

Directives relatives à la COVID-19 pour les cafétérias scolaires

En août 2021, le gouvernement de l'Ontario a introduit les directives suivantes [COVID-19 : directives en matière de gestion, de sécurité et de santé pour les écoles \(2021-2022\)](#) afin de faciliter le retour en toute sécurité à l'apprentissage en personne en septembre.

En plus des directives en matière de gestion pour les écoles, les cafétérias scolaires sont des dépôts alimentaires qui doivent être conformes au [règlement 493/17 sur les dépôts d'aliments](#). Ils sont également tenus de fonctionner conformément à tous les décrets d'urgence pris en vertu de la [Loi de 2020 sur la réouverture de l'Ontario \(mesures adaptables en réponse à la COVID-19\)](#).

Les informations contenues dans ce document ont pour but d'aider les administrateurs d'écoles et les exploitants de cafétérias scolaires à assurer la sécurité des programmes de services de restauration, en soulignant les mesures actuelles de prévention relatives à la COVID-19. Chaque site étant différent, il incombe en définitive à chaque école d'examiner ses propres politiques, procédures et circonstances spécifiques au site, et d'évaluer sa capacité à fonctionner tout en garantissant que les mesures appropriées de prévention et de contrôle des infections (PCI) sont mises en œuvre et maintenues. Le but et l'objectif de ce document est d'aider les particuliers, les écoles et les conseils scolaires à obtenir des informations relatives au cadre visant le déconfinement du gouvernement de l'Ontario ainsi qu'aux exigences du bureau de santé publique de Toronto pour réduire la propagation de la COVID-19 en milieu scolaire. Il est important de savoir que les violations de certaines de ces directives peuvent constituer des infractions aux règlements provinciaux ou à d'autres exigences légales en matière de santé publique. Bien que nous nous efforcions de fournir des informations pertinentes et opportunes, aucune garantie ne peut être donnée quant à l'exactitude ou l'exhaustivité des informations fournies. Ce guide n'est pas destiné à fournir un avis juridique et ne doit pas être considéré comme tel. Les utilisateurs qui souhaitent obtenir des conseils juridiques doivent consulter un professionnel du droit qualifié.

Manger à la cafétéria

- Les étudiants peuvent manger ensemble **à l'intérieur** en respectant une distance physique minimale de 2 mètres entre les cohortes et doivent essayer de maintenir une distance aussi grande que possible au sein d'une cohorte.
- Les cafétérias sont autorisées, avec des limites de capacité, pour permettre une distance de 2 mètres entre les cohortes et autant de distance que possible au sein des cohortes.
- Les mesures supplémentaires que les écoles peuvent mettre en œuvre pour assurer la sécurité pendant les **repas** sont les suivantes :
 - Échelonner les heures de repas.
 - Réduire au minimum les conversations et les cris forts lorsque les masques sont enlevés.

- Manger à l'extérieur si possible.
- Ouvrir les fenêtres lorsque cela est possible.
- S'assurer que les tables ne sont pas face à face lorsque les élèves mangent.
- Enlever les masques le moins longtemps possible au cours du repas.

Nettoyage et désinfection des tables de déjeuner

Les zones de repas sont considérées comme des surfaces à forte sollicitation dans le [document d'orientation provincial](#). Étant donné qu'il s'agit de surfaces utilisées par les élèves alors qu'ils ne sont pas masqués, le niveau de salissure peut être plus important que celui d'autres surfaces fréquemment touchées. Un nettoyage et une désinfection accrus (idéalement entre les élèves) peuvent être bénéfiques. [Un désinfectant pour les mains](#) contenant une concentration d'alcool de 70 à 90 % doit être fourni dans les zones de repas pour favoriser une bonne hygiène des mains.

Procédures de dépistage pour les élèves et les exploitants de cafétéria

- Tous les élèves, le personnel et les visiteurs essentiels doivent effectuer le dépistage de la COVID-19 pour [les élèves](#) et [le personnel/les visiteurs](#) chaque jour avant d'aller à l'école.
- Les exploitants de cafétéria doivent mettre en place une confirmation quotidienne sur place de l'auto-dépistage pour tout le personnel de la cafétéria et les visiteurs essentiels, ainsi que :
 - Garder les enregistrements des présences de tous les exploitants de la cafétéria, des visiteurs et des bénévoles qui travaillent ou font du bénévolat dans la cafétéria.
 - Conserver ces enregistrements pendant une période d'au moins 30 jours.

Critères supplémentaires pour les cafétérias scolaires

Pour prévenir la propagation de la COVID-19, les mesures suivantes de prévention et de contrôle de l'infection doivent être appliquées :

- Pratiquer la [distanciation physique](#) :
 - Dans la cafétéria et les zones de service de restauration, il est important de disposer de repères visuels clairs, tels que des flèches collées sur le sol ou les murs, des panneaux indiquant les tables et les chaises à utiliser, afin d'encourager un flux de circulation à sens unique et de faciliter la distanciation physique.
 - Utilisez des marqueurs de distanciation physique pour indiquer aux clients où ils doivent se tenir lorsqu'ils font la queue pour acheter de la nourriture.
 - Veillez à ce que tout le monde garde une distance de 2 mètres, y compris dans les files d'attente pour le ramassage des repas et le paiement.
 - Désignez une entrée et une sortie séparées, si possible.

Le 26 octobre 2021

- Les articles à usage unique doivent être stockés/distribués de manière à être protégés de toute contamination et à éviter tout contact direct entre plusieurs personnes.
- Les méthodes de paiement sans contact sont recommandées dans la mesure du possible.

Critères supplémentaires pour les zones de service de restauration et de préparation des aliments.

Les exploitants de cafétérias scolaires doivent :

- Rédiger un [plan de sécurité lié à la COVID-19](#) et l'afficher pour que le personnel puisse le consulter.
- Porter des masques médicaux (c.-à-d. chirurgicaux/procéduraux) en tout temps à l'intérieur; cela comprend la préparation des aliments et le service de restauration.
- Porter un équipement de protection individuelle (EPI) approprié qui protège leurs yeux, leur nez et leur bouche si, dans le cadre de la prestation de services, ils :
 - sont obligés de s'approcher à moins de 2 mètres d'une autre personne qui ne porte pas de masque ou de couvre-visage lorsqu'ils se trouvent dans une zone intérieure.
 - ne sont pas séparées par du plexiglas ou une autre barrière imperméable.
- Dans les zones de restauration et de préparation des aliments, il est important qu'il y ait des repères visuels clairs, tels que des flèches collées sur le sol/les murs, des panneaux indiquant quelles tables/chaises utiliser, afin d'encourager un flux de circulation à sens unique et de faciliter la distanciation physique.
- Utiliser des marqueurs de distanciation physique pour indiquer où les exploitants doivent se tenir afin de maintenir une distance minimale de 2 mètres, dans la mesure du possible.
- Recommander d'affecter le personnel à des tâches spécifiques et de minimiser les contacts entre eux.
- Échelonner les quarts de travail et les pauses du personnel de la cafétéria pour minimiser la capacité de tout espace partagé, de sorte que les zones de la salle du personnel soient reconfigurées pour garantir le maintien de la distanciation physique.
- Former le personnel au nettoyage et à la désinfection des surfaces entrant en contact avec les aliments, ainsi qu'au nettoyage et à la désinfection des surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments et des surfaces fréquemment touchées; mettre en place des registres pour ces deux actions.
- Former le personnel sur la meilleure façon de servir les aliments, de maintenir une distanciation physique sûre et d'éviter les manipulations inutiles, par exemple servir à l'avant d'une table et laisser les clients distribuer, éviter de manipuler les tasses à café lors du remplissage, laisser les clients remplir/emballer les restes dans des récipients.

Le 26 octobre 2021

- Former le personnel aux bonnes pratiques de mise en place et d'enlèvement des EPI tels que les masques et les protections oculaires :
 - Les EPI doivent être jetés dès qu'ils sont retirés.
 - Les protections oculaires, si elles sont réutilisables, doivent être correctement nettoyées et désinfectées conformément aux instructions du fabricant des produits utilisés.
 - Les protections oculaires ne doivent pas être placées sur les mêmes surfaces que celles où sont consommés les aliments et les boissons.
- Encourager le lavage fréquent des mains, avec de l'eau et du savon, en utilisant la bonne technique et en évitant de toucher le visage.
- Faire en sorte qu'il y ait au moins un manipulateur d'aliments certifié sur place pendant toutes les heures d'ouverture.
- Les exploitants doivent rappeler au personnel de surveiller [les symptômes de la COVID-19](#) et de demander une évaluation et un test PCR [de dépistage de la COVID-19](#), si nécessaire :
 - Rester à la maison s'ils sont malades.
 - Signaler à la hiérarchie tout symptôme de la COVID-19 contracté pendant le travail.
- Consulter [le Ministère du Travail, de la Formation et du Développement des compétences](#) et [COVID-19 : mesures renforcées de santé publique et de sécurité au travail](#) pour toutes les autres mesures appropriées et s'assurer qu'elles sont incluses dans le plan de sécurité lié à la COVID-19.

Nettoyage, assainissement et désinfection

- Le nettoyage, l'assainissement et la désinfection sont des procédures distinctes.
 - Le **nettoyage** élimine physiquement la saleté.
 - L'**assainissement** réduit le nombre de micro-organismes à un niveau sûr.
 - La **désinfection** tue les micro-organismes qui se trouvent sur la surface.
- Le nettoyage doit être effectué avant l'assainissement ou la désinfection pour permettre aux produits d'agir efficacement.
- Pour que l'assainissement ou la désinfection soit efficace, il est important que les surfaces restent humides pendant la durée requise par le fabricant.
- Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et assainies à l'aide d'un produit assainissant approuvé, conformément au [règlement 493/17 sur les dépôts d'aliments](#).
- Utilisez des désinfectants approuvés par le [gouvernement du Canada](#); Remarque : tous les désinfectants dont l'utilisation est approuvée au Canada ont un numéro d'identification de médicament (DIN); Les produits énumérés sur le site Web du gouvernement du Canada sont appuyés par des preuves de leur efficacité probable et peuvent être utilisés contre la COVID-19.
- Augmentez la fréquence du nettoyage et de la désinfection des surfaces fréquemment touchées.
- Assurez-vous que les éléments en libre-service sont nettoyés et désinfectés fréquemment.

Zones où le personnel de la cafétéria prend ses pauses/déjeuner

Les mesures suivantes sont recommandées :

- Les chaises sont séparées de manière adéquate afin de garantir le maintien d'une distance d'au moins 2 mètres entre les membres du personnel pendant les pauses :
 - Dans la plupart des cas, il n'est pas acceptable d'installer des chaises aux extrémités opposées l'une à l'autre, car le personnel ne portera pas de masque.
 - Les chaises doivent être orientées dans une seule direction.
- Mettez des lingettes désinfectantes à la disposition du personnel après l'utilisation des tables et des chaises.
- Nettoyez et désinfectez les surfaces fréquemment touchées dans les salles du personnel (par exemple, les appareils électroménagers) au moins deux fois par jour et chaque fois qu'elles sont souillées.
- Mettez du désinfectant pour les mains à disposition.

Ressources supplémentaires

- [Directives du Bureau de santé publique de Toronto sur la COVID-19 à l'intention des écoles primaires et secondaires](#)
- [Lignes directrices relatives à la COVID-19 pour les écoles de la maternelle à la 12e année](#)
- [Directives relatives à la COVID-19 du Bureau de santé publique de Toronto pour les dépôts d'aliments](#)
- [Bureau de santé publique de Toronto : Sécurité alimentaire](#)
- [COVID-19 Directives pour les programmes d'alimentation saine pour les élèves](#)
- [Santé et sécurité au travail durant la COVID-19](#)
- [Santé et sécurité dans le secteur de la restauration et des services alimentaires durant l'éclosion de la COVID-19 de la Province de l'Ontario](#)

Pour en savoir plus

Pour plus d'informations, consultez le site www.toronto.ca/COVID19 ou appelez le BSPT au 416-338-7600.

Références

Municipalité régionale de York. [Directives relatives à la COVID-19 pour les cafétérias scolaires.](#)

Adapté avec la permission de la municipalité régionale de York.