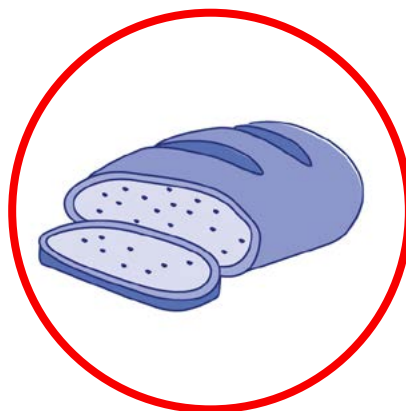




MINISTÈRE DU TRAVAIL

*Liberté
Égalité
Fraternité*



#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

BOULANGERIE : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19

La présente fiche a été réalisée avant la parution du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de COVID-19. Celui-ci est le cadre de référence des actions à mettre en œuvre et s'applique prioritairement à la présente fiche.

[Consultez le protocole national](#)

Travail en boulangerie : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

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

- 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.

À PROPOS

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du [protocole national de déconfinement](#) pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit vous conduire :

- **À éviter les risques d'exposition au virus ;**
- **À évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;**
- **À privilégier les mesures de protection collective** en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.

Mesures organisationnelles

- **Le télétravail doit être la règle** chaque fois qu'il peut être mis en œuvre. Il permet d'éviter le risque en supprimant les circonstances d'exposition.
- Lorsque la présence sur les lieux de travail est nécessaire, le séquençage des activités et la mise en place d'horaires décalés facilitent **le respect des règles de distanciation physique** en limitant l'affluence et la concentration des salariés et éventuels tiers (clients, prestataires...).
- La gestion des flux doit permettre de limiter le nombre de personnes simultanément présentes dans un même espace afin de **respecter la jauge maximale d'une personne pour 4m²**.

Ce n'est que lorsque l'ensemble de ces précautions n'est pas suffisant pour garantir la protection de la santé et sécurité des personnes qu'elles doivent être **complétées par des mesures de protection individuelle**, telles que le port du masque.



Les bons réflexes

- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) ; se sécher les mains avec du papier/tissu à usage à usage unique ;
- **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** ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
 - ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins 1 mètre.
- **Aérer toutes les 3 heures** pendant quinze minutes les pièces fermées ;
- **Nettoyer régulièrement les objets manipulés** et les surfaces touchées.

Personnes en situation de handicap

- En cette période de pandémie justifiant des mesures d'adaptation de postes et des modalités de travail plus exigeantes, l'insertion et le maintien en emploi de tous doivent être favorisés.
- **Assurez-vous que les consignes sanitaires soient accessibles et que les règles de distanciation physique que vous instaurez permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier**, en télétravail ou sur leur lieu de travail habituel.
- Pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires, des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp existent, et ont été adaptés au contexte du **Covid -19** ». Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés.
- Plus d'info sur : 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



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, 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 ».**
- **Pendant la pandémie, suspendez de préférence l'utilisation des fontaines à eau au profit d'une distribution de bouteilles d'eau individuelle.**
- **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.**



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. : une personne).
- **Matérialisez** au sol, ou par tout autre moyen, la mesure d'un 1 mètre 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 1 x 1 mètre 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 dépôt des produits finis avant mise en rayon** par le personnel de vente.

2. RÉALISER



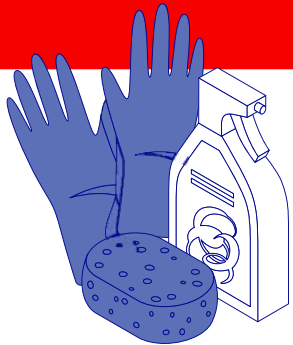
- **Nettoyez chaque poste de travail** a minima au début et à la fin de la prise de poste.
- **Lavez-vous les mains très régulièrement** avec du savon ou du gel hydro-alcoolique.
- **Essuyez-vous les mains avec du papier jetable** et prévoir une poubelle à pédale ou automatique spécifique.
- Plus que 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.



3. VÉRIFIER



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydroalcoolique, 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.**