



Pandémie Coronavirus

Guide des bonnes pratiques en Boulangerie/Pâtisserie

**Locaux de grande taille (> 3 pièces)
et/ou personnels > 5**

*Ce document est un **outil opérationnel** d'aide à la décision des professionnels des métiers de la boulangerie-pâtisserie, qui décrit les mesures que les personnels de fabrication, de vente, ... peuvent appliquer fonction de chaque situation concrète rencontrée. En examinant l'opportunité de prendre chacune de ces mesures, le décideur doit avoir présent à l'esprit que l'efficacité de la plupart d'entre elles est conditionnée par une **bonne anticipation** et par la **précocité** et la **rigueur** de la mise en œuvre.*

*En situation pandémique : il est également nécessaire de suivre les recommandations des préfets de département assurant la gestion de crise au niveau territorial. L'état peut effectivement décider – à tout moment – la **fermeture de lieux à forte concentration de personnes**.*

Les entreprises doivent appliquer à leur personnel les recommandations diffusées par les pouvoirs publics et diffuser ces consignes sanitaires à leurs salariés pour les faire respecter. Il convient de consulter régulièrement les sites d'information du gouvernement pour suivre les recommandations sur ce [lien](#).

Actions à mettre en œuvre en phase de pandémie déclarée

Dangers	Moyens de maîtrise
<p>Contagiosité au sein de l'entreprise : à l'entrée, dans les locaux</p>	<p>1) Faire circuler le questionnaire d'auto évaluation</p> <p>Le questionnaire d'auto évaluation (annexe 1) devra être transmis à l'ensemble du personnel au début de la phase pandémique. Ce questionnaire permettra à chaque employé d'estimer s'il peut se rendre à son lieu de travail sans exposer ses collègues à la contagion ou s'il doit consulter un médecin pour préciser son statut vis-à-vis du COVID-19, connaître son risque contagieux et les consignes médicales dans son cas.</p> <p><i>Il s'agit d'éviter dans la mesure du possible que des personnes contagieuses ne pénètrent dans une collectivité professionnelle de personnes saines et ne les contaminent.</i></p> <p>2) Faire adopter des règles de circulation</p> <p>Lorsque <u>la disposition des locaux</u> le permet, il est souhaitable d'effectuer un cloisonnement du personnel (isolement physique de groupe de personnes). <i>A priori</i> une équipe par unité de lieu (lieu de fabrication, lieu de vente) et de fonction (livreurs, personnels de fabrication, vendeurs). Le responsable de chaque « service – équipe » devra établir les règles de circulation des personnes de son équipe dans ses locaux et surtout en dehors (couloirs, déplacements, contacts extérieurs – livraison, fournisseurs, clientèle) en limitant au strict minimum les contacts et croisements entre les équipes.</p> <p><i>En pratique, diviser le personnel en équipes au fonctionnement « autarcique » ou en « isolement » :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Considérer un lieu (fabrication, vente) comme une équipe indépendante des autres</i> - <i>Si possible, définir des horaires d'arrivée et de départ, de repas indépendants des autres équipes</i> - <i>Limiter l'accès à ces équipes par les personnes qui n'en font pas partie</i> - <i>Ne laisser l'accès à aucun visiteur mais uniquement aux personnels et aux fournisseurs et pour ces derniers, en respectant strictement la distance de plus d'un mètre</i> <p><i>En alternative, possibilité de mettre à disposition du personnel des protections individuelles couvrant l'ensemble du visage (bobs et casquettes avec visière transparente)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Adapter l'activité en favorisant la répartition des rôles (1 responsable caisse, 1 responsable contact extérieur, ...).</i>



3) Nettoyer les surfaces et les locaux

Réaliser un bio 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... qui seront désinfectés 1 fois par jour et si possible plus.***

4) Gérer la climatisation

S'il y a un système de ventilation ou climatisation : le responsable devra 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.

5) Mettre en pratique les bonnes mesures d'hygiène personnelle

Règles de comportement individuel

- Ne plus serrer les mains ou faire la bise. Rester à distance des autres en dehors de l'équipe (>1m)
- Se couvrir la bouche et le nez avec un mouchoir en papier à usage unique chaque fois que l'on tousse ou éternue
- Utiliser un mouchoir en papier à usage unique pour mouchage ou crachat
- Mouchoir à usage unique jeté dans la poubelle après usage
- Ne pas porter les mains au visage ou à la bouche

Lavage des mains à l'arrivée dans les locaux et avant un repas, après la réception de matériel provenant de l'extérieur ou après passage aux toilettes, après tout contact manuel suspect. Pour le personnel en contact avec la clientèle, se désinfecter très régulièrement les mains au savon (30 minutes), prévoir des rotations entre le personnel pour que le lavage soit effectué correctement.

Désinfection des mains avec des Solutions Hydro Alcoolique (SHA) en compensation ou alternance avec le lavage (installation de distributeurs de SHA aux points dépourvus de lavabo (lieu de vente)). Pour le personnel en contact avec la clientèle, se désinfecter très régulièrement les mains à la solution SHA (toutes les 15-30 minutes) si le lavage des mains au savon ne peut être effectué, prévoir des rotations entre le personnel pour que le lavage soit effectué correctement



	<p>Port de gants Il peut être envisagé de porter des gants mais ceux-ci doivent être changé toutes les 30 minutes. Le port de gant ne s'affranchit pas d'un lavage régulier des mains.</p> <p>Port d'un masque Comme l'indique le site du gouvernement (https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus), « le port d'un masque FFP2 ou d'un masque chirurgical n'est pas recommandé sans présence de symptômes. Le masque n'est pas la bonne réponse pour le grand public car il ne peut être porté en permanence et surtout n'a pas d'indication sans contact rapproché et prolongé avec un malade. » C'est avant tout, les gestes barrières qui sont efficaces.</p> <p>Pour rappel : Les masques FFP2 et les masques chirurgicaux sont réservés exclusivement aux professionnels de santé</p> <p>En alternative, possibilité de mettre à disposition du personnel des protections individuelles couvrant l'ensemble du visage (masques non homologués, bobs et casquettes avec visière transparente, ... - attention à les remplacer et/ou bien les désinfecter régulièrement)</p> <p>Utilisation de pinces pour servir les produits</p> <p>Réserver la fabrication à un manipulateur en bonne santé.</p> <p><u>6) S'assurer du bon traitement des déchets</u></p> <p>Mouchoirs, lingettes usagées, masques (quand on n'a pu en proposer à son personnel), gants jetables sont des déchets ménagers et ne nécessitent pas un traitement par containers, à mettre dans une poubelle fermée – avec couvercle – avec un sac plastique. Il convient toutefois de faire attention à bien fermer les sacs et ne pas les rouvrir, de ne pas vider une poubelle dans une autre (pour éviter de mettre en suspension des particules), d'utiliser un double emballage plastique pour le transport des sacs.</p>
<p>Contagiosité via les contacts extérieurs (clients, fournisseurs, livreurs)</p>	<p><u>1) Aménager les locaux</u></p> <p>La clientèle ou les fournisseurs étant à statut inconnu vis-à-vis de la contagiosité, elle devra faire l'objet de restrictions de circulation dans les locaux de fabrication.</p> <p>Dans la mesure du possible, l'aménagement des locaux devrait permettre d'envisager des règles de circulation.</p> <ul style="list-style-type: none">- Installer des « points clientèle » avec des dispositifs de protection de type hygiaphone (en plexiglas et démontables) (annexe 2)- Limiter au maximum l'accès des visiteurs (accès à une partie restreinte des locaux ; vente sur le trottoir par la porte d'entrée) (annexe 3)- Pour limiter le temps de présence de la clientèle dans les locaux, on peut envisager de délimiter la zone client au strict minimum et favoriser un sens de circulation entrant et sortant (annexe 4)



	<p>En cas d'impossibilité d'aménagement des locaux, envisager d'effectuer un dépôt de pain ou des livraisons en respectant les gestes barrières, en particulier le lavage des mains et les mesures de distanciation</p> <p>2) Limiter les contacts</p> <p>Le responsable devra établir les règles de circulation en limitant au minimum les contacts et croisements entre le personnel et les clients ou les contacts extérieurs (fournisseurs, livreurs).</p> <p>Respecter au mieux les mesures suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- Circuler à plus d'un mètre des personnes d'autres équipes, des personnes extérieures et de la clientèle- Pas de poignées de mains- Eviter les conversations prolongées- Utilisation de mouchoirs à usage unique pour : toux, éternuement...- Si vous avez pu en obtenir, port de masques ou de protection du visage en présence des personnes extérieures à l'équipe (livreurs, fournisseurs)- Eviter les regroupements dans et autour des locaux (Espacer les personnes d'un mètre dans une file et ne faire rentrer qu'une à trois personnes à la fois dans l'espace de vente)- Privilégier le mode de paiement sans contact- Ne plus procéder à l'ensachage en caisse (le personnel ne touche plus le cabas du client)
<p>Contagiosité en présence d'une personne malade</p>	<p>1) Evacuer la personne malade</p> <p>Repérer la ou les personnes qui débute(nt) la maladie. Dès l'apparition des signes : dans la mesure du possible et si vous avez pu vous en procurer, équiper les personnes malades de masques chirurgicaux puis les installer à l'écart des autres (lieu isolé près de la sortie, 3 ou 4 m de distance des autres).</p> <p>Aucun médicament n'est à donner sans conseil médical (Pour la fièvre, il faudra privilégier le paracétamol et déconseiller la prise d'ibuprofène ou d'aspirine responsable de complications graves).</p> <p>Prévoir quelques tenues de protection pour le cas où du personnel serait amené à porter assistance à un malade dans les locaux : Gants (non stériles), blouses jetables et, si vous avez pu en obtenir des masques chirurgicaux et, en alternative des protections individuelles couvrant l'ensemble du visage (masques non homologués, bobs et casquettes avec visière transparente, masque de piscine, lunette de protection, ...)</p> <p>Dans la mesure du possible et si vous avez pu vous en procurer, Equiper de masques chirurgicaux les « personnes contact » et les inviter à quitter les locaux (pour laisser la place aux équipes de nettoyage) et à rester confiné pendant 14 jours. Les conseiller de</p>



	<p>consulter un médecin si apparition de symptômes (fièvre, toux, détresse respiratoire) pendant la période de confinement. (On ne connaît pas le degré de contagiosité du COVID-19 et si les personnes deviennent contagieuses qu'à l'apparition des signes ou avant). Pour les personnes contact en quarantaine : Surveillez votre température 2 fois par jour et Surveillez l'apparition de symptômes d'infection respiratoire (toux, difficultés à respirer...)</p> <p>Reconditionnement des locaux par bio nettoyage avant nouvelle occupation des locaux. En cas de déclaration de coronavirus chez un membre du personnel en contact avec les aliments, nettoyer des vitrines et/ou des plans de travail et jeter tous les aliments.</p>
<p>Diffusion de mauvaises pratiques d'hygiène/ Environnement anxiogène</p>	<p>1) Informer le personnel</p> <p>Informez, formez... Et convaincre. Faire comprendre aux personnels la démarche de prévention</p> <ul style="list-style-type: none">- Informations des personnels sous forme d'affiche (annexe 5 ou informations institutionnelles)- Informations des clients sur les critères de contagiosité (les mêmes que pour le personnel) également par voie d'affichage sur les vitrines- Formation des personnels au lavage des mains, à l'utilisation des SHA et au port du masque quand vous avez pu en obtenir- Informer le personnel en continu de la situation sanitaire (informations disponibles sur le site Santé Publique France, de l'OMS, du Ministère de la Santé relayées sur le site Internet de la Confédération de la Boulangerie) <p>Adaptez les recommandations aux réalités de la clientèle locale</p>



LIENS UTILES

Pour suivre les évolutions de l'actualité sur le coronavirus, consulter [le site de l'OMS](#), [les rapports quotidiens de l'OMS](#) (Organisation mondiale de la santé) et [le site de l'ECDC](#) (Centre européen de prévention et de contrôle des maladies)

Pour suivre l'actualité en France, consulter [le site du Ministère des Solidarités et de la Santé](#)

Pour la conduite à tenir en France, consulter [le site de Santé publique France](#)

Pour suivre la propagation à travers le monde, consulter [la carte de l'OMS](#) ou [de l'université Johns-Hopkins](#)

Un questions-réponses sur le coronavirus COVID-19 régulièrement actualisé est disponible sur les sites :

- [du Gouvernement Français](#)
- [de l'OMS](#)
- [de l'ECDC](#)
- [Question/réponses pour les employeurs et les salariés sur le coronavirus](#)



Annexe 1 : Grille d'autoévaluation de sa propre contagiosité

En période pandémique (les foyers de maladie se trouvent dans le pays) :

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, insuffisance respiratoire.

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 ;
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).

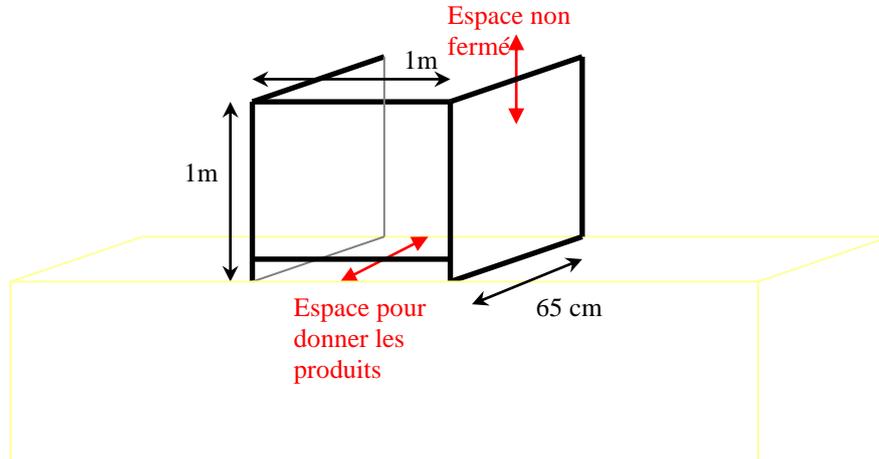
Vous pensez avoir été exposé au Coronavirus COVID-19 et avez des symptômes?

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).

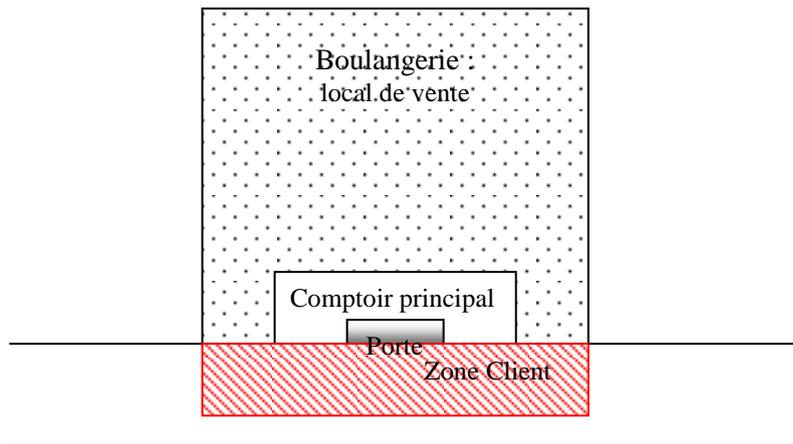
Toutes les personnes concernées sont invitées à utiliser l'une des applications référencées ci-dessous pour prendre connaissance de la marche à suivre en cas de doute (appel médecin traitant, appel SAMU Centre 15 etc.) :

<https://maladiecoronavirus.fr/>

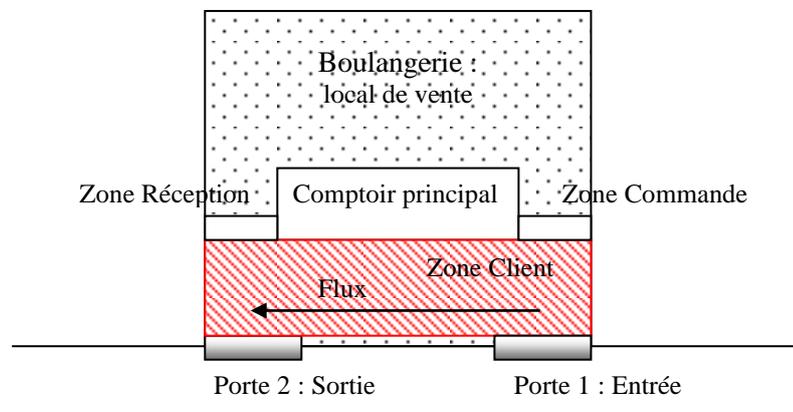
Annexe 2 : Dispositif de protection de type hygiaphone



Annexe 3 : Vente par la porte d'entrée



Annexe 4 : Zone restreinte pour la clientèle





Annexe 5 : Exemple d'informations à donner sur l'hygiène des mains

Type d'affichette d'information générale :

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.

Fiches techniques pour le lavage des mains :

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