

## **Instructions sanitaires à destination des restaurants scolaires durant la phase de COVID-19**

*Ces instructions sont basées sur les recommandations émises par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), le Plan de protection SSEJ/PPSP pour assurer l'accueil à journée continue (parascolaire) à la rentrée 2020 et le plan de protection sous COVID-19 pour l'hôtellerie-restauration valable à partir du 22 juin 2020. Ces instructions s'appliquent jusqu'à révocation ou publication d'une nouvelle version.*

**Les communes ainsi que les organisations en charge de fournir et de servir les repas s'engagent à ce que les personnes travaillant dans les restaurants scolaires connaissent et appliquent ces mesures.** Une personne de référence par réfectoire doit être désignée. Elle aura notamment la charge de veiller à l'application de ces mesures, à la coordination avec le GIAP et la commune concernée.

**Date** : 24 août 2020

### **A. INTRODUCTION**

Le COVID-19 est la maladie provoquée par le nouveau coronavirus SARS-CoV-2.

La transmission de personne à personne se fait principalement par les gouttelettes respiratoires produites lorsqu'une personne infectée tousse ou éternue, lors d'un contact étroit avec une personne infectée. Le virus peut également se transmettre via les mains ou par contact direct interpersonnel. Le virus pénètre dans le corps lorsqu'on se touche la bouche, le nez ou les yeux.

Afin de réduire la transmission du virus dans la population suisse, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a émis des règles d'hygiène et de conduite, en particulier :

- Garder ses distances (1,5 mètre)
- Se laver soigneusement et régulièrement les mains
- Ne pas se serrer la main
- Tousser et éternuer dans un mouchoir ou dans le creux du coude
- Rester à la maison en cas de symptômes, se faire tester
- Chaque fois que possible, continuer de travailler en partie à la maison

Le 19 juin 2020, Conseil fédéral a simplifié les consignes relatives aux plans de protection. Ces principes restent applicables à la rentrée scolaire d'août 2020.

Selon les récents rapports scientifiques et les données épidémiologiques, les enfants contractent moins le virus (0.7% des cas chez les moins de 10 ans et 2% chez les 10-19 ans dans le canton de Genève) et les symptômes sont majoritairement bénins. De plus, les enfants touchés par le COVID-19 sont peu contagieux.

Les mesures ci-après sont amenées à évoluer en fonction des recommandations de l'OFSP. Ces règles complémentaires ne se substituent pas aux règles habituelles d'hygiène et aux directives d'autocontrôle, basées sur les principes HACCP qui doivent être poursuivies.

## **B. MESURES DE PROTECTION**

### **1. Mesures de protection concernant le personnel sur le lieu d'accueil parascolaire**

#### **a) Informations générales**

L'hygiène des mains et la distance restent les principales mesures de protection et les plus efficaces.

Il faut mettre à disposition des personnes travaillant dans les restaurants scolaires les moyens leur permettant de respecter les mesures de protection préconisées par l'OFSP afin de se conformer aux règles d'hygiène et de conduite recommandées. Ils doivent recevoir une formation sur la mise en pratique de ces recommandations (hygiène des mains, des objets et des surfaces, ne pas se serrer la main, distance).

Ainsi, afin de réduire la transmission du virus dans la population suisse, les règles de conduite émises par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) sont à appliquer :

- **Garder ses distances** - une distance de 1,5 m doit être respectée entre adultes, elle doit également être respectée entre les adultes et les enfants. Les enfants entre eux n'ont pas besoin de respecter cette distance. Dans le cas où cette distance n'est pas possible à maintenir la majorité du temps, un masque doit être porté.
- **Se laver soigneusement et régulièrement les mains.**
- **Ne pas se serrer la main.**
- **Tousser et éternuer dans un mouchoir** ou dans le creux du coude.

Si la distance recommandée ne peut être respectée, des mesures de protection appropriées sont prises selon le principe « STOP » en usage sur les lieux de travail (substitution, mesures techniques, mesures organisationnelles, équipement de protection individuelle).

Les mesures de protection de l'OFSP sont affichées dans le restaurant scolaire (dans la salle et aux toilettes).

#### **b) Règles d'hygiène**

Le lavage des mains, à l'eau et au savon liquide, doit être répété plusieurs fois au cours de la journée par le personnel, mais au minimum :

- A la prise de travail.
- À chaque changement de tâche, et au minimum toutes les 2 heures.

Une fois lavées, les mains sont séchées avec un essuie-main en papier à usage unique ou avec un système déroulant de linge en tissu. Lorsque le lavage des mains au savon et à l'eau est impossible, les mains sont désinfectées au moyen d'une solution hydroalcoolique.

Dans la mesure du possible, les portes des réfectoires et de la cuisine sont maintenues ouvertes avant et durant le repas, afin d'éviter de toucher les poignées.

Des règles de fonctionnement (déplacement des enfants, flux d'entrée, de sortie, rythme des arrivées des groupes, etc.) sont mises en place d'entente entre la personne de référence du réfectoire et le responsable de secteur du parascolaire et visent essentiellement à limiter les flux et les contacts rapprochés qu'ils génèrent.

Les habits du personnel sont spécifiques au travail et sont régulièrement changés et lavés après chaque usage.

Ces normes d'hygiène correspondent aux directives de l'autocontrôle en matière d'hygiène personnel et de santé des employées et employés, auxquelles sont astreintes les personnes travaillant dans les restaurants scolaires.

### **c) Distance sociale**

La consigne de la distance minimale de 1,5 mètre lors de contacts interpersonnels s'applique à tous les adultes. En revanche, cette consigne de distanciation ne s'applique pas aux enfants accueillis au parascolaire.

Elle s'applique aussi entre les adultes et les enfants accueillis, dès que ceux-ci sont en âge de l'appliquer, afin de les protéger.

### **d) Nettoyage et aération**

Le plan de nettoyage de l'autocontrôle est scrupuleusement respecté. Les surfaces, objets et appareils utilisés par plusieurs personnes doivent être nettoyés avec un détergent usuel à intervalles réguliers mais au minimum à chaque changement d'utilisateur.

Un nettoyage des tables et des surfaces utilisées du réfectoire doit être effectué par le personnel du réfectoire entre les deux services. Les salles de restaurants scolaires sont aérées de manière régulière, notamment entre les services (au minimum 5 à 10 minutes).

Les poignées de portes, interrupteurs, sanitaires et autres points de contact sont nettoyés, par le personnel affecté à cette tâche par la commune, au moins une fois par jour ou davantage si elles sont souillées.

Le matériel utilisé pour le nettoyage est lavé ou changé quotidiennement.

Les poubelles du réfectoire et des toilettes sont régulièrement vidées.

Le personnel des communes en charge du nettoyage s'assure que les lavabos pour les enfants et le personnel parascolaire soient en tout temps approvisionnés en savon liquide et en papier/système de linge déroulant fonctionnel. **Les savons solides (jaunes) ne doivent pas être utilisés.** Le personnel des communes travaillant dans les écoles fournit sur demande du savon liquide et vérifie l'alimentation des systèmes essuie-mains.

### **e) Matériel de protection individuelle**

Le port du masque n'est pas indiqué au parascolaire pour les enfants.

Les adultes portent un masque lorsque la distance de 1,5 mètre ne peut pas être respectée pendant plus de 15 minutes avec d'autres adultes ainsi qu'avec les enfants.

Le port de gants est recommandé dans son utilisation habituelle pour les activités de nettoyage et de cuisine.

Si durant les heures d'accueil au parascolaire, un adulte ou un enfant de plus de 12 ans présente des symptômes d'affection aiguë des voies respiratoires (maux de gorge, toux - surtout sèche - insuffisance respiratoire, douleurs dans la poitrine), de la fièvre, une perte soudaine de l'odorat et/ou du goût, ou d'autres symptômes comme des maux de tête, une faiblesse générale ou

sensation de malaise, des douleurs musculaires, un rhume, des symptômes gastro-intestinaux (nausées, vomissements, diarrhée, maux de ventre) ou des éruptions cutanées, il porte un masque jusqu'à son retour à domicile :

(<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/masken.html>).

Les parents de l'enfant malade sont avertis et doivent venir le chercher au plus vite ; l'enfant attend dans une pièce séparée l'arrivée de ses parents.

## **2. Organisation**

### **a) Principes généraux d'organisation**

Afin de garantir la sécurité de toutes les personnes fréquentant le réfectoire, une organisation sanitaire spécifique doit être mise en place d'entente entre le personnel du restaurant scolaire et le GIAP. Celle-ci doit tenir compte des impératifs liés aux nettoyages, aux manipulations des plats, à la distanciation sociale, à la limitation des déplacements des adultes et des enfants, etc.

### **b) Organisation du service en réfectoire**

Pour limiter les croisements de personnes et les manipulations, les animatrices et animateurs, dès leur arrivée dans le réfectoire, s'asseyent avec leur groupe d'enfants à la table qui leur est dédiée. Ils/elles portent un masque jusqu'à leur arrivée à table, l'enlèvent quand ils sont assis et le déposent dans une enveloppe propre. Ils/elles le remettent à l'issue du repas avant de se déplacer dans le réfectoire. (voir "Utilisation correcte" sous le lien suivant : <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/masken.html#951772611>)

Les tables sont préalablement préparées par le personnel de cuisine avant l'arrivée des enfants au premier comme au deuxième service. Les échanges de vaisselle et d'ustensiles (carafes, plats, services, etc.) entre adultes et entre groupes sont évités. A cette fin, le personnel du réfectoire veille à une mise à disposition suffisante de vaisselle et d'ustensiles à chaque table.

Les plats de nourriture et les corbeilles de pain ne sont pas laissés sur les tables, le service du repas et du pain doit être fait sur assiette par le personnel (les enfants ne se servent pas eux-mêmes). Les enfants sont servis en petits groupes (par table).

Le personnel affecté au service porte un masque de protection. Dans la mesure du possible, il doit être stable et l'organisation en tournus doit être évitée.

Afin d'éviter au maximum les contacts rapprochés durant le moment du repas, les animatrices et animateurs sont autorisés à manger avec les enfants uniquement dans les réfectoires dans lesquels les conditions suivantes sont respectées :

1. Les recommandations sanitaires doivent être entièrement appliquées. Il s'agit notamment et surtout du respect de la distance sociale de 1,5 m entre adultes et enfants à table, autour de laquelle les sièges doivent être occupés ou disposés de façon à maintenir au moins une place vide ou une distance équivalente entre le siège de l'animatrice, de l'animateur et les sièges des enfants les plus proches de lui/elle.
2. Les infrastructures et les effectifs doivent le permettre.
3. L'organisation et la répartition des animatrices, animateurs et enfants au sein du réfectoire reste inchangée durant toute la semaine à des fins de traçabilité.

Si ces 3 conditions ne peuvent être respectées, le Responsable de secteur devra, conjointement avec la Direction et en fonction des particularités locales, prendre la décision d'autoriser ou non aux animatrices et aux animateurs de manger avec les enfants dans le réfectoire concerné.

Les enfants ne partagent pas de nourriture ou de boisson entre eux ou avec les adultes.

Les plats restant en fin de service sont jetés et ne sont pas redistribués au personnel.

Les enseignants ne sont pas autorisés à manger ou à venir chercher un repas dans l'enceinte du réfectoire durant le service.

La vaisselle n'est jamais partagée et systématiquement lavée après usage.

### **c) Spécificités pour les cuisines de production**

Dans les cuisines fonctionnant avec une grande équipe, un échelonnement des prises de poste est mis en place pour éviter que les personnes ne se croisent dans les espaces exigus (au vestiaire par exemple).

Le personnel du restaurant scolaire porte un masque dès son arrivée dans la cuisine et jusqu'à la fin de son service.

En cas de travail en binôme : le partage du matériel est limité au strict nécessaire. A la fin de chaque intervention ou au passage entre deux intervenants, le matériel utilisé est nettoyé et désinfecté (matériel de tranchage, couteaux, etc.).

### **d) Usage de matériel de protection individuel**

Le masque de protection doit être porté durant toute la période d'activité. Les règles d'usage des masques chirurgicaux doivent être respectées, notamment en matière de changement, au minimum toutes les 4 heures.

Les types de masque autorisés doivent être conformes aux standards définis par l'OFSP, qui recommande les types de masques suivants pour la population générale :

<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/masken.html>

Le port préventif de gants n'est pas recommandé, en dehors de leur utilisation habituelle pour les activités de nettoyage et de cuisine ou en cas de blessure. Dans ces cas, les gants doivent être changés après chaque séquence de travail et les mains soigneusement lavées après. Un lavage fréquent à l'eau et au savon est plus efficace que le port des gants.

## **3. Mesures visant à exclure les personnes malades ou qui se sentent malades**

- Les membres du personnel ou les bénévoles travaillant au parascolaire qui ont des symptômes d'affection aiguë des voies respiratoires (maux de gorge, toux - surtout sèche - insuffisance respiratoire, douleurs dans la poitrine), de la fièvre, une perte soudaine de l'odorat et/ou du goût, ou d'autres symptômes comme des maux de tête, une faiblesse générale ou sensation de malaise, des douleurs musculaires, un rhume, des symptômes gastro-intestinaux (nausées, vomissements, diarrhée, maux de ventre) ou des éruptions cutanées, doivent rester à domicile et prennent contact avec leur médecin ou un centre de dépistage et suivent les recommandations de l'OFSP pour les personnes malades.
- Si le diagnostic de COVID-19 est confirmé chez un membre du personnel ou un bénévole, le service du médecin cantonal, qui est informé par les laboratoires et les médecins traitant,

applique les mesures de santé publique adaptées à la situation (enquête d'entourage et mesures d'isolement et de quarantaine).

Si une personne est malade non COVID-19, elle respecte les règles habituelles et ne retourne au travail qu'après la disparition des symptômes depuis 24 heures.

#### **4. Quarantaine de retour de voyage**

Les mesures fédérales qui concernent les retours de voyage de pays/zones à risque s'appliquent à tout le personnel et à tous les élèves (responsabilité parentale). (Se référer à ce [lien](#)).

#### **5. Mesures de protection des personnes vulnérables**

Les consignes de protection des personnes vulnérables ont été levées. Les employeurs sont toutefois tenus de prendre les mesures qui s'imposent pour protéger la santé de leur personnel, conformément à la loi sur le travail. Si la distance barrière de 1,5 mètres ne peut pas être respectée, il faut porter un masque de protection en appliquant les bonnes pratiques en matière de manipulation.

Les personnes fonctionnant bénévolement dans les structures des restaurants scolaires le font sous leur propre responsabilité, en toute conscience du risque de contamination encouru. Ils doivent cependant également se conformer scrupuleusement aux mesures de protection en vigueur. Il est toutefois recommandé aux bénévoles de plus de 65 ans de ne pas travailler au sein des restaurants scolaires, surtout lorsque cela entraîne des contacts rapprochés importants avec d'autres adultes.

### **C. Références et sources d'informations complémentaires**

-Ordonnance fédérale 3 sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19, 818.101.24, 15.08.2020) :

<https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20201773/index.html>

-Ordonnance sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 en situation particulière : <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20201774/index.html>

- Ordonnance sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19) dans le domaine du transport international de voyageurs (RS 818.101.27, <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20201948/index.html>, mise à jour 15.08.2020).

-Office fédéral de la santé publique, campagne "Voici comment nous protéger" : <https://ofsp-coronavirus.ch/>

-Port du masque : <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/masken.html#951772611>

- Principes de l'OFSP pour la reprise de l'enseignement présentiel de l'école obligatoire : <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/empfehlungen-fuer-die-arbeitswelt.html#-667681184>

-COVID-19 - Coronavirus à Genève, Etat de Genève : [www.ge.ch/covid-19-coronavirus-geneve](http://www.ge.ch/covid-19-coronavirus-geneve)

-Portail du SECO sur le nouveau coronavirus : [www.seco.admin.ch/pandemie](http://www.seco.admin.ch/pandemie)

-Protection de la maternité : [www.seco.admin.ch](http://www.seco.admin.ch)

-Portail de l'OFAS sur le nouveau coronavirus : [www.ofas.admin.ch/aperçu-Coronavirus](http://www.ofas.admin.ch/aperçu-Coronavirus)

- Kibesuisse et *pro enfance* : "Concept de protection pour les structures d'accueil collectif/crèches et les structures d'accueil parascolaire":

[https://www.proenfance.ch/images/200429\\_Modele\\_conceptprotection\\_creches\\_parascolaire.pdf](https://www.proenfance.ch/images/200429_Modele_conceptprotection_creches_parascolaire.pdf)

-Vidéo explicative « Voici comment utiliser un masque d'hygiène » :

[https://www.bag.admin.ch/dam/bag/fr/dokumente/cc/Kampagnen/covid-19/maskentutorial.mp4.download.mp4/OFSP\\_Coronavirus\\_video\\_explicative\\_masque-d-hygiene.mp4](https://www.bag.admin.ch/dam/bag/fr/dokumente/cc/Kampagnen/covid-19/maskentutorial.mp4.download.mp4/OFSP_Coronavirus_video_explicative_masque-d-hygiene.mp4)