

Epidémie COVID-19 - Fiche opérationnelle

6- RESTAURATION

Adaptée au Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE'

Destinataires: responsables de structures, tous agents

Concernant le CAMPUS AgriCorsica se référer à la fiche n°2.

Les agents qui reviennent en présentiel, à temps plein ou certains jours de la semaine, ont besoin de déjeuner le midi.

1. SOLUTIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Il est possible que certains lieux de restauration collective rouvrent. Dans tous les cas, la reprise sera progressive, afin de permettre de respecter l'ensemble des mesures de sécurité sanitaire. L'activité reprendra probablement en mode dégradé dans un premier temps avec une restauration alternative de type vente à emporter ou en portage direct.

Des contacts locaux doivent se faire avec les prestataires de restauration collective (RIA ou RIE) pour indiquer les niveaux de fréquentation évalués au moment de la reprise et leur évolution au fur et à mesure du retour envisagé des agents.

En dehors de quelques restaurants administratifs, l'administration est rarement prescriptrice. Lorsqu'elle l'est, elle veillera notamment :

- à la protection des personnels de cuisine et de service (avec des masques notamment) ;
- à la sécurité sanitaire de l'élaboration des repas et du service ;
- au respect :
 - des règles de distanciation physique, grâce notamment au réaménagement des locaux ;

Exemples : marquage au sol pour les files d'attente, réduction du nombre de places, réagencement du mobilier, organisation des flux pour éviter les croisements.

- des règles de distanciation sociale ;

Exemples : extension des plages horaires permettant la multiplication des services, comptage précis du nombre de convives présents à un moment donné, plafonnement de ce nombre.

- des gestes barrières.

Exemples : positionnement de produit hydro-alcoolique à l'entrée et à la sortie, attention particulière à l'étape de distribution des couverts.

- à la mise en place d'un affichage adapté (circuits et gestes barrières) et à l'information des agents en amont (menus et horaires) ;
- aux conditions de nettoyage post service.

De leur côté, les agents bénéficiaires de l'offre de restauration seront attentifs au respect des dispositifs mis en place.

L'annexe ci-après détaille les conditions à remplir pour les restaurants (inter)administratifs.

2. SOLUTIONS ALTERNATIVES

2.1. Vente à emporter

Certains restaurants d'entreprises ne vont pas rouvrir dans l'immédiat. En revanche, ils peuvent proposer des formules alternatives du type sandwicherie ou plateaux repas.

Les restaurants ne pratiquant pas habituellement ce type de prestations devront se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) de la branche et aux instructions de la direction générale du travail. Des fiches support sont disponibles sur le site de l'ANSES.

<https://www.anses.fr/fr/content/fiches-outils-aide-%C3%A0-la-construction-de-guides-de-bonnes-pratiques-professionnelles>

Dans ce cas, les agents seront particulièrement vigilants pour respecter les gestes barrières et les distances de sécurité dans un espace à forte concentration de personnes, souvent en mouvement.

2.2. Repas apportés par les agents

Certains agents choisiront d'apporter leur déjeuner. Les agents seront exceptionnellement autorisés à déjeuner dans leur bureau.

Pour consommer leur repas, les agents seront attentifs à :

- éviter les regroupements pour limiter les risques de contamination ;
- respecter les gestes barrières et les distances de sécurité et en particulier se laver les mains avant et après le repas ;

- ne laisser aucun reste ou déchet alimentaire en dehors des poubelles ;
- ne jeter aucun reste ou déchet alimentaire sans protection, afin d'éviter de souiller les poubelles ;
- nettoyer/désinfecter, avec un produit désinfectant compatible avec les surfaces nettoyées (lingette désinfectante possible) toute surface ayant pu être en contact avec des aliments ;
- maintenir propres les équipements de stockage (réfrigérateurs).

3. DISTRIBUTEURS

Les distributeurs de boissons et d'en-cas pourront continuer à être approvisionnés. Lorsqu'ils voudront s'en servir, les agents seront attentifs à :

- ne pas créer un regroupement devant un distributeur pour limiter les risques de contamination ;
- se laver les mains ou faire une friction avec du produit hydro-alcoolique avant et après l'utilisation du distributeur (risque de contamination avec les boutons poussoirs et les montants du distributeur).

4. PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Les agents qui reviennent en présentiel le 11 mai 2020 et qui ne bénéficieraient pas de prestation de repas dans le cadre de leur restauration collective habituelle pourront bénéficier des dispositions du décret n°2020-404 du 7 avril 2020 relatif à la prise en charge des frais de repas de certains personnels civils et militaires dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire jusqu'à la fin de l'état d'urgence sanitaire (10 juillet 2020). Les frais de restauration qu'ils engagent sont indemnisés dans ce cas sur la base du barème forfaitaire fixé par l'arrêté prévu par l'article 7 du décret du 3 juillet 2006 pour les frais de repas (17,50 € pour l'ensemble du territoire, à l'exception de la Nouvelle-Calédonie, de Wallis-et-Futuna et de la Polynésie française, pour lesquels le montant unitaire est de 21,00 €).

Dès lors que les activités de restauration collective sont opérationnelles quelle que soit leur modalité (fourniture de repas à table ou plateau repas ou vente à emporter), le recours à ce dispositif ne trouve plus à s'appliquer.



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Annexe – fiche restauration – modèle de plan de redémarrage DGAFP/DGAFP-5BAS sur une proposition de Thierry Tamé, co-animateur de la CP restauration du CIAS 28/04/2020

PLAN DE REDEMARRAGE	Activité Partielle Fréquentation Inf à 25 %	Activité Partielle Fréquentation Inf à 50 %	Activité Partielle Fréquentation Inf à 75 %	Reprise Activité Normale
Information du prestataire et des employés	1 semaine franche		2 semaines si possible	
Information préalable pour passation des commandes	J- 4 Jours ouvrés		J - 8 Jours ouvrés	
Validation du PCA : Prestation / Process Sanitaire / Schéma Financier/ respect du GBPH : > Vérifier les stocks et la conformité des matières premières, > Achat de contenants pour la vente à emporter > S'assurer de l'absence de nuisibles sur le site	J- 4 à J-2 Jours ouvrés		J- 8 à J-6 Jours ouvrés	
> Signaler la date de fin de chômage partiel > Informer les adhérents et les administrations de la date et des modalités de reprise.	J-2 Jours ouvrés			
Validation du plan de redémarrage avec le bureau de l'association ou le service qualité du prestataire	J-2 Jours ouvrés		J-6 Jours ouvrés	
Nettoyage Désinfection des cuisines et/ou restaurant : > Purger les points d'eau, effectuer une analyse sur le réseau d'eau chaude : risque de légionnelle > Nettoyer et désinfecter les locaux et le gros matériel, y compris les évaporateurs et les hottes. > Passer au lave-vaisselle l'ensemble du petit matériel : assiettes, couverts, verres... > Vérifier le bon fonctionnement de tous les équipements, en particulier les appareils à vapeur : risque d'obstruction des buses de sortie. > procéder au nettoyage poussé de la zone de restauration, de la cafétéria, des sanitaires et des bureaux. > faire procéder à des analyses par un laboratoire > Valider l'enlèvement des déchets	J-2 Jours ouvrés			
Reprise Activité Restaurant : idéalement un mercredi ou un jeudi. Un lundi si simplement vente à emporter	Jour J			
Reprise Activité Annexe Restaurant	J+ 3 Jours ouvrés			