

Associations étudiantes disposant d'un local

NOUVEAUTE : La nomination d'un référent SANITAIRE et COVID est obligatoire lors de la création de votre bureau et élection de votre président étudiant

CONSIGNES GENERALES :

Il est rappelé **qu'une distance suffisante d'au moins un mètre** doit être respectée pour tout échange entre 2 personnes. Il est demandé également de respecter les gestes barrières :

- Se laver les mains très régulièrement avec du savon (ou gel hydro alcoolique en mode dégradé)
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Utiliser des mouchoirs à usage unique
- Saluer sans se serrer la main et sans embrassades
- Utiliser un masque

Vous devez adopter les bons gestes face au Coronavirus : jeter mouchoirs, masques, lingettes et gants dans les poubelles prévues. L'élimination des déchets contaminés ou susceptibles d'être contaminés se fait selon une procédure bien définie notamment par double ensachage réalisée par le(s) gestionnaires de ces déchets.

La vente de produits alimentaires se limite à des produits individuels préemballés, tout prêt, en portions, aussi bien pour ce qui concerne le « solide » (sandwichs triangles individuels et assimilés), que le liquide (canettes, briques individuelles... etc.) ainsi que les gâteaux, produits snacks en sachet (chips... etc.)

Interdiction de fabriquer sur place ou vendre des boissons issues de tireuses !

Interdit également, l'utilisation des gaufriers, des crêpières, des grills et autres...

RAPPEL : La nomination d'un référent SANITAIRE et COVID est obligatoire lors de la création de votre bureau et élection de votre président étudiant. Ce dernier sera l'interlocuteur privilégié en matière d'hygiène de vos locaux, avec le bureau étudiant et le président de l'association.

Utilisations des « cuisines » des Locaux BDE, espaces étudiants

Petits gestes, grands effets : pour votre santé et celle des autres, il est indispensable que vous fassiez preuve d'une grande discipline collective dans les cuisines des locaux associations étudiantes et BDE que vous partagez avec les autres. Les étudiants doivent systématiquement nettoyer les plans de travail AVANT et APRES leur utilisation avec des produits normés EN 14476 afnor.

- Un nettoyage global des « cuisines » se fera également quotidiennement (planning à établir avec fréquence précisée pour chaque élément constituant les lieux)
- Les étudiants doivent garantir la distanciation sociale dans les locaux. (Port du masque obligatoire si cette distanciation ne peut être respectée)

De manière générale, nous appelons chacun d'entre vous à veiller à entretenir les espaces collectifs avec le plus grand soin.

Conseils-protocoles cuisines

Pour limiter la propagation du COVID-19, les personnes utilisant les cuisines mettent en application le protocole ci-dessous :


✓ Une personne maximum par cuisine afin de limiter les risques de contamination et port du masque.
✓ Remplir le planning d'occupation des locaux, (feuille d'émergement journalière)
✓ Nettoyez le plan de travail avec du produit normé EN 14476 afnor, les poignées de porte et de placard, ainsi que le matériel (micro-onde, vaisselle...) en arrivant et en partant avec un produit désinfectant normé EN 14476 afnor, essuyer à l'aide de papier à usage unique. (Cadence de nettoyage quotidienne)
✓ Ne pas laisser de vaisselle/matériel personnel dans la cuisine.
✓ Garder l'utilisation des gestes barrières à l'esprit : utilisation de mouchoirs à usage unique, éternuer ou tousser dans son coude, se laver les mains régulièrement, se saluer sans se serrer la main, pas d'embrassades, porter un masque.

Conseils-Courses

✓ Poser votre sac de course sur une surface lessivable. Mettez un masque en ayant pris soin de vous laver les mains juste avant de le mettre.
✓ Lavez-vous les mains avant et après débarrassage des courses.
✓ Retirer les emballages cartons inutiles avant le stockage. (Noter la date du jour des courses : les DLC, coller les étiquettes, numéros de lots...etc. sur un cahier/dans un classeur afin de conserver la traçabilité de vos achats)
✓ Stocker vos produits avec les Dates Limites de Consommation les plus courtes en avant (first in first out)
✓ Ranger votre sac de course dans un endroit qui n'a pas de risque d'être contaminé. (Si vous utilisez des containers isothermes et plaques eutectiques, celles-ci doivent être nettoyées/désinfectées avant et après usage et rangés soigneusement/stockées dans un congélateur propre et sans givre ou glace importante à l'intérieur)
✓ Nettoyer la surface sur laquelle vous avez posé votre sac de course.

Dans un réfrigérateur propre, pas trop chargé (cadence de nettoyage : Hebdomadaire)

✓ Limitez au maximum le temps séparant l'achat de la conservation et/ou de la préparation des denrées alimentaires et vérifiez sa température conforme dans chaque zone.
✓ Rangez les denrées alimentaires dans les réfrigérateurs en respectant les zones de rangement : (Sauf exception sur matériel spécifique ou préconisation fabricant)



Le diagramme illustre un réfrigérateur ouvert avec des aliments placés sur les étagères. Des lignes pointillées indiquent les zones de température recommandées :

- LA PORTE :** ZONE TEMPEREÉE Entre 6°C et 8°C
Oeufs, beurre, confiture, sauces, condiments, boissons...
- ZONE FROIDE** Entre 0°C et 3°C
Laitages, viandes crues, charcuterie...
- ZONE FRAÎCHE** Entre 4°C et 6°C
Poissons cuits, pâtisseries, sauces...
- LE BAC A LEGUMES** Entre 8°C et 10°C
Fruits et légumes frais

Rappelez-vous

L'hygiène du réfrigérateur

- Nettoyer le réfrigérateur régulièrement.
- Le dégivrer 2 fois par an au minimum ainsi que le congélateur.
- Vérifier qu'il n'y a pas de produits oubliés dont la date de consommation est dépassée.
- Éviter
 - » de déposer des produits encore chauds
 - » de conserver les restes des aliments plus de 3 jours...

⚠ Ne pas garder une boîte de conserve entamée : transférer son contenu dans un autre récipient.

Pour que les produits gardent toutes leurs qualités, ayez les bons réflexes.
Respectez les températures de conservation !

1 Sur le lieu de l'aide alimentaire ou dans un magasin



Prendre les produits surgelés en dernier et les placer systématiquement dans un sac isotherme

2 Le transport

- Le sac isotherme est **indispensable** pour les surgelés. Prévoir un autre sac isotherme pour les produits frais si le trajet est long ou s'il fait très chaud.
- Rentrer chez soi rapidement et les entreposer sans attendre dans le réfrigérateur ou le congélateur

4 La conservation des produits d'épicerie



Placard → température ambiante
Conserves, pâtes, riz, sucre, huile, lait UHT non ouvert...

La décongélation des produits

3 MÉTHODES SANS RISQUE :

- Sortir le produit du congélateur et le cuire aussitôt
- Placer le plat dans le réfrigérateur et attendre la décongélation pour l'utiliser
- Décongeler dans un four à micro ondes (position décongélation)

⚠ En cas de coupure de courant : éviter d'ouvrir les portes. Au rétablissement du courant, vérifier l'état des produits :

- les consommer rapidement
- ou les faire cuire
- ou les jeter

3 La conservation des produits frais et surgelés

Freezer ou compartiment à glaçons

La conservation des produits surgelés est de 3 jours maximum.

⚠ Tout produit entamé doit être consommé rapidement.



Produits surgelés → congélateur
Plusieurs semaines à plusieurs mois
température < -18°C

⚠ Ne jamais recongeler un aliment décongelé

Produits frais → réfrigérateur

(Eufs, crème fraîche, beurre, sauces, lait et produits laitiers, fromages, pâtisseries, poissons, viandes, volaille, charcuterie, plats cuisinés et salades composées...)

de 3 à 8°C maximum selon les produits

RESPECTEZ LA CHAÎNE DU FROID

Vente :

- ✓ Port du masque.
- ✓ Une personne à la distribution, une autre à l'encaissement. Pas de croisement aliments/monnaie.
- ✓ Utiliser une pince pour le service. Nettoyer votre matériel d'encaissement avant et après usage avec des lingettes désinfectantes prévues à cet effet.

Espaces extérieurs

Il est **impératif** que vous respectiez les **gestes barrières**, les distances entre vous.

Les barbecues sont soumis à autorisation du directeur de l'entité sous conditions du respect des consignes sanitaires.

Sens des responsabilités

De manière générale, nous appelons chacun d'entre vous à appliquer ces règles de bon sens, faites pour protéger l'ensemble des personnes