



# VOUS TRAVAILLEZ EN boulangerie

## QUELS SONT LES RISQUES DE TRANSMISSION DU COVID-19 ?

### Quand vous êtes touchés 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 à quelques jours.

### Quand 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.

# 3 PHASES ESSENTIELLES DANS TOUTE ACTION

## 1 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, voir la disponibilité des 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,
- de la zone de paiement,
- des matériels,

plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains),

des équipements de travail commun et collectifs (machines à café, etc.).

### Affichez la consigne « Se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun ».

### 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, etc.

### Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.

#### Dans l'espace de vente :

- Organisez des flux distincts entre l'entrée et la sortie.  
Si l'accès se fait par une double porte, évitez les retours en arrière en instaurant un sens de circulation unique.  
Si cela est impossible, limitez le nombre d'entrées (par exemple à 1 personne) ;
- Matérialisez au sol, ou par tout autre moyen, la mesure d'1 m minimum de distanciation physique ;
- 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 le paiement est en espèces, ne portez la main au visage qu'après vous être nettoyé les mains ;
- Organisez le transfert des marchandises et de l'argent pour éviter les échanges de « la main à la main » (par exemple l'employé pose la marchandise sur une surface où le client peut la récupérer, l'usage du ramasse-monnaie est systématisé) ;
- Mettez en place au besoin une barrière transparente de type plexiglas ;
- 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, pâtisseries et les vendeurs.

## 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 de l'eau et du savon ou du gel hydroalcoolique ;

### Essuyez-vous les mains

avec du papier jetable et prévoir une poubelle à pédale ou à ouverture automatique ;

### 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 :

Adaptez les temps de pause (pour permettre le nettoyage des mains) et prévoyez une rotation ;

- Respectez la distance d'1 m minimum à table ;
- Définissez le nombre de personnes qui peuvent déjeuner ensemble et ne laissez que le nombre de chaises suffisant ;
- Réaliser un marquage au sol de l'emplacement de la chaise ;
- Éviter les chaises à roulette, qui favorisent les rapprochements.

Nettoyez/désinfectez la salle de pause et les installations sanitaires ainsi que toute surface ou équipements en contact avec les mains après chaque pause.



## 3 VÉRIFIER

### Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables :

gel hydroalcoolique, savons, essuie-mains jetables, lingettes, sacs-poubelle...

### Évacuez les déchets régulièrement ;

### Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires

au moins deux fois par jour, et en permanence la présence de savon et de moyens de séchage ;

**Veillez au suivi du plan de nettoyage/désinfection.**

**Procédez à des retours et partages d'expérience** des aléas de la journée tout en respectant la distanciation entre individus pour adapter l'organisation du travail et les mesures initialement prévues ;

### Prenez des nouvelles de l'état de santé

(éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs régulièrement.

### Attention: Un risque peut en cacher un autre !

*Assurez-vous que l'attention portée au risque d'infection ne conduise pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres aux activités de l'entreprise (troubles musculo-squelettiques, chutes, manutentions, poussières).*

Les préconisations de la présente fiche sont susceptibles d'être complétées ou ajustées en fonction de l'évolution des connaissances.

Consultez régulièrement le site

[www.service-public.pf/trav](http://www.service-public.pf/trav) pour leur actualisation.