

	PROCEDURE REPAS			
	Destinataires : tous les professionnels de l'APSA			
	Rédacteur : Gaëlle PIONNEAU	Relecteur : C. Michon S. Van de Molengraft	Approbateur : P.Huelvan	Date d'application 29/06/2021 Version :E

Annule et remplace la procédure du 29/03/2021

1. Objet

Cette procédure a pour objet de décrire les conditions de prise de repas, tant pour les salariés que pour les résidents, afin de respecter les gestes barrières et la distanciation sociale nécessaire à limiter le risque de propagation du virus.

2. Champ d'application

Elle s'applique à tous les professionnels de l'APSA, en charge ou non de résidents.

3. Description

3.1) Principes généraux pour tous

Les repas des résidents et des professionnels sont pris séparément

Une exception peut être accordée uniquement pour des repas pris en extérieur et avec une distance de 2 mètres entre le résident et le professionnel (ex : pique-nique, restaurant en terrasse)

- **Les gestes barrières sont scrupuleusement respectés :**

- Lavage des mains au savon ou au gel Hydro alcoolique avant et après le repas,
- Retirer le masque uniquement pendant la prise de repas (le remettre pour tout déplacement, et dès le repas terminé),
- Distanciation sociale : se référer aux consignes spécifiques ci-dessous.

3.2) Consignes spécifiques pour le repas des résidents

- Lorsque les résidents sont issus du même groupe ou de la même unité, ils peuvent déjeuner à une même table sans distanciation physique,
- Les repas regroupant des résidents d'unité ou groupes différents sont autorisés sous réserve de respecter une distanciation de 2 mètres entre eux. Dans ce cas, les repas pris en extérieur sont à privilégier,
- Les professionnels qui doivent faire manger les résidents, portent un masque + visière + surblouse pour les protéger d'éventuelles projections.

Matériel

- ⇒ Utiliser des verres, assiettes, couverts ordinaires
- ⇒ Chaque personne met ses couverts dans le lave-vaisselle, ou si impossible un professionnel fait la vaisselle
- ⇒ Faire tourner le lave-vaisselle après chaque service, s'assurer de faire un programme long et à 60°

Les frigidaires

- ⇒ Dans les unités de vie : toutes les denrées achetées doivent être stockées au moins 4h dans un frigidaire « dédié » ou désinfectées (si l'emballage le permet) avant de pouvoir être stockées dans les frigidaires des unités de vie



Les micro-ondes

⇒ Peuvent être utilisés sous réserve de les désinfecter avec un virucide après utilisation

Nettoyage

⇒ Des tables et chaises avec un virucide après chaque repas

Courses

⇒ Favoriser le drive

3.3) Consignes spécifiques pour le repas des professionnels

- Respecter les distances de 2 mètres entre chaque personne lors de la prise des repas,
- **Dans le réfectoire du 116** : émarger sa présence pour faciliter le contact-tracing en cas de cas positif à la COVID-19.

Pour les professionnels qui apportent leur propre repas :

Matériel :

⇒ Amener ses propres couverts

⇒ La vaisselle n'est pas faite sur place

Les frigidaires

⇒ Peuvent servir à entreposer les repas des professionnels pour la journée. Le soir aucune denrée ne devra y être laissée, sous peine d'être jetée. Le frigidaire devra être désinfecté quotidiennement (matin ou soir)

Les micro-ondes

⇒ Peuvent être utilisés sous réserve de les désinfecter avec un virucide après utilisation

Nettoyage des tables et chaises avec un virucide après chaque repas

