
GUIDE DE BONNES PRATIQUES
DÉPARTEMENTALES ET DE MESURES
SANITAIRES AQTIS — COVID-19

DÉPARTEMENT CANTINE



alliance québécoise
des techniciens et techniciennes
de l'image et du son

10 JUIN 2020

ALLIANCE QUÉBÉCOISE DES TECHNICIENS ET TECHNICIENNES DE L'IMAGE ET DU SON
1001, boul. de Maisonneuve Est, bureau 900, Montréal (Québec) H2L 4P9

IMPORTANT – AVIS DE L’AQTIS

Ce Guide se veut une synthèse des bonnes pratiques de tous les départements AQTIS à appliquer dans le cadre d’une production audiovisuelle. **Il ne crée donc pas d’obligations pour le producteur ; seul le Guide pour la production audiovisuelle de la CNESST le peut.**

Comme chaque département était responsable de dresser des procédures selon ses propres besoins, il se peut qu’il demeure certaines contradictions avec celles des autres.

Chaque plateau étant unique, l’AQTIS ne recommande pas l’application d’une seule mesure universelle. Le Chef de département reste alors libre d’appliquer son propre guide. Toutefois, s’il existe des incompatibilités entre ses propres procédures et celles des autres, nous conseillons fortement aux Chefs concernés de se concerter afin de trouver une solution commune.

Finalement, nous rappelons que ce Guide est temporaire et s’applique uniquement dans le contexte actuel de la pandémie de la COVID-19. Il pourra notamment faire l’objet de modifications selon l’évolution des normes et des lignes directrices gouvernementales.

Table des matières

Recommandations générales	3
Comportements	3
Méthode	3
Équipements.....	3
Lieux.....	3
Accès à l'eau	4
Distribution craft	4
Distribution café et boissons.....	4
Achats	5

Recommandations générales

L'Institut de la santé publique indique que la Covid-19 ne semble pas se transmettre par l'ingestion d'aliments, mais recommande un lavage des mains encore plus fréquent et l'application rigoureuse des recommandations du MAPAQ sur la manipulation des aliments qui étaient déjà en place avant le virus.

En contexte de Covid-19, le cantinier ne peut travailler seul.

Comportements

- **Aucun technicien étranger au département cantine ne doit pénétrer dans la cuisine ;**
- **Aucun technicien étranger au département cantine ne doit toucher au matériel cuisine ;**
- **Aucun technicien ne doit se servir seul ;**
- Une personne qui ne travaille pas à l'intérieur de la cuisine pendant la journée est responsable de servir les assiettes et des livraisons ;
- Les attentes sur le contenu, la variété des menus et les délais sont raisonnables en fonction du budget et du nombre d'embauches à la cantine ;
- Les cantiniers suivent la formation « Hygiène et salubrité alimentaire – Gestion d'établissement » du MAPAQ (formation de 12h) ;
- Anticiper les déplacements pour limiter le nombre d'aller-retour vers l'extérieur ;
- Les emballages des produits qui viennent d'être achetés ou livrés sont nettoyés avant d'être manipulés dans la cantine, ou isolés, dans la zone de décontamination;

Méthode

- La production doit consulter le cantinier en avance pour planifier un nombre d'embauches suffisant pour le nombre de personnes à nourrir ;
- Avoir assez de personnel responsable de la cantine est essentiel pour offrir un service sécuritaire dans des délais raisonnables et est donc rentable pour tous, avoir un cantinier sans assistant n'est pas réaliste ;
- Le budget est ajusté pour l'achat des items jetables et des produits de nettoyage ;
- Communiquer en avance avec l'équipe et chaque département pour planifier leurs besoins. S'il y a des livraisons, exiger qu'elles suivent un horaire plus limité. Les livraisons sont faites par une personne qui ne travaille pas à l'intérieur de la cuisine pendant la journée. ;

Équipements

- Les cantines ont accès à l'eau courante ;
- Quand il y a beaucoup d'équipement, des préposés aux mesures sanitaires aident avec le nettoyage en fin de journée ;
- Utiliser de la vaisselle jetable ou compostable ;

Lieux

- Les cantines ont accès à l'eau courante ;
- Seuls les cantiniers et assistants-cantiniers sont autorisés à entrer dans la cantine : aucun technicien étranger au département cantine ne doit pénétrer dans la cuisine ;
- Aucun technicien étranger au département cantine ne doit toucher au matériel cuisine ;

- Si la roulotte est louée, elle est nettoyée avant la première utilisation, ainsi qu’au début et à la fin de chaque journée ;
- Si une roulotte a une fenêtre avec un comptoir, avant de permettre aux techniciens de ramasser leur assiette sur ce comptoir, évaluer si son emplacement est assez sécuritaire et assez loin de la section cuisine ;

Accès à l’eau

- De l’eau embouteillée est disponible si le camion cantine est trop éloigné du plateau ;
- Si la location le permet, le cantinier ou son assistant peuvent procéder au remplissage des bouteilles d’eau personnelles des techniciens ;
- Aucun breuvage n’est disponible au traiteur. Les techniciens doivent donc anticiper et passer au camion cantine avant de se rendre au traiteur ;

Distribution craft

- Aucun technicien étranger au département cantine ne doit toucher au matériel cuisine ;
- Aucun technicien ne doit se servir seul ;
- Minimiser le libre-service, le limiter aux emballages individuels ;
- Distribution de nourriture, deux options :
 - Option 1, table craft :
 - Une personne est désignée pour amener la nourriture qui est prête de la cantine jusqu’à la table craft à l’extérieur et faire toutes les étapes suivantes du service. Cette personne ne travaille pas à l’intérieur de la cuisine durant la journée.
 - Toutes les étapes de la distribution (service) sont faites par la même personne derrière un plexiglas : les techniciens se présentent un par un, restent à distance et demandent ce qu’ils veulent recevoir : ils ne font pas le service, ils attendent d’être servis.
 - Option 2 : une personne de chaque département vient chercher les commandes de son équipe. Il doit y avoir une séparation physique raisonnable (ex: cloison) entre la cuisine et l’endroit où les commandes sont distribuées à ce technicien ;

Distribution café et boissons

- Aucun technicien étranger au département cantine ne doit toucher au matériel cuisine ;
- Aucun technicien ne doit se servir seul ;
- Minimiser le libre-service, le limiter aux emballages individuels ;
- La table café est gérée par un deuxième assistant-cantinier ;
- Le même fonctionnement que pour le craft s’applique pour le café et les liquides : éviter tout libre-service où des techniciens se verseraient des liquides à partir d’un réservoir en commun.

- Commander en avance, surtout pour ce qui se conserve longtemps. Certains fournisseurs ont plus de choix (ex. : Caroussel a entre autres des produits nettoyeurs écologiques, Hector Larrivée), certains peuvent ramasser les plats après l'utilisation. Partagez vos recommandations entre cantiniers ;
- Privilégier des commandes qui sont déjà réparties en portions individuelles ;
- Diminuer la variété des menus en raison du manque de temps ;