

Évaluation et validation du processus alimentaire – Milieux en éclosion

Service de repas :

- Favoriser le service des repas aux chambres (plutôt que salle à manger) et le service en vaisselle jetable (bien que non obligatoire si lave-vaisselle industriel) ;
- Réfléchir aux possibilités de simplifier le menu pour la distribution aux chambres ou en cas de pénurie importante de personnel ;
- Éviter toute station libre-service (incluant les ustensiles) ou la distribution d'item en vrac (ex : collations, biscuits, autres).

Surface de travail :

- S'assurer que toutes les surfaces de travail sont régulièrement assainies en utilisant des produits adaptés pour les services alimentaires selon les procédures et fréquences recommandées par le MAPAQ (incluant les températures pour le lavage manuel ou automatique de la vaisselle)
(<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/transformation/qualitedesaliments/securitealiments/nettoyageassainissement/procedures/Pages/procedures.aspx>) ;

Routes de travail et livraison des chariots :

- Évaluer si les routes de travail et/ou les tâches doivent être modifiées en lien avec les zones chaudes et tièdes (transport et récupération des chariots de distribution et échelle de débarrassage) ;
- S'assurer que les employés du service alimentaire ne circulent pas (ou au minimum) dans les zones tièdes et chaudes ;
- La livraison des chariots et échelles doit se faire à la porte de l'unité pour éviter les entrées inutiles en zone chaude : Demander la collaboration des soins (ou s'il y a lieu, aide de service) pour la livraison et la récupération des échelles et des chariots de distribution jusqu'à la salle à manger ;
- Bien identifier les équipements qui vont dans les zones tièdes et chaudes ;

- Si plusieurs unités sont distribuées via le même chariot de distribution alimentaire, terminer par la zone chaude.

Livraison des collations :

- Si applicable, la livraison des collations peut se faire sur le dessus des chariots de distribution en vrac à un moment prédéterminé avec l'équipe des soins. Pour répondre aux préoccupations PCI, nous vous suggérons des collations emballées individuellement ;
- Emballer d'un sac de plastique transparent les collations ou pots d'eau ou tout autre produit mis sur le dessus des chariots de distribution alimentaire ou échelle pour les unités complètement zonées chaudes ou tièdes.

Retour des chariots au service alimentaire :

- S'assurer que la procédure de nettoyage complet des chariots de distribution et des échelles est bien réalisée.

ÉPI :

- Valider avec le zonage les ÉPI que les employés du service alimentaire doivent porter lors des déplacements sur les étages et informer les équipes. Le port du gant pour la manipulation des équipements n'est pas recommandé, c'est une fausse sécurité (réf. MAPAQ). Ils sont toutefois recommandés pour le débarrassage de la vaisselle souillée. On rappelle que le port du masque de procédure est obligatoire en tout temps dans les CHSLD, incluant dans la cuisine ;
- Le port de la visière ou des lunettes de sécurité est recommandé au moment du débarrassage des plateaux à la laverie afin d'éviter les éclaboussures.

Personnel de soins ou l'aide de service DL-DST :

- S'assurer de désinfecter (Oxivir) les poignées des chariots de distribution et les tiges verticales des échelles et ce, avant de sortir de la zone chaude ou tiède ;
- Isoler le plus possible les employés de l'équipe des soins de l'unité touchée ;
- Regarder la possibilité de réserver une salle pour les repas et les pauses, exclusivement réservée aux employés qui travaillent sur l'unité touchée.

Pour les sites du CIUSSS: Les employés œuvrant en zones complètement chaudes ou tièdes ou dédiés à des chambres chaudes ou tièdes peuvent commander, selon les heures déterminées par le site, au service alimentaire un repas conventionné qui sera déduit sur leur paie ou facturé à l'employeur pour la MOI.

Pour les sites externes: Évaluer et préciser les directives pour les repas des employés : amener un repas de la maison ou rendre disponible un repas dans la zone dédiée ;

Pour répondre aux besoins d'hydratation des employés et usagers en zone chaude, il peut être pertinent de prévoir une distribution de bouteilles d'eau individuelles.

2022-01-11