



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie Française

EQUITABLE

# Pandémie Coronavirus

## KIT - Bonnes pratiques en Boulangerie/Pâtisserie

### A mettre à disposition du personnel

*Ce kit contient **tous les éléments** à mettre à disposition du personnel (par voie d'affichage, en main propre) pour les **informer** des bonnes pratiques à mettre en place sur leur lieu de travail afin de minimiser les **risques de contamination** en cas de pandémie.*



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

**EQUITABLE**

# 1. Grille d'auto évaluation



## Personnel : Attention !

**Pourriez-vous représenter un risque de contagion pour votre entourage ?**

Des signes d'atteinte respiratoire sont-ils apparus récemment ?

Toux sèche ;  
Eternuements répétés (plus de 3 fois en une heure) ;  
Écoulement nasal ou impression de nez bouché ;  
Mal à la gorge ;  
Gêne respiratoire inhabituelle.

Et / ou des signes d'infection virale ?

Fièvre supérieure à 38°C ;  
Conjonctivite (larmes abondantes, irritation oculaire) ;  
Courbatures ;  
Maux de tête ;  
Fatigue inhabituelle ;  
Sensation de vertiges, de faiblesse.

**Si vous présentez un ou plusieurs de ces signes :**

Ne rejoignez pas vos collègues sur votre lieu de travail ;  
Tenez-vous à distance d'au moins 1 mètre de votre entourage ;  
Mettez un masque (si vous avez pu vous en procurer) ;  
Lavez-vous les mains ;  
Et consultez au plus vite un médecin ;  
En cas de détresse respiratoire importante, appeler le SAMU (15).

**Si vous êtes en train de commencer un COVID-19, aucun médicament antiviral ne peut vous être prescrit et il est fortement déconseillé de prendre de l'ibuprofène ou de l'aspirine pour faire baisser la fièvre (SEUL LE PARACETAMOL peut être ENVISAGE).**

**Vous pensez avoir été exposé au Coronavirus COVID-19 et avez des symptômes ?**

**Le ministère des Solidarités et de la Santé a validé un algorithme co-développé par l'Institut Pasteur et l'APHP permettant d'orienter, via des outils numériques, les personnes pensant avoir été exposées au Coronavirus (COVID-19).**

**Toutes les personnes concernées sont invitées à utiliser l'une des applications référencées ci-dessous pour prendre connaissance de la marche à suivre en cas de doute (appel médecin traitant, appel SAMU Centre 15 etc.) :**

<https://maladiecoronavirus.fr/>



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

**EQUITABLE**

## **2. Affiches à disposer dans les locaux**



**Pendant toute la période épidémique :**

Lavez-vous souvent les mains ou désinfectez-les avec une solution hydro alcoolique.

Évitez les contacts des mains avec des surfaces potentiellement contaminées.

Si vos mains risquent d'être contaminées, évitez de les porter à vos yeux, votre nez ou votre bouche.

Privilégier le mode sans contact en cas de paiement



Le nettoyage des mains est le geste essentiel pour éviter la contamination, aussi il doit être **très soigneux**.

Le lavage des mains permet de décontaminer celles-ci... mais n'empêche pas qu'elles se contaminent à nouveau ! Aussi le lavage des mains doit être **répété très souvent dans la journée** dès qu'il y a contact avec une surface potentiellement contaminée, inerte ou vivante.

En contact régulier avec la clientèle, se laver avec une solution hydroalcoolique toutes les 15 minutes ou à l'eau et au savon toutes les 30 minutes ou porter des gants et en changer toutes les 30 minutes.

NB : le port des gants n'évite pas le nettoyage des mains





## Quand se laver les mains ?

En arrivant et en sortant de son lieu de travail

Avant de prendre un repas

Après être allé aux toilettes

Après s'être touché le nez ou la bouche

Quand les mains sont sales

Après toutes opérations souillantes (manipulations des déchets et des poubelles, cassage des œufs...)

Après chaque geste mettant en contact la main et un objet potentiellement contaminé

Après la réception de tout produit ou matériel provenant de l'extérieur

En contact régulier avec la clientèle, se laver avec une solution hydroalcoolique toutes les 15 minutes ou à l'eau et au savon toutes les 30 minutes ou porter des gants et en changer toutes les 30 minutes.

NB : le port des gants n'évite pas le nettoyage des mains



## Comment se laver les mains ?

Les ongles doivent être courts, propres et sans vernis.

Enlever les bijoux des mains (normalement on ne doit pas en porter pendant la période épidémique)

Relever les manches au-dessus des coudes

Mouiller les mains sous l'eau courante, puis appliquer le savon

Nettoyer toutes les surfaces des mains vigoureusement pendant un minimum de 30 secondes

Eviter les éclaboussures

Rincer les mains sous l'eau courante

Les sécher avec un papier propre, à usage unique

Tourner le robinet sans se re-contaminer les mains, en utilisant le papier jetable qui a permis de se sécher les mains puis le jeter dans une corbeille munie de couvercle et sac plastique

Si l'eau courante n'est pas disponible, les mains qui ne paraissent pas sales à l'œil nu peuvent être désinfectées avec une solution hydro alcoolique.





### **Savoir ôter et remettre son masque :**

Ne pas toucher la partie avant du masque

Ne manipuler que les liens de fixation

Poser le masque sur une lingette désinfectante ou un mouchoir en papier, propre et jeté après usage dans la corbeille adapté à recueillir ce type de déchets

Se laver ou désinfecter (SHA) les mains après avoir manipulé le masque

Ne pas réutiliser le masque après 4 à 6 heures de port effectif



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

**EQUITABLE**

## **3. Affiches institutionnelles à disposer dans les locaux et sur les vitrines**

*Affiches à télécharger (libres de droits)*



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française

**EQUITABLE**  
E Q U I T A B L E



**COVID-19**

## **CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES**



**Se laver très régulièrement  
les mains**



**Tousser ou éternuer  
dans son coude**



**Utiliser un mouchoir  
à usage unique et le jeter**



**SI VOUS ÊTES MALADE  
Porter un masque  
chirurgical jetable**



**Vous avez des questions  
sur le coronavirus ?**

**GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS**

**0 800 130 000**  
(appel gratuit)



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

EQUITABLE



COVID-19

## CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



**Se laver  
très régulièrement  
les mains**



**Tousser ou éternuer  
dans son coude  
ou dans un mouchoir**



**Utiliser un mouchoir  
à usage unique  
et le jeter**



**Saluer  
sans se serrer la main,  
éviter les embrassades**

**Vous avez des questions sur le coronavirus ?**



**GOVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS**



**0 800 130 000**  
(appel gratuit)

[https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche\\_gestes\\_barrieres\\_fr.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche_gestes_barrieres_fr.pdf)  
<https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-et-infections-respiratoires/infection-a-coronavirus/articles/coronavirus-outils-de-prevention-destines-aux-professionnels-de-sante-et-au-grand-public>



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

EQUITABLE



COVID-19

## CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



Se laver  
très régulièrement  
les mains



Tousser ou éternuer  
dans son coude  
ou dans un mouchoir



Utiliser un mouchoir  
à usage unique  
et le jeter



Saluer sans se serrer  
la main, éviter  
les embrassades

Vous avez des questions sur le coronavirus ?



[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)



**0 800 130 000**  
(appel gratuit)



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

EQUITABLE



# CORONAVIRUS

Ce qu'il faut savoir

LES  
INFORMATIONS  
UTILES



0 800 130 000 (appel gratuit)

[gouvernement.fr/info-coronavirus](https://gouvernement.fr/info-coronavirus)

## COMMENT SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES ?



Lavez-vous très régulièrement les mains



Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir



Utilisez un mouchoir à usage unique et jetez-le

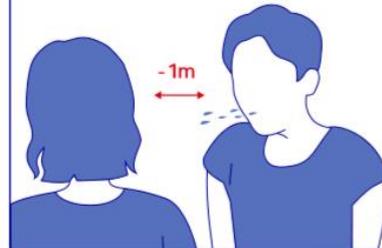


Saluez sans se serrer la main, évitez les embrassades

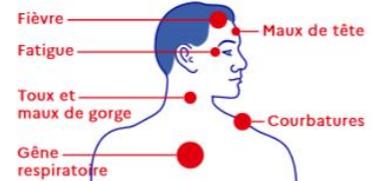
## COMMENT SE TRANSMET LE CORONAVIRUS ? (09/03/2020)

• Par la projection de gouttelettes

• Face à face pendant au moins 15 minutes



## QUELS SONT LES SIGNES ?



## PLAN DE PRÉVENTION ET DE GESTION DES RISQUES

### STADE 1

Cas importés sur le territoire

→ Objectif  
Freiner l'introduction du virus

### STADE 2

Existence de cas groupés sur le territoire français

→ Objectif  
Limiter la propagation du virus

### STADE 3

Le virus circule sur tout le territoire

→ Objectif  
Limiter les conséquences de la circulation du virus

### STADE 4

Accompagnement du retour à la normale

[https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/contenu/piece-jointe/2020/03/coronavirus\\_ce\\_quil\\_faut\\_savoir.pdf](https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/contenu/piece-jointe/2020/03/coronavirus_ce_quil_faut_savoir.pdf)



## HYGIÈNE DES MAINS SIMPLE ET EFFICACE



**Mouillez**-vous les mains  
avec de l'eau



**Versez** du **savon**  
dans le creux de votre main



**Frottez**-vous les mains de 15 à 20 secondes :  
les **doigts**, les **paumes**, le **dessus des mains**  
et les **poignets**



**Entrelacez** vos mains pour nettoyer  
la zone **entre les doigts**



**Nettoyez** également  
les **ongles**



**Rincez**-vous  
les mains **sous l'eau**



**Séchez**-vous les mains si possible  
avec un **essuie-main** à usage unique



**Fermez** le robinet avec l'**essuie-main**  
puis jetez-le dans une poubelle

*Si vous n'avez pas d'eau ni de savon, utilisez une solution hydroalcoolique pour adopter les mêmes gestes (étapes 2, 3, 4 et 5). Veillez à vous frotter les mains jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.*

<https://www.sstrn.fr/documents/affiche-lavage-mains-inpes-2020>



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

**EQUITABLE**

***Anciennes Affiches de l'INPES  
(Santé public France)***



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

**EQUITABLE**

**VIRUS RESPIRATOIRES : GRIPPES, BRONCHITE, RHUME...**

**LAVEZ-VOUS LES MAINS AU SAVON,  
PLUSIEURS FOIS PAR JOUR,  
PENDANT 30 SECONDES.**



**UN GESTE SIMPLE  
POUR LIMITER LES RISQUES  
D'INFECTION**

Y&R France 2008 - 442 016 778 RCS Nanterre - REL 310 00269 A

Institut National  
de Prévention  
et d'Éducation  
pour la Santé  
**inpes**



[www.inpes.sante.fr](http://www.inpes.sante.fr)  
[www.sante.gouv.fr](http://www.sante.gouv.fr)

**ADOPTONS  
LES GESTES QUI NOUS  
PROTÈGENT**





Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

EQUITABLE

# LAVEZ-VOUS LES MAINS PLUSIEURS FOIS PAR JOUR, AVEC DU SAVON PENDANT 30 SECONDES



Et systématiquement :

- \_ après avoir éternué,  
toussé ou vous être mouché
- \_ avant et après chaque repas
- \_ après chaque sortie et retour  
au domicile
- \_ après être allé aux toilettes



frottez  
les ongles et  
le bout des doigts



frottez  
la paume  
des mains



frottez  
entre  
les doigts



frottez  
l'extérieur  
des mains



! RÉGIONS  
LE PLUS SOUVENT  
OUBLIÉES  
LORS DU LAVAGE  
DES MAINS



face intérieure



face extérieure