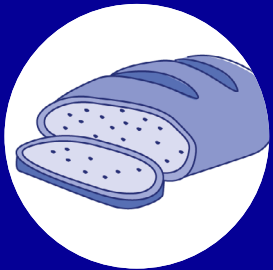




MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

BOULANGERIE : KIT DE LUTTE CONTRE LA COVID-19



Travail en boulangerie : quelles précautions prendre contre la Covid-19 ?

CORONAVIRUS

Quels sont les risques de transmission ?

- **Quand vous êtes touchés par les postillons ou gouttelettes d'une personne contaminée** qui parle, tousse ou éternue. Vous pouvez vous-même être porteur du virus et le transmettre. D'où l'importance:
 - d'éviter les contacts physiques ;
 - de porter un masque grand public (90 % de filtration – catégorie 1) ou chirurgical ;
 - de respecter une distance minimum d'un mètre entre les personnes, ou de deux mètres quand le port du masque n'est pas possible.
- **Quand vous portez vos mains non lavées ou un objet contaminé au visage.** Le virus peut survivre de quelques heures à quelques jours sur les surfaces et objets. D'où l'importance de se laver correctement les mains et de limiter le partage d'objets.
- **Quand vous respirez un air contaminé,** en particulier dans les espaces clos et mal aérés. D'où l'importance d'aérer régulièrement.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit conduire :

- à éviter les risques d'exposition au virus ;
- à évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;
- à identifier les mesures de protection collectives et individuelles nécessaires.

Mesures organisationnelles

- **L'étalement des horaires** doit permettre d'éviter les pics d'affluence et de faciliter la distanciation dans les transports en commun, à l'entrée et la sortie de l'entreprise, dans les ascenseurs, les couloirs, les vestiaires, lors des pauses ou du déjeuner...
- **La gestion des flux** doit permettre de limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans un même espace et de respecter la jauge de référence ;
- **Le respect des gestes barrières et des mesures d'hygiène** diffusés par le ministère de la Santé doit régulièrement être rappelé. Les locaux doivent être équipés de savon, gel hydroalcoolique, essuie-mains jetables, de produits de désinfection (pour les tables, outils, matériels communs...) et poubelles spécifiques ;
- **Éviter autant que possible de partager les outils et équipements.** À défaut, diminuer les cadences de travail et prévoir des temps dédiés pour le nettoyage/désinfection régulier des matériels communs ;
- **Assurez-vous de la conformité et du bon fonctionnement de système de ventilation** afin d'apporter l'air neuf adéquat. Organiser l'aération des espaces de travail et d'accueil du public aussi souvent que possible. Au besoin, l'installation d'un détecteur de CO2 avec un seuil de 800 ppm permet d'alerter les occupants de la nécessité de ventiler le local.



- **Un référent Covid doit être désigné.** Ce peut être l'employeur dans les petites entreprises. Il veille à la mise en œuvre des mesures de prévention et à l'information des personnes travaillant dans son entreprise.
- **Les cas contact et personnes symptomatiques doivent être isolés** sans délais. Les autorités sanitaires doivent être prévenues afin de faciliter le contact tracing.



PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

 Aérer les pièces le plus souvent possible	 Respecter une distance d'au moins deux mètres avec les autres	 Porter un masque chirurgical ou en tissu de catégorie 1 quand la distance de deux mètres ne peut pas être respectée	 Limiter au maximum ses contacts sociaux	 Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
 Se moucher dans un mouchoir à usage unique	 Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique	 Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades	 Éviter de se toucher le visage	 Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)

Les bons réflexes

- **Porter un masque grand public à 90 % de filtration (catégorie 1) ou chirurgical dans tous les lieux collectifs clos.** Les masques sont fournis par l'employeur. Il doivent couvrir à la fois le nez, la bouche et le menton. Changer le masque toutes les 4 heures ou quand il est souillé ou mouillé.



Il existe des exceptions au port obligatoire du masque pour :

- Les salariés seuls dans un bureau ;
- les salariés travaillant dans un atelier correctement ventilé ou aéré, où ils sont peu nombreux et éloignés et portent des visières, la distance à respecter entre les personnes doit alors être de deux mètres ;
- certains métiers très spécifiques. Consulter travail-emploi.gouv.fr

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) :
 - frotter 30 secondes,
 - paumes, dos, ongles, doigts et entre doigts. Se sécher avec du papier/ tissu a usage unique.

Affichette disponible sur www.santepubliquefrance.fr

- **Éviter de se toucher le visage**, en particulier le nez et la bouche ;
- **Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher**, et le jeter aussitôt ; tousser et éternuer dans son coude.
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
 - ne pas serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins un mètre ou de deux mètres si le port du masque est impossible ;
- **Nettoyer/désinfecter régulièrement les objets** manipulés et les surfaces touchées ;
- **Télécharger l'application TousAntiCovid** qui permet d'être alerté ou d'alerter les autres en cas d'exposition à la Covid-19, tout en garantissant le respect de la vie privée ;
- Participer et faciliter les campagnes de vaccination et de dépistage, ainsi que le contact tracing ;
- **S'isoler si on est cas contact, personne symptomatique ou cas positif Covid** et informer son employeur, médecin du travail, médecin traitant afin de faciliter le contact tracing et d'éviter la propagation du virus. Les cas contacts ou personnes symptomatiques ou malades sont placés en arrêt maladie sans jour de carence.



Personnes en situation de handicap

- **S'assurer que les consignes sanitaires soient accessibles** et que les règles de distanciation physique et mesures de prévention permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier.

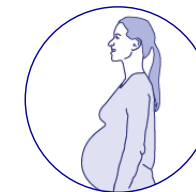
- **Des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphp** existent pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires. Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés. **Plus d'infos sur** : <https://www.agefiph.fr/>



- **Reportez-vous également à la fiche spécifique « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap »** disponible sur travail-emploi.gouv.fr

Personnes à risque de forme grave de Covid

- **Les personnes de plus de 65 ans, atteintes de certaines pathologies** (solidarites-sante.gouv.fr) **ou au 3^e trimestre de leur grossesse**, risquent de développer une forme grave de Covid-19 en cas de contamination. Dans ces situations, le télétravail doit être la norme si l'activité s'y prête.



Si le télétravail n'est pas possible pour toutes les activités, il faut :

- aménager les horaires de la personne concernée pour éviter le contact avec les collègues ;
- mettre à sa disposition un poste de travail isolé, nettoyé et désinfecté tous les jours et dans la mesure du possible, non partagé avec un autre salarié (sinon le désinfecter systématiquement avant sa prise de poste) ;
- qu'elle porte un masque à usage médical (fourni par l'employeur) et respecte strictement les gestes barrières ;
- porter un masque à usage médical (fourni par l'employeur) dans les transports en commun pour les déplacements domicile travail et professionnels.

Si ces conditions de protection ne sont pas remplies, le salarié doit être mis en activité partielle sur la base d'un certificat de son médecin. En cas de désaccord entre l'employeur et le salarié, c'est au médecin du travail de se prononcer.



1. PRÉPARER

- **Installez un panneau à l'entrée du magasin** avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, port du masque et utilisation de gel hydroalcoolique, 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.

Dans les locaux de fabrication

- **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.).
- **Éloignez les postes de travail les uns des autres** afin de respecter la distanciation.
- **Évitez dans la mesure du possible les tâches réalisées à plusieurs** afin de limiter la promiscuité et les interactions entre salariés.
- **Prévoyez des poubelles fermées à ouverture automatique ou à pied pour les déchets spécifiques** (lingettes, masques ...)
- **Pendant la pandémie, suspendez de préférence l'utilisation des fontaines à eau au profit d'une distribution de bouteilles d'eau individuelles.**
- **Mettez en permanence à disposition sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables** : gel hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle...

- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels**, sinon les désinfecter entre chaque utilisateur. Affichez cette consigne.
- **Créez un espace « vestiaire » individuel clos** si possible.

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 matérialisé si possible par barrière ou cordon). Affichez la jaune maximum de personnes pouvant être présentes dans la boutique et veillez à son respect.
- **Marquez la distanciation physique** d'au moins un mètre (conditionnée au port du masque obligatoire) par des repères au sol, à l'intérieur comme à l'extérieur du magasin, afin d'organiser les files d'attente.
- **Affectez si possible une personne exclusive pour l'encaissement** afin d'éviter tout contact entre produits alimentaires et monnaie.
- **Privilégiez le monnayeur automatique ou le paiement sans contact** en évitant que le client prenne en main le terminal. Mettez à disposition du gel hydroalcoolique à l'encaissement pour le vendeur et le public.
- **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).
- **Installez un écran transparent** (à minima de 1 X 1 mètre, ex plexiglass).
- **Protégez tous les produits mis en vente** des consommateurs et, dans la mesure du possible, des vendeurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, postillonner dessus ou les toucher. Prévoyez des pinces pour éviter de toucher la marchandise.





1. PRÉPARER

→ **Assurez la distanciation physique** si présence de plusieurs salariés dans l'espace de vente : postes à des localisations distinctes (ex : pain, pâtisserie, caisse...)

Entre les locaux de fabrication 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.**

2. RÉALISER



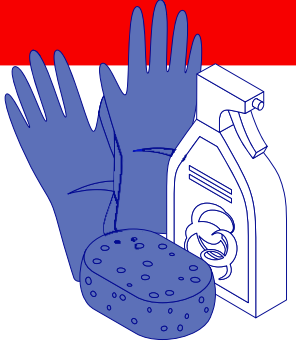
- **Nettoyez chaque poste de travail** a minima au début et à la fin de la prise de poste.
- **Lavez-vous les mains très régulièrement** avec du savon ou du gel hydroalcoolique.
- **Essuyez-vous les mains avec du papier jetable** et prévoir une poubelle à pédale ou automatique spécifique.
- Plus que 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).
- Si possible, **aérez régulièrement l'espace de vente et les locaux de travail.**

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.



3. VÉRIFIER



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydroalcoolique, masques, lingettes, savons, sacs-poubelle...).
- **Évacuez les déchets régulièrement.**
- **Vérifiez le nettoyage quotidien des équipements collectifs en libre-service** (machines à café, presse-agrumes...)
- **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.**
- **Évaluez, avec l'aide du référent Covid-19, les mesures prises et adaptez-les si nécessaire.**

Contactez au besoin le service de santé au travail dont vous dépendez ou votre Caisse d'assurance maladie - Risques professionnels pour vous aidez dans la mise en place de vos mesures de prévention.

complétez votre information en consultant les fiches :

- Travail dans un commerce de détail alimentaire
- Travail dans la restauration collective ou la vente à emporter
- Chauffeur livreur
- Travail en caisse