

Travail en boulangerie

Recommandations concernant le travail en boulangerie durant l'épidémie de COVID-19.

Accès au commerce - informations et consignes à l'attention des clients :

- ❖ **Installer un panneau avec toutes les informations utiles au client :**
 - rappel des consignes de distanciation sociale et hygiène des mains,
 - organisation du service,
 - modalités d'entrée limitant le nombre de client en boutique : idéalement un client à la fois et instaurer un circuit : flux entrée et sortie,
 - modalité de paiement : **privilégiez le paiement par carte bancaire sans contact**,
 - modalité de retrait de marchandises.
- ❖ **Installer un balisage au sol permettant de matérialiser les distances barrières sociales de 1.50 mètres.**
- ❖ **Mettre à disposition du soluté hydro-alcoolique**
- ❖ **Ajuster les plages horaires en fonction de l'évolution de l'activité**

Dans l'espace vente :

- ❖ **Laisser les portes ouvertes : entrée de la boulangerie et également entre le laboratoire et l'espace vente.**
- ❖ **Affecter si possible une seule personne exclusive pour l'encaissement.**
- ❖ **Attribuer des outils de travail individuels.**
- ❖ **Organiser le transfert des marchandises et de l'argent** pour éviter les échanges de « la main à la main ».
- ❖ **Mettre en place une mesure barrière rigide transparente (plexiglass 1 x1 mètre ou film transparent) et la nettoyer régulièrement sur les 2 faces (mesure de protection personnel - public) - +/- envisager le port d'un écran facial.**
- ❖ **Protéger tous les produits mis en vente** des consommateurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, postillonner dessus ou les toucher.
- ❖ **Prévoir si possible une zone de dépose des produits finis du laboratoire vers l'espace vente avant mise en rayon par le personnel de vente.**
- ❖ **Etablir un plan de nettoyage/désinfections** avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zone de paiement, matériels, tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminées.
- ❖ **Mettre à disposition des postes de travail y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables**, gels hydro-alcoolique, lingettes, savon, sacs poubelles (poubelle avec pédale à pied).
- ❖ **Afficher « se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun ».**

Ces conseils sont susceptibles d'évoluer au fur et à mesure de l'évolution de la situation

Voir aussi :

- ❖ COVID-19 - Prévention commune
- ❖ COVID-19 - Obligations employeur
- ❖ COVID-19 - Conduite à tenir pour les salariés à risque de développer une forme grave de COVID-19

Sources :

- Ministère des Solidarités et de la Santé - gouvernement français
- Haut Conseil de Santé Publique
- Caisse Sociale Assurance Maladie Ameli France
- Société Française de Médecine du Travail
- Société Française de Médecine du Travail
- Agence Régionale de la Santé