

## **Instructions sanitaires à destination des restaurants scolaires œuvrant au sein de la prestation parascolaire 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) **publié le 30 août 2021** et le Plan de protection sous COVID-19 pour l'hôtellerie-restauration valable à partir du **25 juin 2021**. 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 : **02 septembre 2021**

### **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.

Une transmission sur de plus longues distances par les gouttelettes plus fines, les aérosols, est possible mais n'est pas fréquente.

Les données disponibles à ce jour montrent qu'une certaine proportion des enfants mais moindre que les adultes peuvent être infectés par le nouveau coronavirus. Toutefois, jusqu'à l'âge d'environ 12 ans, ils sont moins souvent symptomatiques que ceux qui sont plus âgés ou que les adultes, et transmettent moins le virus à d'autres personnes. Une incertitude demeure quant au taux exact de transmissibilité du nouveau coronavirus au sein des différents groupes d'âge. Aussi, les enfants développent rarement des maladies sévères, et leur contamination n'entraîne actuellement pas d'augmentation significative des hospitalisations.

Certains variants du coronavirus étant plus contagieux et plus virulents, il est important de respecter les mesures de protection décrites ci-dessous.

Afin de réduire la transmission du virus dans la population suisse, le Conseil fédéral, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), et le Conseil d'Etat ont 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
- Aérer plusieurs fois par jour
- Tousser et éternuer dans un mouchoir ou dans le creux du coude
- Se rendre chez le médecin ou aux urgences seulement après avoir téléphoné

Les présentes instructions sanitaires à destination des restaurants scolaires œuvrant au sein de la prestation parascolaire sont édictées dans le respect du cadre légal, des mesures prises par le Conseil fédéral, l'OFSP et le Conseil d'Etat, en collaboration avec le service du médecin cantonal et du SSEJ. Ces règles complémentaires ne se substituent pas aux règles habituelles d'hygiène et aux directives d'autocontrôle.

Ces instructions sont amenées à évoluer en fonction des directives fédérales et cantonales, et de l'évolution de l'épidémie.

## **B. MESURES DE PROTECTION**

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

#### **a) Informations générales**

L'hygiène des mains, la distance interpersonnelle, l'aération des locaux, le nettoyage des surfaces et le port du masque sont les principales mesures de protection contre le coronavirus (SARS-CoV-2).

Il faut mettre à disposition des enfants et des personnes travaillant dans les restaurants scolaires les moyens leur permettant de respecter les mesures de protection. Le personnel doit recevoir une information sur la mise en pratique des consignes (hygiène des mains, des objets et des surfaces, aérer plusieurs fois par jour, ne pas se serrer la main, renoncer aux accolades et aux embrassades, distance, port du masque) préconisées par l'OFSP. [Les vidéos de l'OFSP](#) sur le lavage des mains, le mouchage et le port du masque sont montrées aux membres du personnel.

Des affiches sont placées à différents endroits du restaurant scolaire, en particulier à l'entrée, dans les locaux et les toilettes.

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** - La consigne de distanciation s'applique autant que possible à tous les adultes (membres du personnels, parents, ...), aussi entre adultes et enfants, indépendamment du port du masque, dès que les enfants sont en âge de l'appliquer. Il n'y a pas de distance minimale entre les enfants.
- **Se laver soigneusement et régulièrement les mains (au minimum à l'arrivée, avant, et après les repas, après être allé aux toilettes), avec de l'eau et du savon liquide, jusqu'à produire de la mousse, pendant 20 secondes au minimum, puis les sèchent délicatement avec des essuie-mains à usage unique, ou un dérouleur essuie-main en tissu lavable.** Une solution hydroalcoolique peut être utilisée en l'absence de point d'eau.

Les enfants ne peuvent utiliser une solution hydroalcoolique pour les mains qu'à titre exceptionnel en l'absence de point d'eau.

- **Ne pas se serrer la main.** Les poignées de mains y compris les " shake hands, high five, checks " sont proscrits entre adultes et entre enfants.
- **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 les mesures en vigueur sur les lieux de travail (substitution, mesures techniques, mesures organisationnelles, équipement de protection individuelle).

#### **b) Règles d'hygiène**

Le lavage des mains selon les recommandations ci-dessus (section B.1.a)) doit être répété plusieurs fois au cours de la journée par le personnel en charge des repas, mais au minimum :

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

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 personnelle et de santé des employées et employés, auxquelles sont astreintes les personnes travaillant dans les restaurants scolaires.

Les personnes malades sont priées de suivre les consignes de l'OFSP.

### **c) Distance sociale**

La consigne de distanciation s'applique autant que possible à tous les adultes (membres du personnels, parents, ...), aussi entre adultes et enfants, indépendamment du port du masque, dès que les enfants sont en âge de l'appliquer.

Il n'y a pas de distance minimale entre les enfants.

### **d) Nettoyage et aération**

Le plan de nettoyage 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 services avec un détergent habituel.

Une aération adéquate permet de réduire le risque de transmission du nouveau coronavirus dans les espaces clos. Il est donc recommandé de :

- Aérer tous les locaux de manière régulière ; après chaque période d'accueil parascolaire (5 minutes au minimum : <https://www.aerer-les-ecoles.ch/fr>).
- Nettoyer avec un détergent habituel les zones touchées et utilisées régulièrement (tables de repas, dossiers de chaises, poignées de porte et de fenêtre, interrupteurs, infrastructures sanitaires, rampes d'escalier, pupitres, etc.) 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. 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**

Les enfants sont exemptés du port du masque.

Tous les adultes encadrant les enfants ainsi que l'ensemble du personnel des Restaurants scolaires doivent porter un masque en permanence dans les bâtiments parascolaires, scolaires ou communaux, quelle que soit la distance entre les personnes, sauf si assis avec distance minimale de 1,5 mètre. Cette règle est à appliquer lors de contact entre adultes ainsi qu'autant que possible entre adultes et enfants jusqu'au 1er octobre inclus.

Cependant, il est admis de retirer le masque sur un temps court, lors du besoin d'un adulte de faire passer un message à l'enfant (consigne, réassurance, ...), tout en respectant la distanciation, dans la mesure du possible.

Sont exemptées de l'obligation de porter un masque les personnes qui ne peuvent pas le porter pour des raisons particulières, notamment médicales. Dans ce cas, des mesures spécifiques sont mises en place afin d'éviter les contacts avec d'autres personnes (voir section sur les personnes vulnérables).

Le port de gants est recommandé dans son utilisation habituelle pour le personnel du restaurant scolaire pour les activités de nettoyage et de cuisine.

## **2. Organisation au réfectoire du personnel du restaurant scolaire**

### **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 et de la vaisselle, à la distanciation sociale, à la limitation des déplacements des adultes et des enfants, etc.

Les normes déclinées supra restent valables.

Les normes d'hygiène usuelles concernant la restauration collective s'appliquent également.

**Aucune limite de rassemblement ne s'applique dans le cadre des activités parascolaires.**

### **b) Organisation du service**

Les croisements de personnes et les manipulations sont dans la mesure du possible limités. Les animateurs/trices, sont autorisés à manger avec les enfants dès le 30 août 2021. Les animateurs/trices du GIAP portent un masque en permanence dans les bâtiments parascolaires, scolaires ou communaux, jusqu'à ce qu'ils/elles soient assis à table afin de manger avec les enfants. Chaque adulte assis à table en réfectoire doit conserver une distance de 1,5 mètre. La mission socio-éducative des animateurs/trices implique de rester proche des enfants en les aidant lors de la prise du repas tout en collaborant avec le partenaire du restaurant scolaire pour le service selon l'organisation convenue. Dès lors, si le personnel parascolaire doit se lever de table durant le repas, il doit remettre son masque.

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. À cette fin, le personnel du réfectoire veille à une mise à disposition suffisante de vaisselle et d'ustensiles à chaque table. Les couverts ne sont pas laissés en libre accès.

Les plats de nourriture et les corbeilles de pain ne sont pas laissés sur les tables ou en libre accès, le service du repas et du pain doit être fait sur assiette par le personnel (les enfants ne doivent pas pouvoir toucher la nourriture non encore servie). Les enfants sont servis en petits groupes (par table).

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

Il faut expliquer aux enfants de ne pas partager la nourriture, ni les tasses, les verres, la vaisselle ou les ustensiles.

Tout autre adulte autorisé à manger ou à venir chercher un repas dans l'enceinte du réfectoire durant le service (enseignant, accompagnant, etc.) doit respecter les règles supra.

Les équipes parascolaires ne sont pas autorisées à prendre les plats restants en fin de service.

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

Dans la mesure du possible, le personnel affecté doit être stable et l'organisation en tournus doit être évitée.

Le lavage des mains selon les recommandations ci-dessus (section B.1.a)) doit être répété plusieurs fois au cours de la journée par le personnel en charge des repas, mais au minimum toutes les 2h ainsi que :

- A la prise de travail
- Juste avant de mettre la table
- Avant de servir le repas
- À chaque changement de tâche
- En quittant le travail

### **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. À 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 des gants**

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.

Les équipes parascolaires ne sont pas autorisées à prendre les plats restants en fin de service.

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

Les membres du personnel du GIAP ainsi que des Restaurants scolaires doivent rester à la maison et éviter tout contact avec une autre personne si les symptômes suivants évocateurs de COVID-19, même légers, apparaissent:

- a) 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

- b) 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;

Les membres du personnel qui présentent l'un de ces symptômes peuvent consulter la page internet "[COVID-19 - se faire tester](#)" pour obtenir des informations.

Le testing des personnes symptomatiques reste primordial et recommandé au moindre doute.

Le personnel vacciné, symptomatique (fièvre, rhume, toux, ...) et testé négativement au COVID-19, ne peut retourner en activité qu'à la fin des symptômes.

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

Si elles sont pleinement vaccinées (ont reçu les 2 doses, et que 14 jours se sont écoulés depuis l'administration de la 2ème dose), les personnes vulnérables, dont les femmes enceintes, sont protégées. L'employeur n'est plus tenu de leur accorder une protection supplémentaire que celles en vigueur au travail. Pour les femmes enceintes, les mesures particulières de protection de la maternité continuent de s'appliquer pour cette population.

Pour les personnes vulnérables, les mesures doivent être prises par l'employeur notamment pour appliquer notamment le principe STOP (substitution, technique, organisation, personnel). Les modalités de mise en œuvre des mesures de protection des personnes vulnérables sont de la responsabilité des employeurs.

Les membres du personnel vivant avec une personne vulnérable travaillent en respectant scrupuleusement les mesures de protection préconisées par l'OFSP. Les éventuelles mesures de protection supplémentaires nécessaires selon l'avis de la personne vulnérable sont appliquées au retour à domicile.

Les personnes non vaccinées 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.

## 5. Références et sources d'informations complémentaires

- Arrêté modifiant l'arrêté, du 1.11.20, d'application de l'ordonnance fédérale sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 en situation particulière du 19.06.20 et sur les mesures de protection de la population, du 25 juin 2021: <https://www.ge.ch/document/arrete-modifiant-arrete-du-11120-application-ordonnance-federale-mesures-destinees-lutter-contre-epidemie-covid-19-situation-particuliere-du-190620-mesures-protection-population-du-25-juin-2021>.
- Arrêté modifiant l'arrêté, du 1.11.20, d'application de l'ordonnance fédérale sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 en situation particulière du 19.06.20 et sur les mesures de protection de la population, du 28 mai 2021: <https://www.ge.ch/document/arrete-modifiant-arrete-du-11120-application-ordonnance-federale-mesures-destinees-lutter-contre-epidemie-covid-19-situation-particuliere-du-190620-mesures-protection-population-du-28-mai-2021>
- Office fédéral de la santé publique, mesures et ordonnances : <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/massnahmen-des-bundes.html#-834045337>
- Office fédéral de la santé publique, coronavirus : isolement et quarantaine <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/isolation-und-quarantaene.html#-1191944879>
- Office fédéral de la santé publique, campagne "Voici comment nous protéger" : <https://ofsp-coronavirus.ch/>
- Etat de Genève, COVID-19 - Coronavirus à Genève: [www.ge.ch/covid-19-coronavirus-geneve](http://www.ge.ch/covid-19-coronavirus-geneve)