



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 la 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 3 novembre 2020 et pourraient évoluer.

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

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. Dans cette situation :
 - 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 la signature est requise lors de la validation de la commande, prendre les précautions suivantes :

- S'assurer d'appliquer une bonne hygiène des mains avant et après la manipulation d'objets et la signature de documents
 - Déposer les documents sur une surface propre pour les transmettre et les récupérer en respectant la distanciation physique
 - Signer le document avec son propre stylo
- 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)
 - Nettoyer et désinfecter régulièrement les surfaces selon les consignes
 - Maintenir une bonne hygiène après la manipulation d'objets

Préparation des repas

- La responsable de l'alimentation doit connaître le nombre d'enfants présents. Prévoir un moyen de communication entre les personnes concernées pour limiter les déplacements dans les aires communes et respecter la distanciation physique
- Réserver le plus possible la cuisine à la responsable de l'alimentation pour la préparation des repas
 - Désigner une personne responsable pour acheminer la collation de l'après-midi lorsque la responsable de l'alimentation est absente

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

- Appliquer des moyens de prévention relatifs à la COVID-19 :
 - Maintenir une distance de 2 mètres entre les personnes
 - Prévoir des zones de travail à chacune d'elles
 - Si la distanciation n'est pas possible, évaluer la possibilité d'installer des barrières physiques comme des plexis-glass 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

- 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 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

- 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 réutilisables⁴. 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 le 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 hydroalcoolique 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 :
 - Ne pas secouer le linge ou le sac
 - Éviter aussi tout contact des vêtements souillés avec la peau ou le linge propre
- 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 auto-soins – COVID-19. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/sante/documents/Problemes_de_sante/20-210-243WFA_Guide-autosoins_francais.pdf?1608742335

2. 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>

3. INSPQ. (2020) Services de garde en installation : mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail – recommandations intérimaires
<https://www.inspq.qc.ca/publications/2984-travailleuses-services-garde-covid19>

4. 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

5. 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 : nettoyage et désinfection de surfaces
<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>