

# Artisans/Commerçants

## Métiers de bouche et de l'alimentaire

### COVID 19 - bonnes pratiques des Métiers de Bouches

**BI n° 3 du 29/03/2020**

*Les Artisans et Commerces de détails de produits alimentaires (boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, épicerie, restauration en fixe ou ambulante à emporter ou en livraison, commerces de produits surgelés....) font partie de ceux qui sont autorisés à rester ouvert et à recevoir du public dans la mesure où ils permettent d'assurer les besoins alimentaires de la population (Arrêté du 14 mars 2020). Vous trouverez ci-dessous les conseils pratiques à mettre en place*

Les deux documents nécessaires pour circuler sont disponibles :

- l'attestation individuelle, à télécharger **au format PDF (73 ko)**, **au format DOC (16 ko)**, **au format TXT (1 ko)** ou à reproduire sur papier libre. Elle doit être remplie pour chaque déplacement non professionnel ;
- l'attestation de l'employeur, **au format PDF (227 ko)**, **au format DOC (18 ko)** ou **au format TXT (2 ko)**. Elle est valable pendant toute la durée des mesures de confinement et n'a donc pas à être renouvelée tous les jours.

## Plan de nettoyage et PMS :

**Vérifiez que vos désinfectants** soient bien virucides et respecter 15 min de temps d'action avant rinçage pour les produits à rincer (aux normes NFT 72180, EN14776). L'eau de Javel l'est (à 2,6% de chlore actif : diluée 0,036%, 15 min de temps d'action avant rinçage soit 15ml pour 1l d'eau).

- **Nettoyage des locaux** : Renforcez votre plan de nettoyage en réalisant systématiquement un « bio nettoyage » (détergent + désinfectant). Augmentez votre fréquence de nettoyage pour les points sensibles, cad les surfaces qui sont fréquemment touchées avec les mains (minimum 1/jour): poignées de porte, téléphone, terminal CB et caisse, interrupteurs... Les sanitaires devront être nettoyés au minimum 2/jour.
  - **Quand se laver les mains ?** (faire un rappel des **Bonnes Pratiques d'Hygiène** à votre équipe). En arrivant et en sortant de son lieu de travail, Avant et après la prise d'un repas, après toutes opérations souillantes (manipulations des déchets et des poubelles, cassage

des oeufs...). Bref après chaque geste mettant en contact la main et un objet potentiellement contaminé.

- **Et si contact régulier avec les clients** : nous vous conseillons au minimum vous laver les mains toutes les 15 minutes avec une solution hydroalcoolique, à l'eau et savon ou si vous optez pour des gants, changez-les toutes les 30 minutes.
- **Distributeurs automatiques** : il doit être intégré à votre PMS comme un magasin à part entière. Appliquez donc les mêmes consignes que le nettoyage des locaux.

## Les marchés alimentaires couverts ou non :

Liste des marchés maintenus de la Manche : [lien préfecture](#)

Suite à la décision du Premier Ministre mardi soir, un protocole sanitaire pour rouvrir les marchés est à disposition : <http://www.marchesdefrance.fr/actualites/instruction-relative-a-louverture-des-marches-alimentaires-couverts-ou-non-pendant-la-crise-covid-19/>

Il détaille les règles de distanciation sociale :

1. Préparation en amont du principe d'organisation du marché
2. Organisation géographique du marché
3. Organisation des pratiques de vente et de distribution des denrées
4. Diffusion et affichage des consignes de sécurité
5. Des contrôles

Schéma d'implantation

