

# Restauration en CRS

## A situation exceptionnelle, mesures exceptionnelles !

La DCCRS n'a pas associé les syndicats des personnels techniques aux réunions de suivi du covid-19. Manquant de fait des éléments techniques concernant nos métiers, elle est restée muette en matière de mesures spécifiques de prévention pour la restauration collective, ceci malgré les déclarations du Président de la République et du Premier Ministre relatives à la propagation du covid-19. **Aussi, dès ce matin, le SNAPATSI a listé et transmis à la DCCRS les mesures de prévention et les gestes barrière en matière de restauration.**

### LE SNAPATSI DEMANDE UNE APPLICATION IMMÉDIATE.

#### Mesures générales de prévention au service :

- Suppression des pichets d'eau et mise en place de distribution de bouteilles d'eau individuelles.
- Entrées et desserts en barquettes individuelles fermées
- Pain en individuel emballé (ou une baguette pour trois personnes)
- Fromage en portion individuelle emballée (Camembert, tartare etc...)
- Pour les plats chauds, veiller au maintien à plus de 65°C des plats et accompagnement sans rupture de la chaîne du chaud



#### Mesures spécifiques au service en self :

- Les plateaux avec bouteilles d'eau, entrée, pain, serviettes et dessert seront transmis en individuel et en début de chaîne de distribution par un ATPN au fil de l'eau.
- Les couverts seront remplacés par les couteaux Pique-Nique dont chaque agent est doté en individuel en CRS
- Le passage à la chaîne du self sera exclusivement réservée à la distribution du plat chaud.
- A défaut de vaisselle jetable, veiller à la température de la machine à laver la vaisselle qui doit impérativement fonctionner avec une température de lavage supérieure à 60°C (cette

température doit être contrôlée plusieurs fois durant le service, lorsque le mode existe en option il s'agit du mode de lavage "lavage intensif")

- Le produit de lavage utilisé doit intégrer obligatoirement le composant séchant (à défaut, le tunnel de sortie séchage du lave vaisselle doit être en fonctionnement permanent durant les cycles de lavage).
- Les tables et dossiers et assises de chaises seront nettoyées et désinfectées entre chaque passage à table

### Mesures spécifiques pour le service à table :

- Les tables seront pourvues à l'arrivée des fonctionnaires, de leur serviette, pain emballé et bouteille d'eau avec les distances requises.
- Les couverts seront remplacés par les couteaux Pique-Nique dont chaque agent est doté en individuel en CRS
- Le service des entrées, plats, fromage et dessert seront réalisés par les ATPN en service en salle
- A défaut de vaisselle jetable, il sera indispensable de veiller à la température de la machine à laver la vaisselle qui doit impérativement fonctionner avec une température de lavage supérieure à 60°C (cette température doit être contrôlée plusieurs fois durant le service, lorsque le mode existe en option il s'agit du mode de lavage "lavage intensif")
- Le produit de lavage utilisé doit intégrer obligatoirement le composant séchant (à défaut, le tunnel de sortie séchage du lave vaisselle doit être en fonctionnement permanent durant les cycles de lavage).
- Les tables et dossiers et assises de chaises seront nettoyées et désinfectées entre chaque redressement et passage à table



### Mesures de prévention pour les personnels techniques travaillant en restauration :

- Le temps d'exposition et de contact des personnels techniques en salle doit être réduit à son maximum possible. Le nombre de personnels mis à disposition pour le service en salle sera donc déterminant en ce sens.
- Le personnel servant à table, ne devra en aucun cas durant la totalité du service, débarrasser les tables. (Il s'agit en ces termes de respecter scrupuleusement la marche en avant physique durant les services en salle).
- Les personnels techniques affectés au service ou débarrassage en salle doivent être pourvus obligatoirement d'EP.I. ( masque, gants, charlottes, sur-chaussures soit par exemple Kit visiteur en cuisine)



- Les P.M.S. doivent être mis en œuvre en urgence là où ce n'est pas encore le cas. Leur suivi doit être scrupuleux et vérifié quotidiennement.
- Les habillages et déshabillages professionnels doivent se réaliser uniquement dans les vestiaires conçus à cet effet et aucun agent ne doit arriver en structure de production, de service en restauration ou en repartir en tenue professionnelle
- Afin de limiter le temps d'exposition du virus, les poubelles doivent être changées et remplacées le plus souvent possibles tant en cuisine qu'en plonge. Ceci afin de limiter le risque de propagation (ne pas attendre qu'elles soient pleines). Un seul agent doit être assujettis à cette évacuation des déchets.

**La santé n'a pas de prix, ces points de précaution sont indispensables au delà des mesures générales pour continuer à assurer la restauration collective.**

**Si vous rencontrez des difficultés, n'hésitez pas à contacter dans les meilleurs délais votre délégué SNAPATSI.**

#### BUREAU NATIONAL

52 rue de Dunkerque  
75009 PARIS

Tel. 01.55.34.33.20  
Fax. 01.44.53.01.14

[snapatsi@snapatsi.fr](mailto:snapatsi@snapatsi.fr)

**Votre santé est  
notre priorité !**