

# COVID-19 : Se préparer à une deuxième vague

Liste de vérification pour les services d'alimentation et de nutrition du milieu de la santé et des résidences



Alors que les hôpitaux, les résidences, les centres de soins de longue durée et les organismes communautaires de distribution de repas se préparent à une recrudescence ou une deuxième vague de COVID-19, ils doivent se concentrer sur les éléments suivants :

## ► PROTOCOLES DE CONTRÔLE DES INFECTIONS

## ► GESTION DU PERSONNEL ET SÉCURITÉ DES EMPLOYÉS

## ► MENU

## ► OPÉRATIONS

- Cuisine
- Salle à manger
- Service aux chambres
- Services de traiteur
- Vente au détail

*Servez-vous de la liste qui suit pour bien vous préparer en cas d'écllosion de maladie infectieuse dans votre établissement.*

## PROTOCOLES DE CONTRÔLE DES INFECTIONS

- Demeurer informé des politiques de son organisation et des recommandations provinciales et fédérales concernant la gestion de maladies infectieuses.
- Procéder à des auto-évaluations de contrôle des infections pour cibler les aspects à améliorer.
- Établir des politiques et procédures définissant les précautions courantes et ciblées, puis former son personnel en conséquence :
  - Port de l'équipement de protection individuelle (EPI) pour le personnel des services d'alimentation et de nutrition;
  - Politique de commande et de distribution des repas pour les chambres en isolement et autres chambres;
  - Usage de vaisselle et d'ustensiles habituels ou jetables;
  - Directives spéciales de manipulation des plateaux-repas dans les chambres en isolement;
  - Nettoyage et désinfection des chariots de livraison.
- Créer un plan de communication pour réitérer les précautions courantes et ciblées (formation du personnel, affiches, etc.).
- Prévoir les besoins en désinfectant pour les mains, produits de nettoyage et EPI, puis vérifier les stocks.
- Réduire son nombre de fournisseurs pour limiter les risques d'exposition.
- Définir des restrictions par phase pour les livraisons, et en discuter avec ses principaux fournisseurs :
  - Entrée unique pour la vérification de l'état de santé;
  - Endroit réservé au déchargement des livraisons à l'arrière, si nécessaire;
  - Désignation d'une personne à contacter lors de l'arrivée des livraisons.

## GESTION DU PERSONNEL ET SÉCURITÉ DES EMPLOYÉS

- Établir un plan en cas de pénurie de personnel.
- Développer un plan cohérent pour réduire les contacts entre les membres de l'équipe et les patients/résidents.
- Créer un horaire pour assurer la distanciation physique pendant les pauses.
- Planifier comment faciliter la distanciation en cuisine.
- Insister sur les politiques et procédures :
  - Examen de l'état de santé des employés;
  - Symptômes à signaler à son supérieur;
  - Moments où rester chez soi si l'on est malade;
  - Hygiène personnelle;
  - Équipement de protection individuelle au travail.
- Ajouter les tâches liées aux urgences dans les descriptions de poste.
- Nommer des employés responsables d'aspects comme le nettoyage, le lavage des mains et la distanciation physique.
- Déterminer un moyen cohérent de transmettre l'information récente :
  - Babillard;
  - Courtes réunions quotidiennes;
  - Collaboration avec l'équipe des événements et du marketing pour garantir un usage adéquat des logos sur les affiches;
  - Communications d'intervenants clés comme les responsables de la prévention des infections et des soins infirmiers.

## PLANIFICATION DU MENU

- Prévoir un menu de rechange (résidents et autres services offerts) permettant de gérer la distanciation physique et les perturbations possibles sur le plan de la main-d'œuvre et de l'approvisionnement :
  - Menu A** : réduction de la variété, mais sans l'éliminer complètement;
  - Menu B** : plats préparés ou service aux chambres seulement;
  - Menu C** : prêt-à-manger seulement (en cas de manque important de personnel);
- Modifier ou éliminer les plats à la carte et les comptoirs en libre service.
- Ajuster le rendement des recettes et la production en fonction des prévisions.
- Adapter le volume des commandes d'après les prévisions.
- Se préparer à modifier le menu en fonction de la disponibilité des produits.

## OPÉRATIONS : CUISINE

- Adapter les politiques et procédures pour renforcer les protocoles de contrôle des infections (en indiquant les circonstances où ils doivent être appliqués); augmenter la fréquence de :
  - Nettoyage et désinfection des surfaces souvent touchées;
  - Vérification des températures et produits de lavage de la vaisselle;
  - Lavage des mains;
- Établir des restrictions quant aux personnes autorisées en cuisine.
- Si nécessaire, se procurer une station de lavage ou de désinfection des mains mobile.
- Vérifier les stocks d'articles comme les plateaux et les chariots de livraison.

## OPÉRATIONS : SALLE À MANGER

- Planifier la distribution des repas dans l'éventualité d'une fermeture de la salle à manger.
- Réaménager la salle à manger en fonction des règles de distanciation :
  - Retirer des chaises et des tables ou les marquer comme inutilisables;
  - Prévoir un endroit où entreposer le mobilier retiré.
- Revoir au besoin ses politiques de nettoyage et de désinfection.
- Établir une politique de vérification de l'état de santé des résidents entrant dans la salle à manger.
- Se procurer des affiches et autocollants pour favoriser la distanciation physique et le lavage des mains.
- Si nécessaire, se procurer une station de lavage ou de désinfection des mains mobile.
- Établir un processus de réservation ou de gestion des repas permettant de servir le nombre prévu de personnes :
  - Pour les soins de longue durée, réfléchir aux façons de permettre à tous les résidents de prendre au moins un repas par jour dans la salle à manger.
- Prévoir un montage des tables qui réduit au maximum la désinfection entre les personnes (chevalets, condiments, distributeur de serviettes de table, etc.).
- Créer une salle d'attente où les gens ont amplement d'espace.
- Opter pour des menus jetables ou en ligne.
- Utiliser un système de réservation.

## OPÉRATIONS : SERVICE AUX CHAMBRES

- Planifier un horaire de distribution des repas pour les moments où l'accès à la salle à manger sera limité ou impossible.
- Trouver des idées pour aider les gens à garder le moral, comme un message inspirant ou drôle dans leur plateau.
- Prévoir le soutien requis pour les résidents qui ont besoin d'aide pour manger.

## OPÉRATIONS : SERVICES DE TRAITEUR

- Prévoir des plats emballés en portions individuelles.
- Estimer les besoins en contenants pour emporter.
- Si nécessaire, se procurer une station de lavage ou de désinfection des mains mobile.

## OPÉRATIONS : VENTE AU DÉTAIL

- Déterminer quels comptoirs seront temporairement fermés, et planifier les besoins de main-d'œuvre en conséquence.
- Repenser les plats et le service de manière à réduire le temps passé sur place ainsi qu'assurer le respect de la distanciation.
- Évaluer les besoins et la capacité en matière d'équipement.
- Recourir à des systèmes de précommande et prépaiement.
- Établir un plan pour réduire au maximum les contacts lors du paiement :
  - Éviter d'accepter l'argent, si indiqué;
  - Laisser les clients insérer ou balayer eux-mêmes leur carte;
  - Utiliser des panneaux de protection en plexiglas.
- Prévoir un endroit désigné pour le ramassage des plats.
- Se procurer des affiches et autocollants pour favoriser la distanciation physique et le lavage des mains.
- S'approvisionner en contenants à emporter en fonction de la demande.
- Créer un plan de micromarketing pour la vente de boîtes repas et d'articles essentiels aux employés.
- Prévoir un service de livraison.