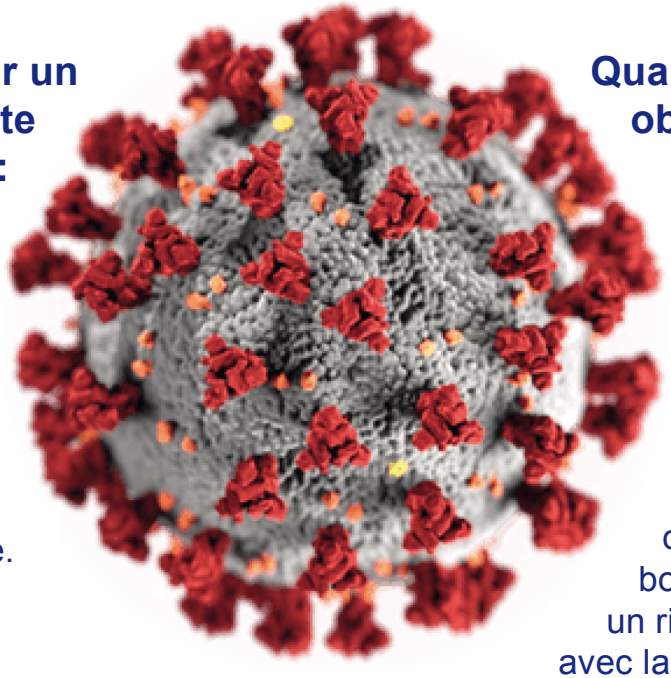
TRAVAIL EN BOULANGERIE :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19

Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée :

Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection.

Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.



Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées. Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées…), le virus peut survivre quelques heures.

QQuand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être mis à jour en fonction de l'évolution des connaissances sur le virus. Consultez régulièrement le site du ministère pour les connaître.

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

- **Installez un panneau à l'entrée du magasin** avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, modalités d'entrée limitant le nombre de clients en boutique, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, voire la disponibilité de produits ou la possibilité de passer des commandes par téléphone pour limiter l'attente en magasin) ;
- **Ajustez les plages horaires** en fonction de l'évolution de l'activité, de l'ouverture hebdomadaire, en tenant compte des contraintes du personnel et du renforcement des mesures d'hygiène ;
- **Établissez un plan de nettoyage/désinfection** avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zone de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail commun, collectifs (machines à café, etc.) ;
- **Affichez « se laver ou se désinfecter les mains avant et après** utilisation de tout matériel commun » ;
- Supprimez les fontaines à eau ;
- **Mettez en permanence à disposition** sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydro alcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle… ;
- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels**.

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

Dans l'espace de vente :

- **Organisez des flux distincts entre l'entrée et la sortie**. Si double porte, évitez les retours en arrière (sens de circulation unique). Si impossible, limitez le nombre d'entrées (ex. : 1 personne) ;
- **Matérialisez** au sol, ou par tout autre moyen, la mesure d'1 m. minimum de distanciation sociale ;
- **Affectez si possible une personne exclusive** pour l'encaissement afin d'éviter tout contact entre produits alimentaires et monnaie ;
- **Privilégiez le paiement par carte bancaire** sans contact et si toutefois paiement en espèces, ne portez la main au visage qu'après vous êtes nettoyé les mains ;
- **Organisez le transfert des marchandises et de l'argent pour éviter les échanges de** « la main à la main » (ex. : l'employé pose la marchandise sur une surface où le client peut la récupérer, l'usage du ramasse-monnaie est systématisé) ;
- **Mettez au besoin une barrière transparente** (plexiglass de 1m. x 1m. ou film transparent) ;
- **Protégez tous les produits mis en vente** des consommateurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, postillonner dessus ou les toucher.

Entre le laboratoire et l'espace de vente :

- **Laissez les portes ouvertes** pour éviter le contact répété des mains sur les poignées à condition que cela permette toutefois le contrôle du nombre de clients présents dans le magasin ;
- **Prévoyez si possible une zone de dépose des produits finis avant mise en rayon** par le personnel de vente pour éviter toute coactivité entre les boulangers, pâtissiers et les vendeurs.

Trois phases essentielles dans toute action :

Réaliser :

- **Nettoyez chaque poste de travail** a minima au début et à la fin de la prise de poste ;
- **Lavez-vous les mains très régulièrement** avec du savon ou du gel hydro alcoolique ;
- **Essuyez-vous les mains avec du papier jetable** et prévoir une poubelle à pédale ou automatique spécifique ;
- Plus que jamais, **limitez les contacts avec les produits en utilisant notamment des pinces** ;
- **Nettoyez régulièrement selon le plan de nettoyage** prévu tous les équipements communs ou en contact avec les clients (terminal carte bancaire, caisses, comptoirs, vitrines).

Installations sanitaires/salle de pause restauration :

- **Fournissez des bouteilles d'eau individuelles** ;
- **Adaptez les temps de pause** (pour permettre le nettoyage des mains) et prévoyez une rotation ;
- **Nettoyez/désinfectez la salle de pause** de toute surface ou équipements en contact avec les mains après chaque pause.

Vérifier :

- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydro alcoolique, lingettes, savons, sacs-poubelle…) ;
- **Évacuez les déchets régulièrement** ;
- **Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires** au moins deux fois par jour, et en permanence de la présence de savon et moyens de séchage ;
- **Veillez au suivi du plan de nettoyage/désinfection.**