

Fiche conseil : Boulangeries

RESPECTER LES CONSIGNES GÉNÉRALES :



-> Se laver les mains correctement (<https://www.gouvernement.fr/les-infographies-et-videos>).

CONSEILS PERSONNELS RISQUES

-> Se référer au site Ameli.fr et/ou avis médecin traitant. (<https://www.ameli.fr/assure/actualites>).

-> Consulter les 3 guides réalisés par la Confédération Nationale de la boulangerie et boulangerie-Pâtisserie française : KIT - Bonnes pratiques en Boulangerie/Pâtisserie (<https://www.boulangerie.org/blog/covid-19-pour-les-entreprises-et-les-salaries-la-cnbpf-vous-informe-2/>).

MON ESPACE DE TRAVAIL, MON ACTIVITÉ



=> *Au laboratoire pâtisserie ou boulangerie*

-> Lorsque la disposition des locaux le permet, il est souhaitable d'effectuer un cloisonnement du personnel .

-> Echelonner les horaires de travail en adaptant les tâches de travail pour limiter le nombre de salariés présents simultanément dans le même espace de travail de façon à assurer une distance minimale de sécurité de 1 mètre entre chaque salarié.

-> Séparer le personnel du laboratoire de celui de la surface de vente sinon lavage des mains ou désinfection par solution hydro-alcoolique à chaque passage entre la surface de vente et le laboratoire.

-> Adoptez des mesures de distanciation sociale avec vos collègues (notamment dans les espaces de travail partagés).

-> Réserver la fabrication à un manipulateur en bonne santé.

=> En Vente

- > Si possible, adopter des règles de circulation dans la boutique : 1 porte d'entrée et 1 porte de sortie
- > Limiter le nombre de clients à 2 ou 3 dans la boutique en fonction de la taille de celle-ci et afficher la restriction à l'entrée
- > Tracer au sol la règle des 1 mètre de distanciation sociale
- > Interdire aux clients de toucher la marchandise
- > Mettre en place la place les prises de commande par téléphone ou via les sites internet. Etaler les horaires de prise de commandes au cours de la journée en favorisant les horaires les plus calmes si possible. Si possible, prévoir une sonnette à l'extérieur ou un moyen pour que le client s'identifie sans avoir à pénétrer dans la boutique. Déposer la commande à l'extérieur à distance du client
- > Positionner un vendeur pour la vente aux clients et un vendeur pour l'encaissement
- > Protéger la caisse avec un plexiglass
- > Durant cette période, éviter l'utilisation des programmes de fidélité avec des systèmes de tampon pour valider les passages
- > Positionner les sacs une fois pesés dans une zone identifiée à distance du salarié et de la caisse pour que le client les positionne lui-même dans ses sacs
- > Utiliser de la solution hydro-alcoolique si possible. Se laver les mains régulièrement au cours de la journée au moins toutes les 30 minutes.
- > Favoriser le paiement sans contact



NETTOYER LES SURFACES ET LES LOCAUX

- > Réaliser un nettoyage (nettoyage avec détergent + désinfection) quotidien des locaux et des mobiliers par des personnels formés à cette pratique.
- > Les plans de travail seront nettoyés avant et après chaque utilisation.
- > Ce nettoyage quotidien des locaux devra être obligatoirement complété par :
 - une fréquence supérieure de bio nettoyage des sanitaires : 3 fois/jour voire plus ;
 - une attention particulière aux points clés : poignées de porte, caisse (si non tenue par une seule personne), téléphone, comptoirs, ustensiles, matériels, terminaux CB, scannettes, paniers ... qui seront désinfectés 1 fois par jour et si possible plus.



GÉRER LA CLIMATISATION OU AÉRATION DES LOCAUX

- > Vérifier que le carnet d'entretien est à jour et que la visite réglementaire annuelle a été réalisée. Vérifier que le système de ventilation fonctionne en continu (ralenti la nuit, mais pas d'arrêt).
- > En cas d'absence de système : il reste possible de renouveler l'air des locaux en ouvrant les fenêtres pendant ¼ d'heure plusieurs fois par jour (en veillant au respect des consignes de sécurité). Mais l'aération doit se faire en dehors des périodes de travail pour limiter la contamination alimentaire.
- > Aérer la boutique. Garder les portes de la boutique ouverte si possible

LES ESPACES COMMUNS

- > Limiter les regroupements de salariés dans des espaces réduits :
- > Adoptez des mesures de distanciation sociale avec vos collègues
- > Eviter les pauses en commun (là également mettre en place un système de rotation).
- > Préférer prendre son déjeuner à son poste plutôt que dans les espaces communs.
- > Dans le cas où ça ne serait pas possible, respecter les mesures de distanciation.
- > Désinfecter les surfaces et matériels utilisés en commun après leur utilisation (micro-ondes, porte de réfrigérateur, couverts, interrupteurs ...).

Dans tous les cas, mettre à jour votre évaluation des risques professionnels en y intégrant le risque de pandémie lié au coronavirus.

**EN CAS DE SYMPTÔMES, CONTACTEZ VOTRE MÉDECIN TRAITANT.
EN CAS DE DIFFICULTÉS RESPIRATOIRES, CONTACTEZ LE 15.**



EFFECTUEZ UN DIAGNOSTIC EN LIGNE



POUR ALLER PLUS LOIN

Vous avez besoin de plus de conseils, n'hésitez pas à vous rendre sur votre espace adhérent ou sur notre site.

-> www.istfecamp.fr

-> www.istfecamp.fr/espace-adherents