

LIVRAISON DES REPAS

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. Distribuer les repas :
 - Procéder à l'HDM;
 - Déposer les repas sur une surface désinfectable;
 - Procéder à HDM après chaque distribution de plateau-repas.

RÉCUPÉRATION DES REPAS

1. Prévoir un chariot ou une échelle pour plusieurs plateaux (selon le milieu);
2. Procéder à l'hygiène des mains (HDM);
3. Récupérer le plateau, le déposer sur le chariot ou dans l'échelle, si disponible :
 - Procéder à l'HDM entre chaque plateau récupéré;
4. Retourner l'échelle ou le chariot au service alimentaire (cuisine) par le préposé au service alimentaire ou le préposé aux bénéficiaires, selon l'installation:
 - Gants non requis;
 - Procéder à l'HDM;
5. Procéder au nettoyage et à la désinfection des surfaces et du matériel utilisé par préposé au service alimentaire (ex. chariot ou échelle):
 - Procéder à l'HDM.

*Suivre les directives du MAPAQ pour la laverie et la procédure de nettoyage et désinfection des chariots et des échelles.

LIVRAISON DES REPAS (dans une zone avec des précautions additionnelles)

Équipement de protection: Selon le type de précautions additionnelles en vigueur.

1. Prévoir un chariot ou une échelle pour plusieurs plateaux (selon le milieu);
2. Procéder à l'hygiène des mains avant de manipuler le chariot, l'échelle et les plateaux;
 - Mettre les ÉPI requis si vous devez entrer dans la zone avec des précautions additionnelles;
3. Distribuer les repas :
 - Devant la chambre (sur une table ou une chaise désinfectable) OU;
 - Dans la chambre si l'utilisateur n'est pas en mesure de le prendre à l'extérieur;
4. Après la distribution :
 - Retirer les ÉPI à la sortie de la zone, en respectant les étapes OU;
 - Procéder à l'hygiène des mains après la distribution si vous n'êtes pas entré dans la zone;

Tâches effectuées par le service alimentaire :

- ✓ Laisser le chariot ou l'échelle devant la zone avec de précautions additionnelles;

- ✓ À noter que la distribution des repas à l'intérieur de la chambre d'un usager en précautions additionnelles ne doit pas être fait par le personnel du service alimentaire;

RÉCUPÉRATION DES REPAS (dans une zone avec des précautions additionnelles)

Équipement de protection: Selon le type de précautions additionnelles en vigueur.

1. Prévoir un chariot ou une échelle pour plusieurs plateaux (selon le milieu);
2. Procéder à l'hygiène des mains avant de manipuler le chariot, l'échelle et les plateaux;
 - Mettre les ÉPI requis si vous devez entrer dans la zone avec des précautions additionnelles;
3. Prendre le plateau devant la chambre (sur une table ou une chaise désinfectable), le déposer sur le chariot ou dans l'échelle. Si le plateau est toujours dans la zone, revêtir l'ÉPI requis pour aller le récupérer;
 - Garder exceptionnellement la même blouse entre chaque chambre lorsque le corridor est considéré contaminé (ex unité prothétique);
4. Après la récupération:
 - Retirer les ÉPI à la sortie de la zone en respectant les étapes OU;
 - Procéder à l'hygiène des mains après la récupération si vous n'êtes pas entré dans la zone;
5. Effectuer la désinfection du matériel utilisé (chaise, table, échelle, chariot, etc. à l'extérieur de la zone) avec des lingettes désinfectantes :
 - Enfiler une paire de gants avant d'effectuer le nettoyage et la désinfection;
 - Effectuer l'hygiène des mains lors du retrait des gants;
6. Nettoyer et désinfecter l'espace où vous apposez vos mains sur le chariot/échelle avant de sortir de l'unité en éclosion, le cas échéant, à l'aide d'une lingette désinfectante;
7. Retourner l'échelle ou le chariot au service alimentaire (cuisine) à l'endroit prévu à cet effet par le préposé au service alimentaire ou le préposé aux bénéficiaires, selon l'installation;
 - Gants non requis;
 - Procéder à l'hygiène des mains;
8. Procéder au nettoyage et à la désinfection des surfaces et du matériel utilisé par préposé au service alimentaire (ex. chariot ou échelle);
 - Procéder à l'HDM.

*Suivre les directives du MAPAQ pour la laverie et la procédure de nettoyage et désinfection des chariots et des échelles.

Références : https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2436_prevention_controle_infections_precautions_additionnelles.pdf			
https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/maladies-et-affections/pratiques-de-base-precautions-infections-aux-soins-de-sante.html			
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/nettoyageassainissement/procedures/Pages/procedures.aspx			
Direction émettrice : Direction générale		Entrée en vigueur :	2024-02-09
AMC-DG-10015		Révision :	