

Noël 2020 : concilier moments de convivialité festifs et prévention de la transmission croisée en EMS.



REPAS

- P**OURQUOI
- Maintenir le lien social, en particulier au moment des festivités de fin d'année.
 - Sécuriser l'organisation des temps de repas pour protéger les résidents.

- O**Ù
- L'organisation est semblable à celle d'ores et déjà mise en place dans les établissements pour encadrer les moments de repas et prévenir toute situation à risque de transmission croisée :
- Privilégier un espace vaste, aéré : 10 minutes avant et après le repas.
 - Adapter le nombre de personnes aux dimensions de la salle
 - Des salles satellites peuvent être identifiées et utilisées soit pour optimiser la distanciation physique entre les résidents soit pour sectoriser des espaces dédiés selon le statut malade /non malade des résidents

- C**OMMENT
- Rejoindre la salle de restauration :**
- **éviter toute situation de promiscuité** lors des déplacements (couloir, ascenseur) pour rejoindre la salle et plus tard, en regagnant la chambre.
 - idéalement, le résident porte un masque chirurgical lors des déplacements
- Repas :**
- Réaliser un plan de table & respecter les bulles de résidents (toujours les mêmes ensemble)
 - Hygiène des mains des résidents avant de passer à table.
 - Installer les résidents à distance les uns des autres : 1m50 entre chaque personne et une personne pour 4m2
 - Selon la situation épidémiologique de l'établissement, plusieurs services peuvent être organisés pour éviter de mettre en présence des résidents malades et non malades.
 - Les personnes qui assurent le service portent un masque chirurgical correctement positionné et réalisent une hygiène des mains avant de débiter le service.
 - Remettre le masque lors de tout déplacement dans la salle de restauration.
 - Privilégier le conditionnement individuel des aliments (pain, fruits, papillotes ...) : cette année, pas de panier qui circule entre les résidents pour éviter toute situation à risque de transmission croisée manuportée.
 - En fin de repas, aérer la salle et assurer un entretien des surfaces hautes (tables) avec un produit détergent désinfectant EN 14476 pour éliminer tout réservoir occulte.