

08/02/2022

## *Mesures liées au COVID 19 – Cantine*

Voici les mesures demandées par les Autorités Belges pour la réouverture de la cantine scolaire en septembre 2020 qui visent à maintenir un niveau de sécurité optimal afin d'éviter la propagation du virus COVID 19 : mesures de distanciation, mesures de nettoyage, et gestes barrières.

Les élèves de primaire, secondaire et les adultes sont priés de porter un masque (couvrant la bouche et le nez) dans l'enceinte de l'école.

### **1/ RÈGLES GÉNÉRALES : QUE FAIRE PENDANT LA CRISE ?**

- Rester informé de l'évolution de la situation via les chaînes publiques d'information, la [COCOM](#), l'administration communale, le [SPF Santé publique \(belgium.be\)](#). Respecter strictement les consignes transmises par arrêtés ministériels et circulaires. Ne prenez pas d'initiatives.
- Avertir le personnel des modalités pratiques afin d'éviter une propagation de la pandémie tant dans l'établissement qu'en dehors de celui-ci, notamment en ce qui concerne l'hygiène.
- Avertir les parents des élèves des décisions prises au sein de votre département. En effet, une décision de fermeture du département pourrait être (ré)envisagée.
- Veiller à promouvoir, améliorer et faire respecter au maximum l'hygiène (lavage régulier des mains au savon pendant 30 secondes, garder le coude devant la bouche quand on tousse ou éternue puis se laver les mains, jeter dans une poubelle tout mouchoir en papier après usage et ensuite se laver les mains, garder la distance sociale, porte du masque).
- Contrôler et veiller à constamment améliorer le nettoyage des surfaces communes.
- Communiquer et confirmer au service médical de votre établissement les mesures prises et l'informer de toute difficulté dans l'application des consignes.
- Une déclaration sur l'honneur a été signée par tout collaborateur de l'APEEE vis-à-vis de l'état de santé et de la conformité des mesures imposées par le gouvernement belge.
- Le respect des règles de sécurité en matière d'hygiène de la part de tout le personnel travaillant pour l'APEEE, notamment via le port du masque et la désinfection régulière des mains.

### **2/ MESURES D'HYGIENE DANS LA CUISINE**

- Veillez à ce que tous les articles et toutes les zones utilisées par le personnel et les clients (les "utilisateurs" de la cantine) soient soigneusement nettoyés.
- Expliquez au préalable les mesures de prévention du COVID-19 à tous les travailleurs et veillez à ce qu'elles soient strictement respectées. En cas de non-respect, intervenez

immédiatement et expliquez ce qui doit être amélioré ou modifié pour garantir le respect des règles. La formation correspondante a été dispensée le 02/09/2020 par M. Delaite Fabien, "Senior Client Manager - Food Safety Expert", NSF Euro Consultants S.A., à l'ensemble du personnel de cuisine et des chefs de service du Groupe de nettoyage.

- Tout doit être mis en œuvre pour respecter et faire respecter la distance sociale de 1,5 mètre entre les employés, ainsi que le port de masques faciaux. Si cela n'est pas possible dans les interactions entre travailleurs, d'autres mesures de protection telles que des écrans en plastique ou d'autres protections physiques doivent être mises à disposition.
- Veillez à ce que l'ensemble du personnel respecte les règles nécessaires en matière d'hygiène des mains. Des moyens adéquats doivent être fournis à cette fin, tels que des distributeurs de savon liquide pour le lavage, et de serviettes en papier jetables pour (pas de serviettes en tissu, pas de sèche-mains électriques), et des distributeurs de désinfectant.
- Les serviettes, le matériel de vaisselle et les vêtements de cuisine doivent être changés fréquemment.
- Tous les employés de cuisine portent des masques de protection. Le cas échéant, le personnel doit également porter des chapeaux et/ou des filets à cheveux. Les masques de protection peuvent être complétés par des écrans faciaux si nécessaire. Toutefois, les écrans faciaux ne remplacent jamais à eux seuls les masques de protection.
- Un gel désinfectant pour les mains doit être mis à disposition dans les zones où il n'est pas possible de se laver les mains. Un lave-mains ou un désinfectant doit être disponible à chaque entrée et sortie.
- Seules les serviettes en papier et/ou les rouleaux et les poubelles munies de couvercles à charnière et/ou à pédale sont autorisés dans les sanitaires. Les installations sanitaires ne peuvent être utilisées par des personnes n'utilisant pas la cantine.
- En ce qui concerne la ventilation, il est recommandé d'augmenter le débit d'air et de faire passer le plus possible d'air extérieur, soit par ventilation naturelle, soit par ventilation mécanique, selon les circonstances.
- Des compteurs de CO2 sont installés dans les locaux de la cantine, afin de mesurer le niveau de CO2 à tout moment.
- Les règles HACCP doivent être strictement appliquées. En aucun cas, des personnes étrangères au personnel, comme les approvisionneurs, ne peuvent pénétrer dans les cuisines, les locaux de service ou les entrepôts.

## 2/ MESURES D'HYGIENE DANS LE REFECTOIRE DES ELEVES

- Des repas chauds peuvent être servis à tous les élèves, comme mentionné dans les circulaires [8446/8447](#) de Wallonie Bruxelles.
- Les élèves sont assis dans des bulles de classe lorsque cela est possible, comme indiqué dans les circulaires [8446/8447](#)
- La ventilation naturelle est utilisée chaque fois que possible, et entre les services.

- Des compteurs de CO2 sont installés dans les locaux de la cantine pour mesurer le niveau de CO2 à tout moment.
- Le personnel de la cantine désinfecte et nettoie soigneusement les tables entre les services.
- Tout le personnel du réfectoire doit porter des masques de protection.
- Les élèves sont priés de porter leur masque en arrivant et en quittant leur table.
- Les élèves sont servis à leur table par notre personnel, en tenue de protection complète.

### 3/ MESURES D'HYGIENE DANS LE REFECTOIRE DES PROFESSEURS

- Les enseignants et le personnel seront assis à une table ;
- Le self-service est conçu de manière à respecter les règles de distanciation sociale.
- Les adultes sont priés de porter leur masque jusqu'à ce qu'ils soient assis, et dès qu'ils quittent leur table.
- Des compteurs de CO2 sont installés dans les locaux de la cantine des enseignants afin de mesurer le niveau de CO2 à tout moment.

### 4/ MESURES D'HYGIENE DANS LA CAFETERIA (élèves du secondaire uniquement)

- Toute personne entrant dans la cafétéria doit porter un masque facial.
- Le flux de marche est signalé au sol, afin de sécuriser le cheminement des personnes entrantes et sortantes.
- La cafétéria est conçue de manière à ce que les règles de distanciation sociale puissent être respectées.
- Les élèves/clients n'ont pas accès à la nourriture et les comptoirs sont conçus de manière à ce que les clients ne puissent pas se servir eux-mêmes.
- Tout le personnel de la cafétéria doit porter des masques de protection.
- La zone des places assises a une entrée et une sortie afin d'éviter les croisements entre les clients entrants et sortants.

### 5/ EN CAS DE CAS D'ELEVES INFECTES

- En cas de cas suspect dans une classe : l'école se conforme au protocole de gestion des cas stipulé dans le document [8446/8447](#) de Wallonie-Bruxelles.

### 6/ CONTACTS A RISQUE

Le service de cantine de l'APEEE suivra le protocole mis en place par la direction de l'école, qui peut être consulté ici.

[Protocole COVID EEB2 – Janvier 2022 FR.pdf](#)

**Remarque : ce document sera mis à jour à la suite d'éventuelles futures mesures COVID émises par les autorités belges et l'école.**