

Coronavirus (COVID-19)

17 avril 2020

Popotes roulantes

Mon organisme offre un service de popote roulante. Devrions-nous poursuivre les services à nos usagers?

Il n'existe actuellement aucune preuve suggérant que la nourriture est une source ou une voie probable de transmission du virus. Les scientifiques et les autorités de sécurité alimentaire du monde entier surveillent de près la propagation de la COVID-19.

Si nous prenons connaissance d'un risque potentiel pour la salubrité des aliments, nous le communiquerons et des mesures appropriées seront transmises aux groupes concernés afin d'assurer la salubrité et la sécurité des aliments distribués.

Lorsque possible, les services de popote roulante devraient donc **être maintenus** afin de faciliter la vie courante des personnes vulnérables ou en isolement, notamment les personnes de 70 ans et plus. Les mesures de prévention suivantes devraient toutefois être appliquées :

Pour l'ensemble du personnel impliqué:

Les employés et bénévoles qui travaillent dans les popotes roulantes doivent être uniquement des personnes qui n'ont aucun [symptôme apparenté à la COVID-19](#), qui ne sont pas revenues de voyage depuis moins de 14 jours, qui n'ont pas été en contact étroit avec un cas probable ou confirmé de COVID-19 et qui n'ont pas de diagnostic de COVID-19 ou qui ne sont pas en attente d'un résultat. Tout employé ou bénévole ressentant des symptômes devrait s'abstenir de participer à ces services et appeler au numéro mis en place par le gouvernement du Québec : **1 877 644-4545**.

Chaque employé ou bénévole doit appliquer les mesures d'hygiène respiratoire : tousser dans le creux de son coude ou dans un mouchoir qui sera jeté immédiatement après, et ensuite se laver les mains.

Chaque employé ou bénévole doit se laver les mains souvent avec de l'eau et du savon et durant au moins 20 secondes.

Chaque employé doit respecter une distance de 2 mètres avec les autres employés. Si cela est impossible, des adaptations au milieu de travail devront être apportées. Pour plus de détails, consulter le document [COVID-19: Mesures de prévention en milieu de travail: recommandations intérimaires](#).

Mon organisme offre un service de popote roulante. Comment assurer la protection des employés, des bénévoles et des usagers?

Pour la planification des repas:

- Privilégier les aliments cuits ou à réchauffer.

Pour la préparation des repas, l'ensemble des règles d'hygiène habituelles s'appliquent. Une attention particulière devrait être mise sur:

- Le lavage des mains avant et après toute manipulation d'aliment;
- L'application des mesures d'hygiène respiratoire en tout temps;
- La distanciation physique d'au moins 2 mètres entre les employés;
- Le nettoyage fréquent de toute surface ou objet pouvant être en contact avec les aliments. Toutes les règles habituelles du MAPAQ s'appliquent, et il faut redoubler de prudence pour protéger les aliments et les ustensiles, serviettes et pailles jetables de la contamination du public.

À la livraison:

- Conserver en tout temps une distance de 2 mètres entre l'utilisateur et le livreur;
- Si possible, laisser le repas devant la porte et quitter les lieux;
- Si le livreur doit entrer dans le logement de l'utilisateur, ce dernier devrait nettoyer l'ensemble des surfaces ayant été en contact avec le livreur (comptoirs, poignées de porte, etc.).
- Avisez les usagers qu'ils doivent eux-aussi faire preuve de prudence, laver les objets ayant été en contact avec le livreur (poignées de porte, contenants, etc.) et se laver les mains avant de manger leur repas.

Source

Ce document a été produit par la Direction de la Santé publique de Montréal avec la collaboration du ministère de la Santé et des Services sociaux. Les éléments mentionnés dans ce document sont conformes aux directives de l'Agence de santé publique du Canada et du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec.