

PANDÉMIE GRIPPALE

REPÈRES SUR LA RESTAURATION HORS FOYER

- p.2 ▶ **INFLUENZA AVIAIRE ET PANDÉMIE GRIPPALE**
- p.3 ▶ **PLACE DE LA RESTAURATION**
- p.4 ▶ **RISQUE DE CONTAGION**
- p.4 ▶ **MESURES DE PRÉVENTION**
 - ▶ LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE
 - ▶ LES TYPES DE MASQUES À UTILISER
 - ▶ ÉLIMINATION DES MASQUES, MOUCHOIRS ET GANTS
 - ▶ HYGIÈNE DES LOCAUX
 - ▶ ADAPTATION DES PRESTATIONS
 - ▶ ACCUEIL DU CONSOMMATEUR
 - ▶ EN PRÉSENCE D'UN MALADE
- p.7 ▶ **ÉTABLISSEMENTS PARTICULIERS**
 - ▶ ÉTABLISSEMENTS PRIORITAIRES
 - ▶ ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES
- p.8 ▶ **COMMENT SE PRÉPARER**
 - ▶ VIS-À-VIS DE SES FOURNISSEURS, CLIENTS PROFESSIONNELS ET PRESTATAIRES
 - ▶ EN INTERNE
- p.10 ▶ **RELATIONS AVEC LES INSTANCES REPRÉSENTATIVES DU PERSONNEL**
- p.10 ▶ **COMMUNICATION AUX CONSOMMATEURS DANS LES RESTAURANTS**
- p.11 ▶ **COORDINATION LOCALE**
- p.12 ▶ **ANNEXE LE PLAN GOUVERNEMENTAL**



**ADOPTONS
LES GESTES QUI NOUS
PROTÈGENT**

INFLUENZA AVIAIRE ET PANDÉMIE GRIPPALE

L'Influenza aviaire est une maladie des oiseaux due à un virus de la même famille que celle des virus grippaux qui atteignent l'Homme. L'épizootie de grippe aviaire qui a enflammé le sud-est asiatique à partir de 2003 puis a atteint l'Europe, le Moyen-Orient et l'Afrique, est due à un virus de type A(H5N1) hautement pathogène. Ce virus, très contagieux chez les oiseaux et les volailles domestiques, n'est dangereux pour l'Homme que dans des circonstances de contacts étroits, prolongés et répétés avec des sécrétions respiratoires ou des déjections d'oiseaux infectés, dans des espaces confinés. La transmission de la grippe aviaire à l'Homme reste un phénomène rare.

Par contre, un nouveau virus grippal pandémique pourrait provenir d'une modification du virus A(H5N1), qui ferait de lui un virus adapté à l'Homme contre lequel la population n'aurait encore développé aucune immunité, et donc potentiellement dangereux. Outre un impact sanitaire majeur, une pandémie grippale perturbera l'ensemble des activités sociales et économiques notamment du fait d'un absentéisme élevé.

Une pandémie grippale évolue classiquement en vagues successives séparées de plusieurs mois. Au cours d'une vague pandémique qui dure entre 8 et 12 semaines, entre 15 et 35 % de la population est à un moment donné malade ; les cas n'interviennent pas tous en même temps et à un moment donné au maximum 10 % de la population est atteint. Les malades ne doivent pas se rendre à leur travail non seulement du fait de leur état physique mais aussi du fait qu'ils sont contagieux pour les autres. Ils vont être absents une à deux semaines.

À ces malades, s'ajoutent les personnes qui ne peuvent pas se rendre à leur travail parce qu'elles doivent prendre soin d'un proche malade ou assurer d'autres tâches ou que, les écoles étant fermées, elles doivent garder leurs enfants à la maison. D'autres pourront être retenues chez elles du fait de perturbations dans les transports en commun.

PLACE DE LA RESTAURATION

La gestion d'une pandémie grippale vise à non seulement freiner la diffusion du virus et prendre en charge les malades mais aussi assurer la continuité du fonctionnement de la société et le maintien de l'activité économique.

La restauration hors foyer, qu'il s'agisse de restauration collective ou de restauration commerciale, constitue un facteur de risque de contagion de la grippe dans la mesure où elle conduit à un rassemblement de personnes dans un espace confiné.

La restauration collective joue néanmoins un rôle déterminant pour le maintien des activités essentielles. Son remplacement à grande échelle par la livraison de plateaux individuels ou par l'apport par chacun de sa gamelle sur le lieu d'activité n'est pas généralisable. L'objectif est donc de maintenir dans toute la mesure du possible la restauration collective, moyennant certaines conditions précisées ci-après.

De même pour la restauration commerciale, le public ne se rendra dans les restaurants que dans la mesure où il sera assuré que des mesures sont mises en œuvre pour limiter la contagion. Ces établissements pourront en outre être amenés à offrir de nouvelles prestations pour répondre aux besoins créés par la pandémie. La vente à emporter pourra s'avérer adaptée à certaines situations.

Le présent document qui a été préparé en concertation avec les représentants des professionnels de la restauration collective et de la restauration commerciale, apporte des recommandations pratiques pour aider ce secteur et les établissements qui y ont fait appel, à se préparer à une pandémie grippale.

RISQUE DE CONTAGION

Le virus de la grippe se transmet facilement d'une personne à l'autre par voie respiratoire, au moyen des microgouttelettes et des particules excrétées par les sujets infectés lorsqu'ils toussent ou éternuent, ou par contact direct (mains, baiser...). Les sujets infectés sont contagieux dès la veille des signes apparents de la maladie et durant quatre jours.

Le risque doit être analysé à la fois pour le personnel de l'entreprise, celui des sous-traitants et la clientèle. Le risque de contamination est d'autant plus grand qu'il y a une forte concentration de population. Le personnel en contact constant avec le public est plus exposé que celui qui travaille dans un espace (atelier, bureau, etc.) avec un nombre limité de personnes.

MESURES DE PRÉVENTION

En cas de pandémie, le vaccin correspondant au virus en cause ne sera pas disponible avant au moins 4 mois et donc pas avant la fin de la première vague pandémique. Les médicaments antiviraux sont destinés aux malades et délivrés sur prescription médicale. Par conséquent, les seules mesures de protection des personnes relevant de la responsabilité des établissements de restauration concernent le respect des règles d'hygiène prescrites par les guides de bonnes pratiques d'hygiène correspondant à leurs activités, en particulier celles relatives à l'hygiène du personnel, aux nettoyages et désinfections, ainsi que la fourniture des équipements de protection tels que les masques pour le personnel et les modalités d'accueil des consommateurs.

LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

Le virus grippal se transmettant essentiellement par voie respiratoire et pouvant se trouver sur les mains des malades et des personnes en incubation et sur des objets contaminés, les mesures habituelles d'hygiène de base doivent être appliquées et renforcées.

Hygiène générale du personnel

- ◆ ne pas boire, ni manger, ni fumer dans les locaux de travail ;
- ◆ désinfecter et protéger les blessures ;
- ◆ respecter les consignes de port de masques ou de tenue de protection ;
- ◆ respecter les consignes de circulation dans l'entreprise.

Hygiène de base des voies respiratoires

- ◆ se couvrir la bouche chaque fois qu'on tousse ;
- ◆ se couvrir le nez chaque fois qu'on éternue ;
- ◆ se moucher avec des mouchoirs en papier à usage unique que l'on jette ensuite dans une poubelle fermée par un couvercle ;
- ◆ ne cracher que dans un mouchoir en papier à usage unique jeté ensuite dans une poubelle fermée par un couvercle ;
- ◆ après tous ces gestes, se laver les mains dès que possible.

Hygiène des mains

- ◆ le lavage des mains au savon ou avec un produit hydro-alcoolique (vendu en pharmacie) est essentiel et doit se faire soigneusement et être répété très souvent dans la journée par tout le personnel.

Mesures spécifiques pour le personnel manipulant les denrées

- ◆ porter une tenue de travail individuelle, propre (renouvelée chaque jour) et complète

LES TYPES DE MASQUES À UTILISER

Les masques réduisent les risques de transmission interhumaine en filtrant les particules ; on distingue les masques anti-projection et les masques de protection respiratoire individuelle :

Les masques anti-projection permettent d'éviter à un malade ou une personne en incubation de contaminer son entourage, son environnement et

les denrées qu'il manipule.

Les masques de protection respiratoire individuelle protègent le porteur contre le risque d'inhalation d'agents infectieux ; c'est le masque FFP2 qui est préconisé.

Équipement du personnel

Il est recommandé aux entreprises d'identifier dès à présent si, parmi leur personnel, certaines personnes sont susceptibles d'être exposées à des risques de contamination plus élevés. Il s'agit des personnes en contact avec des malades ou en contact constant avec le public (caissières, personnels de vente, serveurs,...). Ce personnel doit être équipé de masques FFP2. Pour le reste du personnel des masques anti-projection suffisent.

Précautions d'emploi des masques

Pour être efficaces, les masques doivent être utilisés dans de bonnes conditions en respectant les règles suivantes :

- ◆ Consulter les notices d'emploi fournies par les fabricants, notamment en ce qui concerne les durées d'utilisation (3-4 heures) ;
- ◆ Ajuster les masques de protection respiratoire : dépliage complet, liens bien serrés ou élastiques bien en place, pince-nez ajusté ;
- ◆ Une fois qu'il est en place, ne pas manipuler le masque car il existe un risque de détérioration de celui-ci et de contamination des mains ;
- ◆ Ne pas réutiliser un masque déjà porté ;
- ◆ Se laver les mains après avoir enlevé le masque.

ÉLIMINATION DES MASQUES, MOUCHOIRS ET GANTS

Sur tous les lieux de travail ou recevant du public, des poubelles clairement identifiées, avec sacs en plastique étanches et couvercle à commande non manuelle, doivent être mises à la disposition des clients, du personnel et des prestataires de services pour collecter leurs mouchoirs, masques et gants usagés. Ces poubelles doivent être judicieusement placées pour être effectivement utilisées par tous. Elles sont nettoyées et désinfectées quotidiennement.

Les sacs en plastique sont collectés régulièrement par des personnes équipées de gants. Elles les mettent fermés dans un deuxième sac plastique étanche qu'elles ferment ensuite hermétiquement. Ainsi conditionnés, ils peuvent être éliminés dans le circuit des ordures ménagères.

HYGIÈNE DES LOCAUX

- ◆ s'assurer de la stricte application des plans de nettoyage et de désinfection (sols et plans de travail, ensemble des matériels, portes et poignées de portes...), si besoin les renforcer ;
- ◆ renouveler l'air ambiant et, dans la mesure où les moyens techniques le permettent, accentuer ces renouvellements d'air plusieurs fois par heure, afin d'éviter le plus possible l'air confiné.

ADAPTATION DES PRESTATIONS

Simplifier au maximum les choix de denrées proposées habituellement, avec plats froids

notamment. Tendre vers la prestation unique eu égard aux difficultés éventuelles d'approvisionnement et d'absentéisme élevé du personnel de restauration. Cette disposition favoriserait l'écoulement des flux de passage clientèle dans les restaurants, tendant ainsi à limiter les contacts entre personnes

Diversifier les approvisionnements. Il n'y a pas a priori de raison d'occulter telle ou telle filière habituelle (produits frais, appertisés, surgelés, lyophilisés, conditionnés sous atmosphère contrôlée...) d'autant qu'en cas de pandémie les fournisseurs rencontreraient leurs propres difficultés (absentéisme, gestion de leurs approvisionnements, logistique...).

ACCUEIL DU CONSOMMATEUR

Pour répondre à l'objectif assigné, visant à réduire autant que possible les rassemblements de personnes, différentes possibilités peuvent être envisagées sous certaines conditions :

Ouverture des salles à manger

- ◆ Élargir la plage horaire d'ouverture ;
- ◆ Établir des horaires de passage par groupes de consommateurs pour en réguler le flux ;
- ◆ Organiser une circulation des consommateurs de l'entrée à la sortie de manière à limiter les contacts ;
- ◆ Espacer les convives en ne gardant par exemple qu'une chaise sur deux ;
- ◆ Favoriser les petites unités en répartissant la clientèle dans plusieurs petites salles si possible ou cloisonner les unités plus importantes.

ÉTABLISSEMENTS PARTICULIERS

Distribution de plateaux repas

Les plateaux repas pourraient répondre à des besoins spécifiques. Pour des raisons de logistique liées à un volume de production instantané pour de larges besoins à honorer dans une situation de crise, les plateaux repas concerneront a priori de petites unités de production.

Ils devront être servis en salle de restauration, de préférence aux bureaux et ateliers : meilleure maîtrise de la distribution, des récupérations des matériels et des éliminations de déchets...

Alimentation via la « gamelle »

Pour l'apport individuel de repas, par gamelle, boîte plastique hermétique, ou de sandwiches, le repas pourra être pris soit au restaurant, soit au bureau ou en atelier. Les responsables des administrations et entreprises devront prendre toutes dispositions pour limiter la proximité à l'occasion de ces prises individuelles de repas, permettre le stockage au froid et le réchauffage des plats dans le respect strict des règles d'hygiène.

Distribution automatique et vente à emporter

Ne peuvent venir qu'en appoint en proposant sandwiches, snacking divers, salades, viennoiseries, ainsi que boissons froides et chaudes.

EN PRÉSENCE D'UN MALADE

Si un salarié présente les signes cliniques permettant de suspecter une grippe pandémique, vous devez l'isoler et appeler le Centre 15 qui, selon son appréciation de la situation, vous conseillera ou le prendra en charge.

ÉTABLISSEMENTS PRIORITAIRES

Du fait de l'absentéisme ou de difficultés dans l'approvisionnement ou la logistique, certains gestionnaires de restauration collective pourraient ne plus être en mesure de servir l'ensemble de leurs convives. Pour assurer le maintien des activités essentielles, certains établissements devront être considérés comme prioritaires.

Le premier niveau de priorité regroupe les établissements dont les consommateurs sont captifs, tels que les hôpitaux, les établissements médico-sociaux, les établissements pénitentiaires.

Le deuxième niveau de priorité est constitué par les établissements assurant une activité vitale, tels que les bases militaires, les centrales nucléaires.

Il est recommandé de prévoir des menus de secours pour ces établissements prioritaires.

ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

En situations 6 voire 5b (cf. annexe), les établissements scolaires, primaires et secondaires, seront fermés sur tout ou partie du territoire pour limiter la contagion. Ce qui libérera des capacités importantes pour la restauration collective puisque les établissements scolaires comptent pour un tiers des repas fournis par les sociétés de restauration collective ; ces capacités pourront être mises à la disposition des préfets de départements, qui sont chargés de la coordination au niveau local.

COMMENT SE PRÉPARER

Les entreprises doivent se préparer à assurer la continuité de leur activité pendant cette période de vague pandémique où elles pourraient avoir à faire face à un absentéisme allant jusqu'à 50 %, pour les raisons évoquées ci-dessus. Elles devront aussi faire face à des difficultés d'approvisionnement et de distribution car tous les opérateurs de la filière auront les mêmes contraintes.

Chaque entreprise doit donc préparer un plan de continuité pandémie grippale ayant pour but d'assurer le maintien ou l'adaptation de l'activité de l'entreprise et la protection de son personnel. Ce plan ne peut être réalisé qu'au niveau de l'entreprise elle-même car il dépend de son type d'activité, de sa taille, de son organisation et de son environnement.

Dans tous les cas, il est recommandé au chef d'entreprise de désigner une personne responsable (et un remplaçant) chargée de préparer l'entreprise à ce mode de fonctionnement et d'établir la liste des contacts utiles.

Voici un certain nombre d'éléments à prendre en compte pour élaborer ce plan :

VIS-À-VIS DE SES FOURNISSEURS, CLIENTS PROFESSIONNELS ET PRESTATAIRES

- ◆ identifier dans l'entreprise les personnes (points de contact) chargées de communiquer avec l'amont et l'aval ;
- ◆ identifier les établissements qui devront être servis en priorité en cas d'impossibilité à satisfaire toutes les demandes ;
- ◆ contacter ses fournisseurs, prestataires, clients et son environnement économique (transport, énergie, télécommunications, courrier...) afin de savoir comment ils ont eux-mêmes prévu de maintenir leur activité ;
- ◆ envisager les approvisionnements locaux ou les fournisseurs les plus proches ;
- ◆ prévoir de fournir aux intérimaires et éventuellement aux prestataires intervenant sur les sites (livreurs, personnel de maintenance, de gardiennage ou de nettoyage...) les consignes d'entrée, de déplacement et de protection identiques à celles du personnel.

EN INTERNE

- ◆ avoir un stock de masques suffisants et connaître leur affectation aux différents postes de l'entreprise (une liste de fournisseurs de masques est accessible sur le site Internet http://www.sante.gouv.fr/htm/dossiers/grippe_aviaire/producteurs_masque.htm) ;
- ◆ informer son personnel sur ce qu'est la situation « actuelle » (épizootie), ce que serait une pandémie, sur les risques et les mesures de prévention individuelles et collectives... Tenir informé son personnel de l'évolution de la situation en fonction des informations communiquées par son syndicat professionnel, les acteurs nationaux et locaux (préfet...) ;
- ◆ identifier les postes clés indispensables à l'activité et ceux qui peuvent être mis en veille pendant quelques semaines ;
- ◆ identifier les activités internes ou externalisées indispensables (maintenance, informatique, contrôles qualité et analyses, nettoyage et désinfection, transport de fonds, etc.) ;
- ◆ envisager la modification des plages d'ouverture ou d'activités pour s'adapter à un taux d'absentéisme élevé, tenir compte des contraintes liées au port de masques ou limiter la concentration des personnes ;
- ◆ s'attendre à une planification de la production évoluant au jour le jour en fonction de l'absentéisme et des contraintes d'approvisionnement ;
- ◆ préparer un scénario temporaire de production, de distribution ou de réorientation d'activité (portage de repas ou livraison à domicile), tenant compte des contraintes de personnel, d'approvisionnement, de transport et de distribution ;
- ◆ identifier les matières premières et ingrédients technologiques indispensables dont il faut assurer l'approvisionnement en priorité ;
- ◆ prévoir un mode de gestion des ruptures de stock pour les autres ingrédients (adaptation des recettes, modification d'étiquetage) ;
- ◆ envisager la possibilité de fonctionner en manuel au cas où des systèmes informatiques ne pourraient être maintenus ou de fonctionner avec des données non habituelles pour les systèmes actuels ;
- ◆ prévoir une adaptation des activités de nettoyage et/ou de désinfection afin d'assurer des conditions d'hygiène et de sécurité sanitaire au même niveau qu'en fonctionnement normal (choix de nouveaux produits, ...) ;
- ◆ prévoir un contrôle renforcé des accès aux sites et en particulier des entrepôts (au cas où il y aurait pénurie de certaines denrées : risque de vols).

RELATIONS AVEC LES INSTANCES REPRÉSENTATIVES DU PERSONNEL

Quelle que soit la phase de la pandémie, les entreprises doivent être attentives au bon déroulement et à la qualité du dialogue social dans l'ensemble des instances représentatives du personnel qui peuvent exister.

L'ensemble des mesures de prévention envisagées ainsi que celles mises en œuvre en fonction de la phase de la pandémie doivent être présentées au CHSCT ou à défaut aux délégués du personnel.

L'ensemble des mesures d'organisation en fonction de la phase de la pandémie doit également être présenté au Comité d'Entreprise :

- liste des postes indispensables à l'activité et des postes qui peuvent être suspendus ;
- aménagements d'horaires ;
- organisation de la polyvalence ;
- informations économiques liées au fonctionnement dégradé de l'entreprise ;
- éventuelles mesures d'accompagnement spécifiques des salariés venant travailler (transport restauration...), etc.

COMMUNICATION AUX CONSOMMATEURS DANS LES RESTAURANTS

- ★ Informer les consommateurs des dispositions prises pour limiter la concentration des personnes et le risque de contagion ;
- ★ Inciter les consommateurs à respecter les règles d'hygiène portant sur le lavage des mains, l'usage des mouchoirs et la toux, et à maintenir une certaine distance entre eux ;
- ★ Mettre à disposition des consommateurs dans le restaurant et à la sortie un nombre suffisant de poubelles (nettoyées et désinfectées tous les jours) avec couvercle, ouverture non manuelle, double sac (à changer régulièrement). Une consigne rappellera le bien-fondé de jeter mouchoirs et masques dans ces poubelles ;
- ★ Demander aux consommateurs présentant des signes évocateurs de la grippe de ne pas pénétrer dans les locaux de restauration et leur recommander de rester chez eux et d'appeler le Centre 15.

COORDINATION LOCALE

En situation pré-pandémique, les préfets de département veillent à la préparation des différents acteurs de la Nation aux mesures contenues dans le plan gouvernemental.

En situation pandémique, les préfets de département assurent la gestion de la crise au niveau territorial.

Les différents opérateurs doivent suivre leurs recommandations et peuvent faire appel à eux pour qu'ils les aident à surmonter les difficultés rencontrées, notamment pour l'identification des établissements prioritaires.



ANNEXE LE PLAN GOUVERNEMENTAL

Pour préparer le pays à l'apparition d'une épidémie d'Influenza aviaire hautement pathogène ainsi qu'à une pandémie grippale, un plan gouvernemental « Pandémie grippale » a été élaboré.

Ce plan reprend les 6 phases décrites par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), pour fixer les actions à mener en fonction des différentes situations.

PÉRIODE INTERPANDÉMIQUE

SITUATION 1 Absence de nouveau virus hautement pathogène chez l'animal et l'homme

SITUATION 2 a Épidémie à l'étranger provoquée par un virus hautement pathogène, sans cas humain

SITUATION 2 b Épidémie en France provoquée par un virus hautement pathogène, sans cas humain

PÉRIODE D'ALERTE PANDÉMIQUE

SITUATION 3 a Cas humains isolés à l'étranger, sans transmission interhumaine

SITUATION 3 b Cas humains isolés en France, sans transmission interhumaine

SITUATION 4 a Cas groupés de transmission inter-humaine à l'étranger, limités et localisés

SITUATION 4 b Cas groupés de transmission inter-humaine en France, limités et localisés

SITUATION 5 a Larges foyers de cas humains groupés non maîtrisés à l'étranger

SITUATION 5 b Extension des cas humains groupés en France

PÉRIODE PANDÉMIQUE

SITUATION 6 Pandémie grippale

La numérotation des phases n'indique pas un enchaînement systématique car, si le virus s'adapte très rapidement, des phases peuvent être sautées. L'influenza aviaire et la pandémie grippale peuvent évoluer indépendamment l'une de l'autre.

Il vous est fortement recommandé de consulter ce plan et les fiches annexées fournissant des précisions pratiques, qui sont mis en ligne sur le site Internet gouvernemental dédié : <http://www.grippeaviaire.gouv.fr>. Ce site présente également la situation de la grippe aviaire en France et dans le monde en matière de santé humaine et animale, ainsi qu'une liste de questions-réponses.

Des questions peuvent aussi être posées par téléphone au numéro d'**Info'grippe aviaire 0 825 302 302** (0,15 € la minute, service ouvert 7 jours sur 7 de 8h à 22h).