin de protéger la santé des employés et de ceux qui fréquentent le milieu de travail, il est demandé aux employeurs et aux travailleurs de respecter les consignes.

Les recommandations relatives à la distanciation physique, à l'étiquette respiratoire et au lavage des mains sont à adapter en fonction de chaque situation en tenant compte des lieux, des équipements présents, de l'organisation du travail, etc. Le document de l'INSPQ *Services de garde en installation : mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail*⁴ » est celui qui explique le mieux les mesures à prendre. Nous vous encourageons à le consulter.

Dans l'éventualité de prochaines directives, préparez un plan de contingence pour rehausser les mesures de prévention.

Approvisionnement et réception des denrées alimentaires

- Commander par téléphone ou par Internet demeure l'option à privilégier
- Prévoir une zone de dépôt des produits alimentaires afin que les livreurs et les fournisseurs puissent les déposer à l'entrée dans une zone dédiée pour éviter les allées et venues dans le service de garde
- Informer les livreurs et les fournisseurs de l'endroit prévu pour déposer la marchandise lors de leur arrivée
- Convenir d'un moyen de communication avec la responsable de l'alimentation et le livreur au moment de son arrivée
- Il est aussi possible d'envisager une zone de quarantaine pour placer la marchandise avant de l'entreposer en fonction de la viabilité du coronavirus sur différentes surfaces

Réception des denrées alimentaires

- Enlever le tablier et se laver les mains à la sortie de la cuisine dans le cas où un échange avec le livreur est nécessaire
 - Éviter l'échange de papiers et la signature de documents (ex. : bordereaux de commande)
 - Privilégier l'utilisation de documents numériques et limiter le partage de documents papier
 - Si toutefois une signature est requise lors de la validation de la commande, prendre les précautions suivantes :

- Déposer les documents sur une surface propre pour les transmettre et les récupérer en respectant la distance de deux mètres entre les personnes.
Ne pas toucher inutilement les documents
 - Signer le document avec son propre stylo
- Éviter d'échanger les crayons, les lecteurs de code-barres ou les autres outils de travail. Sinon se laver les mains immédiatement après leur utilisation
- Déplacer les denrées vers la cuisine en utilisant un chariot
- Dans la cuisine, éviter de déposer les denrées sur le comptoir
- Si plus d'une personne travaille à la cuisine, modifier les méthodes de travail lors du rangement pour respecter la distanciation physique (ex. : dans les allées étroites, avoir un sens unique ou y circuler une personne à la fois)
- Éviter de porter les mains au visage et les laver après avoir manipulé des boîtes de denrées
- Nettoyer et désinfecter régulièrement les surfaces selon les consignes

Production des collations et des repas

- Réserver l'espace à la responsable de l'alimentation lors de la production
 - Désigner une personne responsable pour acheminer la collation de l'après-midi lorsque la responsable de l'alimentation est absente
- Appliquer autant que possible les règles de l'INSPQ, qui incluent notamment des :
 - Maintenir la distanciation physique si une personne accède dans la cuisine
 - Mesures d'hygiène de l'environnement
- Appliquer intégralement les règles du MAPAQ, qui indiquent notamment de :
 - Séparer les zones du souillé et du propre
 - Éviter de faire la préparation de repas dans le même espace que le lavage de la vaisselle souillée
 - Éviter de porter les mains au visage
 - Se laver les mains et les avant-bras fréquemment
 - en entrant et sortant de la cuisine
 - avant et après la manipulation des aliments
 - après avoir touché une surface souillée
 - après avoir toussé, éternué, s'être mouché
 - après être allé aux toilettes
 - Nettoyer et désinfecter les surfaces

S'il y a plus d'une responsable de l'alimentation dans la cuisine

- Appliquer des moyens de prévention en lien avec la COVID-19 :
 - Maintenir une distance de 2 mètres entre les personnes
 - Prévoir des zones de travail pour chacune d'elles
 - Si la distanciation n'est pas possible, évaluer la possibilité d'installer des barrières physiques en Plexiglass entre les zones de travail
 - Sinon, porter un masque de procédure de qualité
 - Éviter de partager les instruments de travail (ustensiles, serviettes, linges, etc.) ou bien les laver à l'eau chaude et au savon avant le partage. L'utilisation du lave-vaisselle convient également

Distribution des collations, des repas et récupération de la vaisselle souillée

- Déterminer des moyens de communication entre les éducatrices et la responsable de l'alimentation pour maintenir la distanciation physique
- Prévoir le personnel pour acheminer les collations et les repas
 - Éviter le plus possible que la responsable de l'alimentation soit en contact avec d'autres personnes (éducatrices, enfants). Si ce n'est pas possible, la responsable de l'alimentation enlève son tablier avant de sortir de la cuisine pour ne pas le contaminer. Porter un masque de procédure médicale de qualité si le cumul de temps de contact quotidien est d'au moins 15 minutes
- Déterminer une stratégie de distribution des collations et des repas pour éviter les croisements de personnes et pour maintenir la distanciation
- Couvrir les chariots, les bacs, les plateaux de distribution des collations et des repas
- Prévoir la vaisselle et les ustensiles en quantité suffisante pour qu'il n'y ait pas de partage de la vaisselle, d'ustensiles, ni de nourriture entre les adultes ou entre les enfants

Lavage de la vaisselle souillée

Sachant qu'il est recommandé de ne pas partager la vaisselle ni la nourriture, par prudence, des mesures de précaution supplémentaires devraient être appliquées lors de la récupération de la vaisselle souillée et de son lavage.

- Prévoir le retour de la vaisselle souillée en évitant le croisement des personnes
- Couvrir les chariots, les bacs, les plateaux de la vaisselle souillée des collations et des repas

- Nettoyer les recouvrements des bacs et des chariots qui ont été utilisés
- S'assurer que les pratiques de base sont respectées, incluant :
 - Éviter qu'une même personne soit affectée au souillé et au propre dans le même cycle de lavage. Quand cela est impossible, avant de passer au propre, il faut retirer les gants et le tablier, se laver les mains et mettre une nouvelle paire de gants et un nouveau tablier
 - Utiliser des gants jetables ou réutilisables⁵. Dans les deux cas, ils doivent être remplacés dès qu'ils présentent une déchirure ou de l'usure. Il est alors important de faire une vérification de ceux-ci avant de les utiliser. Pour les gants réutilisables, il est préférable de les réserver à une seule personne, de bien les nettoyer et les faire sécher après usage
- Appliquer des méthodes pour réduire les éclaboussures telles que :
 - Jeter les denrées résiduelles en minimisant les éclaboussures. Fermer les contenants à déchets et en disposer le plus rapidement possible (ex. : à la fin du lavage)
 - Éviter de rincer la vaisselle souillée provenant des locaux par jet d'eau. Faire plutôt tremper certaines pièces de vaisselle qui le requièrent dans une solution détergente ou déloger les résidus avec un linge ou une éponge
 - Nettoyer puis désinfecter les bacs, les chariots utilisés pour le retour de la vaisselle souillée avec un linge imprégné de solution désinfectante
 - Nettoyer puis désinfecter les surfaces et les lieux en minimisant les éclaboussures
 - Si certaines activités conservent un risque d'éclaboussures en dépit des mesures mises en place, le port du masque de procédure et d'une protection faciale à ces moments est à envisager
- Évaluer le besoin d'installer des distributeurs de solution hydroalcoolisée à proximité de la cuisine et hors de la portée des enfants

Après une journée de travail

- Retirer ses vêtements de travail avant de quitter, si possible, ou dès l'arrivée au domicile et les placer dans un sac de plastique ou de tissu
- Garder les vêtements dans le sac fermé jusqu'au lavage
- Au moment de remplir la laveuse :
 - Éviter tout contact des vêtements souillés avec la peau ou le linge propre
 - Ne pas secouer le linge ou le sac
- Procéder au lavage à l'eau chaude avec le savon à lessive habituel. Les vêtements de travail peuvent être lavés avec les autres vêtements de la famille, sauf s'ils sont

visiblement souillés

- Se laver les mains après avoir déposé le linge dans la laveuse
- Si un tablier ou un sarrau est utilisé, le laver quotidiennement

Références

1. MSSS. (2020). Guide autosoins – COVID-19. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/sante/documents/Problemes_de_sante/19-210-30FA_Guide-autosoins_francais.pdf?1584985897
2. Collectif. (2020). Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *The New England Journal of Medicine*.
https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973?query=featured_home
3. INSPQ (2020). COVID-19 : Recommandations intérimaires concernant les travailleurs du secteur de la restauration (service au comptoir, service à l'auto et livraison).
<https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/covid/3006-recommandations-restauration-rapide-covid19.pdf>
4. INSPQ. (2020) Services de garde en installation : mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail. <https://www.inspq.qc.ca/publications/2984-travailleuses-services-garde-covid19>
5. ASSTSAS. (2020). COVID-19 : Aide-mémoire sur les gants en services de garde.
https://asstsas.qc.ca/sites/default/files/publications/documents/DOSS_THEM/Risques_Biologiques_Infections/covid19/covid-19_gants_SDG.pdf
ASSTSAS. (2020). Comment retirer des gants – Affiche.
<https://asstsas.qc.ca/publication/covid-19-comment-retirer-des-gants-services-de-garde>

Autres références

- INSPQ. (2020). COVID-19 : Restauration (service au comptoir, à l'auto et livraison).
<https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/covid/3006-recommandations-restauration-rapide-covid19.pdf>
- INSPQ. (2020). Page COVID-19 : nettoyage de surfaces – Questions-réponses.
<https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement-interieur-nettoyage-surfaces>
- MSSS. (2015). Prévention et contrôle des infections dans les services de garde et écoles du Québec – Guide d'intervention.
<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/guide-garderie/chap4-port-de-gants.pdf>