

COVID-19 – Recommandations pour les services alimentaires

Dans le contexte de la pandémie 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 pour les services alimentaires et plus particulièrement pour le secteur de **la laverie des services alimentaires**. Nos recommandations proviennent de la somme de nos lectures en date du 13 avril 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 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 (ex. : nourriture, couvert, plateau) n'est pas bien connue.

Mesures de l'INSPQ et du MAPAQ

Les documents de l'INSPQ présentent des mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail et en milieu de soins aigus à adapter « en fonction de la situation épidémiologique de chaque région. 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 » (INSPQ).

Les recommandations de l'INSPQ ne sont pas spécifiques à la réalité des services alimentaires en milieu de soins, mais il faut en respecter les principes, comme ceux de la distanciation sociale et de la séparation physique, puis les adapter en fonction de chaque situation en tenant compte des lieux, des équipements présents, de l'organisation du travail, etc. Le document *Mesures de prévention en milieu de travail : recommandations intérimaires* est celui qui explique le mieux les mesures à

prendre. Il devrait s'appliquer à l'ensemble des services alimentaires des centres hospitaliers et des centres d'hébergement (CHSLD, RPA). Nous vous recommandons de le consulter.

- INSPQ. (6 avril 2020). COVID-19 : Mesures de prévention en milieu de travail : recommandations intérimaires.
<https://www.inspq.qc.ca/publications/2911-mesures-milieu-travail-covid19>

Nous vous invitons aussi à consulter ces sources d'information :

- INSPQ. (10 avril 2020). COVID-19 : Mesures de prévention et de contrôle des infections pour les milieux de soins aigus : recommandation intérimaires.
<https://www.inspq.qc.ca/publications/2906-pci-soins-aigus-covid19>
- INSPQ. (30 mars 2020). COVID-19 : Mesures pour l'industrie de la transformation.
<https://www.inspq.qc.ca/publications/2952-transformation-alimentaire-covid19>
- INSPQ. (30 mars 2020). COVID-19 : Mesures pour les travailleurs du secteur de l'hôtellerie.
<https://www.inspq.qc.ca/publications/2930-travailleurs-hotellerie-covid19>
- MAPAQ. (2012). Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail.
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Aide-memoire_Exploitants_Restauration.pdf
- ASSTSAS. Page Coronavirus COVID-19-BIO.
<https://asstsas.qc.ca/dossiers-thematiques/coronavirus-2019-ncov-bio>

Mesures pour l'ensemble du service alimentaire

- S'il n'y a pas de directives spécifiques émises par la PCI (prévention et contrôle des infections), appliquer autant que possible les règles recommandées par l'INSPQ dans les documents ci-haut, qui incluent notamment des :
 - Mesures de distanciation physique
 - Mesures d'hygiène de l'environnement
 - Exclusions des lieux de travail
 - Périodes de repas et de pauses
- Appliquer intégralement aussi les règles du MAPAQ qui indiquent notamment de :
 - Séparer les zones du souillé et du propre

- Laver les mains et les avant-bras avant et après l'exécution des tâches
- Nettoyer et désinfecter les surfaces

Mesures particulières pour la laverie

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

- S'assurer que les pratiques de base sont respectées, incluant :
 - Réserver une paire de gants réutilisables par personne. Le port de gants jetables est possible. Les gants réutilisables doivent être nettoyés selon la procédure locale. Laver les mains et les avant-bras après leur retrait
 - Éviter qu'une même personne soit affectée au souillé et au propre dans le même cycle. 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
- 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 par jet d'eau. Faire plutôt tremper la vaisselle qui le requiert dans une solution détergente
 - Éviter de nettoyer par jet d'eau les chariots utilisés pour le retour des couverts souillés. Nettoyer avec un linge imprégné de solution désinfectante
 - Nettoyer et 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 d'une protection faciale à ces moments est à envisager
- Évaluer les besoins d'installer des distributeurs de solution hydroalcoolisée à proximité des postes
- Préparer un plan de contingence dans l'éventualité que d'autres directives soient émises pour rehausser les mesures de prévention

Mesures exceptionnelles

Si la situation requiert de rehausser les mesures, en raison d'un nombre important d'utilisateurs infectés ou d'une éclosion, il pourrait être envisagé de :

- Identifier les plateaux utilisés par des utilisateurs reconnus infectieux COVID-19, afin d'appliquer des mesures supplémentaires pour le traitement de la vaisselle de ces utilisateurs
- Réserver des chariots fermés pour le retour de ces plateaux à la laverie. Se laver les mains et les avant-bras après le retour au service alimentaire. Prévoir la désinfection de ces chariots avec un linge réservé à cette fin, imprégné d'une solution désinfectante selon la procédure locale
- Traiter séparément la vaisselle identifiée COVID (ex. : à la fin du cycle)
- Opter pour de la vaisselle jetable (même si elle n'est pas requise selon l'INSPQ (10 avril 2020)). Mais il est à noter que ces ustensiles et cette vaisselle devront ensuite être manipulés pour les jeter et le plateau devra être traité quand même
- Suspendre l'utilisation des dispositifs de type vis sans fin, ou tritrateur. Débarrasser alors directement dans les poubelles afin de minimiser la contamination des surfaces et le brassage de la nourriture.
- Réévaluer le type d'EPI à fournir