



## **Covid-19 Soutien APOGÉES :**

**Notre expert Restauration vous  
apporte des informations utiles**

Dernière mise à jour :  
**Mercredi 6 mai 2020**



La gestion de votre restauration est une manière de porter votre projet d'établissement, parce qu'elle contribue directement à la qualité de vie du convive.

Dans ce document seront régulièrement mises à jour des informations pratiques concernant divers sujets liés à la restauration parmi lesquels :

- Le cadre légal
- Les bonnes pratiques
- Les initiatives locales
- Les opportunités de mutualisation

Par l'intermédiaire de sa consultante expert en Restauration Collective, APOGÉES vous propose de mutualiser plus que jamais diverses expériences et lance une communication informative de soutien des fonctions supports.

***Vous avez mis en place dans vos établissement des pratiques, mesures exceptionnelles et duplicables pour affronter la situation ?***

***Vous avez des questions ou souhaitez un complément d'informations ?***

N'hésitez pas à nous contacter par e-mail [contact@apogees-ess.org](mailto:contact@apogees-ess.org) et nous relaierons vos demandes ou vos initiatives.

## Table des matières

<b>1.</b>	<b>Cadre Légal -----</b>	<b>3</b>
1.1	Prolongation de la validité des attestations de transport pour les denrées à température dirigée-----	3
<b>2.</b>	<b>Informations pratiques -----</b>	<b>4</b>
2.1	Consignes de sécurité sanitaire des dons alimentaires aux services de santé -----	4
2.1.1	Informations du 15 avril 2020 -----	4
2.1.2	Mise à jour du 6 mai 2020-----	4
2.2	Consignes de sécurité sanitaire des dons alimentaires aux services de santé -----	5
2.3	Les recommandations de l'ANSES relatives à l'alimentation, aux courses et au nettoyage ---	6
2.4	Fiche congélation – décongélation -----	7
2.5	COVID-19 Fiche conseil métier en restauration collective -----	8
<b>3.</b>	<b>Initiatives / Mutualisation -----</b>	<b>9</b>
3.1	Réouverture de votre restaurant collectif -----	9
3.2	Recherche de personnel qualifié en restauration au sein des EHPAD et des résidences autonomie -----	10

# 1. Cadre Légal

## 1.1 Prolongation de la validité des attestations de transport pour les denrées à température dirigée

Dans le cadre des contrôles à réception des denrées, vous vérifiez peut-être les attestations de transport des camions à température dirigées. Attention, des mesures exceptionnelles ont été prises par arrêté du 24 mars 2020 du Ministère de l'agriculture. En effet, l'arrêté du 1er juillet 1998 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables, a été modifié pour permettre la prolongation des limites de validité des attestations de conformité. En conséquence la validité des attestations de conformité des engins de transport sous température dirigée arrivant à échéance, reste valable trente jours après la levée des mesures de restriction. Le renouvellement des attestations concernées devra être réalisé au plus tard avant le trentième jour suivant la levée des restrictions. Ces dispositions sont limitées aux transports sur le territoire national.

*Pour en savoir plus :*

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041756094&categorieLien=id>

## 2. Informations pratiques

### 2.1 Consignes de sécurité sanitaire des dons alimentaires aux services de santé

#### 2.1.1 Informations du 15 avril 2020

Les dons alimentaires aux services médicaux se multiplient, en remerciement de leur engagement. La bienveillance n'écarte hélas pas le danger d'intoxication alimentaire, particulièrement pour les personnels fatigués et en contact intense avec le Covid-19. Aussi, le Dr Claude, vétérinaire expert HACCP a rédigé, en collaboration avec le Service restauration de l'APHP, pour vous aider à sécuriser votre don :

- Une fiche Consignes à l'attention des Établissements RECEVEURS
- Complétée d'un document d'accompagnement DONATEUR

*Accédez à la fiche en suivant ce lien :*

[https://www.velyqua.fr/res/VETHYQUA-200324-ConsignesDonsHopitaux-V2\\_1-DrC.pdf](https://www.velyqua.fr/res/VETHYQUA-200324-ConsignesDonsHopitaux-V2_1-DrC.pdf)

#### 2.1.2 Mise à jour du 6 mai 2020

Le gouvernement en lien avec des associations vient d'éditer un guide d'informations pratiques sur le don alimentaire, accessible avec le lien ci-dessous.

L'objectif de ce guide est de répondre aux besoins des acteurs dans ce contexte inédit, en s'adressant prioritairement aux nouveaux donateurs.

Il fournit le cadrage nécessaire à la qualité du don – qui reste une priorité de tous les acteurs – et en créant les conditions de mise en adéquation des besoins et de l'offre, de mise en relation des nouveaux donateurs et des bénéficiaires.

Enfin, il vise à mettre en relation d'un côté, les opérateurs du secteur alimentaire qui disposent de denrées alimentaires et/ou de moyens logistiques (stockage, transport, transformation), et d'un autre côté, les associations.

*Accédez au guide d'informations en suivant ce lien :*

<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-informations-pratiques-et-contacts-utiles-pour-le-don-alimentaire?fbclid=IwAR3MEyRAZBcfOMAwlLPnSOKaBXPpa6MDEqJKhunQbe4PXqgyZ8u3TN47FJBw>

## 2.2 Consignes de sécurité sanitaire des dons alimentaires aux services de santé

Les dons alimentaires aux services médicaux se multiplient, en remerciement de leur engagement. La bienveillance n'écarte hélas pas le danger d'intoxication alimentaire, particulièrement pour les personnels fatigués et en contact intense avec le Covid-19. Aussi, le Dr Claude, vétérinaire expert HACCP a rédigé, en collaboration avec le Service restauration de l'APHP, pour vous aider à sécuriser votre don :

- Une fiche Consignes à l'attention des Établissements RECEVEURS
- Complétée d'un document d'accompagnement DONATEUR

*Accédez à la fiche en suivant ce lien :*

[https://www.velyqua.fr/res/VETHYQUA-200324-ConsignesDonsHopitaux-V2\\_1-DrC.pdf](https://www.velyqua.fr/res/VETHYQUA-200324-ConsignesDonsHopitaux-V2_1-DrC.pdf)

## 2.3 Les recommandations de l'ANSES relatives à l'alimentation, aux courses et au nettoyage

L'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) vient de mettre à jour ses recommandations sur les précautions à prendre après avoir fait ses courses, sur la sensibilité du virus à la chaleur (il est sensible à une température de 63° pendant 4 minutes), sur la gestion des emballages, etc...

*Cliquez ici pour accéder à toutes les recommandations :*

<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l%E2%80%99anses>

## 2.4 Fiche congélation – décongélation

Vous avez besoin de manière exceptionnelle de devoir congeler des denrées (surproduction par exemple).

Cette fiche téléchargeable vous aide à vous y retrouver, selon que vous êtes un établissement soumis ou non soumis à agrément sanitaire.

*Pour accéder à la fiche, cliquez ici :*

*<https://www.vethyqua.fr/res/RestauCo-VETHYQUA-200327-FicheCongelation-V4.pdf>*



## 2.5 COVID-19 Fiche conseil métier en restauration collective

La direction générale du travail met à la disposition des employeurs et salariés de la restauration collective une fiche téléchargeable ici.

Elle donne des conseils pratique pour limiter la contamination lors de l'exercice quotidien de l'activité, comme :

- Limiter le nombre de personnes en cuisine en limitant le nombre de plat au menu
- Prévoir une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales
- Prévoir une zone de dépose en extérieur pour les produits pour éviter la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison...

*Accédez à la fiche en suivant ce lien :*

[http://www.apogees-ess.org/wp-content/uploads/2020/05/2020-06-05-covid19\\_fiche\\_metier\\_restaurantv050520.pdf](http://www.apogees-ess.org/wp-content/uploads/2020/05/2020-06-05-covid19_fiche_metier_restaurantv050520.pdf)

## 3. Initiatives / Mutualisation

### 3.1 Réouverture de votre restaurant collectif

De nombreux échanges ont lieu entre professionnels de la restauration collective pour décliner en pratique les mesures de distanciation sociale indispensables pour vous permettre de rouvrir le restaurant.

Le réseau RestauCo a mutualisé différentes bonnes pratiques appliquées dans des restaurants restés ouverts (hôpitaux, certaines entreprises.).

*Accédez à la fiche réalisée par RestauCo en suivant ce lien :*

*[http://www.apogees-ess.org/wp-content/uploads/2020/05/restauco\\_notedeconfinement.pdf](http://www.apogees-ess.org/wp-content/uploads/2020/05/restauco_notedeconfinement.pdf)*

D'autres idées recueillies auprès des adhérents RestauCo :

- Distribution de carton de couleur qui identifie une tranche horaire pour réguler les flux
- Remise des couverts, pain, dosette de condiments par le collaborateur restauration
- Arrivée en décalé du personnel pour limiter le nb de personne dans le vestiaire
- Absence de contact entre la tenue de travail et les vêtements personnels

### 3.2 Recherche de personnel qualifié en restauration au sein des EHPAD et des résidences autonomie

Un appel de la FNAQPA (Fédération Nationale Avenir et Qualité de vie des Personnes Agées) et du réseau Restau'Co a été lancé par lettre ouverte le 04 avril 2020 aux élus, mairies et collectivités qui auraient des restaurants collectifs qui ne seraient plus en activité (cuisines municipales, collèges, entreprises, etc...) afin de permettre à leur personnel de rejoindre un établissement de personnes âgées par convention de bénévolat.

Ce volant de personnes soulagera grandement des établissements fortement sollicités en cette période de confinement.

*Pour accéder à la lettre ouverte, cliquez ici :*

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6651769584317677568/>



SOUTENIR LES STRUCTURES  
DE L'ÉCONOMIE SOCIALE & SOLIDAIRE

