

COVID-19 ET MATÉRIEL DE CATERING RÉUTILISABLE

Dans le contexte de la Covid-19, la sécurité et l'hygiène sont des facteurs cruciaux pour l'organisation d'événements. La protection de toutes les personnes concernées, des collaborateurs jusqu'aux visiteurs, constitue la priorité première. Pour tenter d'y parvenir, on a souvent davantage recours à des articles jetables. Les produits à usage unique, à l'instar des emballages de boissons et de denrées alimentaires, ont une grande incidence sur l'environnement, en temps de crise aussi. Il importe, quand il est possible de le faire en toute sécurité, de continuer à privilégier le matériel de catering réutilisable.

Du matériel de catering réutilisable aussi sûr que les objets à usage unique

Le risque de contamination vient du non-respect des recommandations et obligations relatives à l'hygiène personnelle, à l'hygiène alimentaire et du travail, et au nettoyage et à la désinfection réguliers des surfaces et objets. Que vous utilisiez du verre, du matériel de catering réutilisable ou jetable. Les gobelets, assiettes et verres réutilisables sont donc tout aussi sûrs que leur équivalent jetable.

De bonnes pratiques hygiéniques

Quel que soit le matériel, il importe de tenir compte des bonnes pratiques hygiéniques et de respecter les règles de sécurité alimentaire. On ne le répétera jamais assez, il faut se laver les mains régulièrement et soigneusement. Lavez-vous aussi les mains après chaque contact avec des surfaces et des objets.

Laver en sécurité

Le lavage à la machine est préférable au lavage à la main. Dans un lave-vaisselle, la température est plus élevée (minimum 60°C) et le temps de contact avec l'eau et les détergents est plus long. Le séchage s'opère lui aussi sans contact. Lors du lavage à la main, il importe d'utiliser une eau la plus chaude possible et du détergent. Faites attention aux points suivants :

- Utilisez une eau de lavage propre et renouvelez-la régulièrement.
- Utilisez toujours une quantité suffisante de détergent (en respectant les recommandations du fabricant).
- Laissez le matériel de catering tremper suffisamment longtemps dans l'eau avec du détergent.
- Rincez ensuite à l'eau potable.
- Utilisez un bac pour laver et un autre pour rincer.
- Laissez le matériel de catering s'égoutter et sécher correctement sur une surface propre avant de l'utiliser à nouveau. Limitez au maximum l'essuyage à l'aide d'un essuie. Le séchage à l'air est préférable. Si l'utilisation d'essuies est inévitable, prenez toujours des essuies propres que vous renouvellez aussi souvent que nécessaire (par ex. essuie humide ou sale). Lavez toujours les essuies après utilisation (minimum 60°). Ne les faites pas sécher afin de les réutiliser.
- Lavez-vous les mains avant d'utiliser le matériel de catering.
- Veillez à ce que le lieu de travail soit toujours propre. Une désinfection ou un nettoyage régulier au savon et à l'eau chaude des surfaces et des objets est très efficace contre la Covid-19.

Plus d'infos sur: [AFSCA FAQ covid-19](#), [SPF Santé Publique FAQ covid-19](#)