

# Service alimentaire milieux hors-hospitaliers

## Livraison et récupération des repas en zone froide COVID-19

### LIVRAISON DES REPAS

Équipement de protection: masque et protection oculaire (selon les directives ministérielles en fonction du type de milieu).

1. Prévoir un chariot ou une échelle pour plusieurs plateaux (selon le milieu).
2. Procéder à l'hygiène des mains (HDM) avant de manipuler le chariot, l'échelle et les plateaux.
3. S'assurer d'avoir les équipements de protection en place (masque et protection oculaire si requis).
4. Distribution du repas :
  - Livrer le repas:
    - Procéder à l'HDM;
    - Déposer les repas sur une surface désinfectable procéder à HDM.
  - Après la distribution d'un plateau-repas :
    - Procéder à l'HDM;

\*Suivre les directives du MAPAQ pour la préparation des repas

### RÉCUPÉRATION DES REPAS

Équipement de protection: tablier (pour le personnel du service alimentaire), masque, protection oculaire (si requis).

Produit assainisseur : lingette désinfectante

1. Prévoir un chariot ou une échelle pour plusieurs plateaux (selon le milieu).
2. S'assurer d'avoir le masque et la protection oculaire en place (si requis).
3. Procéder à l'hygiène des mains (HDM) et mettre le tablier (différent de celui utilisé en cuisine)
4. Prendre le plateau, le déposer sur le chariot ou dans l'échelle si disponible :
  - Procéder à l'HDM entre chaque plateau récupéré.
7. Une fois les plateaux retournés à la cuisine :
  - Procéder à l'HDM.
8. À la fin de la récupération des repas, procéder au nettoyage et à la désinfection des surfaces et du matériel utilisé :
  - Procéder à l'HDM.

\* Ces directives ne remplacent par celles émises par la MAPAQ, mais se veulent complémentaires.

Favoriser le port prolongé du masque et de la protection oculaire (lorsque requis) :

- Changer le masque lorsque souillé ou humide;
- Désinfecter la protection oculaire lorsque souillé;
- Changer la protection oculaire lorsqu'elle est abimée.

**Suivre la procédure pour la désinfection de la protection oculaire.**

# PROCÉDURE POUR LAVERIE | COVID-19

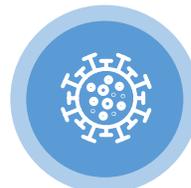
## OBLIGATOIRE

### Équipement de protection

**GANTS LONGS DE CAOUTCHOUC**  
**MASQUE**  
**TABLIER IMPERMÉABLE OU**  
**BLOUSE À MANCHES LONGUES IMPERMÉABLE**  
**VISIÈRE**

## PROCÉDURE

1. Arrêtez les jets d'eau, ventilateur pour éviter les éclaboussures.
2. Ralentissez la cadence et jetez les denrées résiduelles en minimisant les éclaboussures.
3. Fermez les contenants à déchets et en disposer le plus rapidement possible à la fin du lavage.
4. La zone propre et souillée doit avoir bien été délimitée.
5. Évitez qu'une même personne soit affectée au souillé et au propre dans le même cycle. Si impossible, avant de passer au propre, il faut retirer les gants, la visière et le tablier, se laver les mains et mettre une nouvelle paire de gants et un nouveau tablier.
6. Évitez de rincer la vaisselle souillée par le jet d'eau. Faites plutôt tremper la vaisselle dans une solution détergente ou passez deux fois au lave-vaisselle au besoin.
7. Retirez l'équipement de protection avant de sortir de la laverie.
8. Nettoyez l'équipement de protection réutilisable selon les procédures locales.
9. Lavez vos mains et avant-bras.



# PROCÉDURE POUR NETTOYAGE DES CHARIOTS ET ÉCHELLES | COVID-19

## OBLIGATOIRE

Produit nettoyant-dégraissant

Produit assainisseur

Équipement de protection

GANTS LONGS DE CAOUTCHOUC  
MASQUE  
TABLIER IMPERMÉABLE OU BLOUSE À MANCHE LONGUE IMPERMÉABLE

Limiter les éclaboussures

## PROCÉDURE

1. Évitez de laver les chariots avec un jet d'eau si possible. Lavez les chariots avec un linge imprégné de solution nettoyante à l'eau chaude.
2. Procédez à l'action mécanique de frotter l'intérieur et l'extérieur de l'équipement assure le délogement des saletés et le bris de la Covid-19.
3. Appliquez un assainisseur.
4. Retirez l'équipement de protection.
5. Nettoyez l'équipement de protection réutilisable selon les procédures locales.
6. Effectuez l'hygiène des mains et avant-bras.

