

## Artisans/Commerçants

### Bonnes pratiques Métiers de bouche et de l'alimentaire

#### COVID 19 - BI n° 6 du 30/04/2020

*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.*

#### Actualisation de votre DUER

**En tant qu'employeur, la loi vous impose d'évaluer les risques qui existent dans votre entreprise en matière de santé et de sécurité des salariés. Pour cela, vous devez établir et tenir à jour un Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER).**

*« Il n'incombe pas à l'employeur de garantir l'absence de toute exposition des salariés à des risques mais de les éviter le plus possible et s'ils ne peuvent être évités, de les évaluer régulièrement en fonction notamment des recommandations du Gouvernement, afin de prendre ensuite toutes les mesures utiles pour protéger les travailleurs exposés.*

*C'est au regard de ce cadre que doivent être définies les obligations respectives des employeurs mais aussi des salariés ».*

Dans **le contexte de crise sanitaire**, cette évaluation inclura notamment toutes les interactions des salariés avec leurs collègues et les personnes extérieures : fournisseurs, prestataires, clients...

L'analyse de ces risques mènera à la mise en place d'actions de prévention et à une adaptation de l'organisation du travail. Vous pouvez vous appuyer sur les fiches conseils proposées par le [Ministère du Travail](#). L'employeur retranscrira l'évaluation des risques et les actions de prévention qu'il entendra mettre en place dans le [document unique d'évaluation des risques](#) (DUER) qui doit être actualisé dans ce contexte.

*Pour en savoir plus : <https://www.ameli.fr/entreprise/covid-19/assurance-maladie-risques-professionnels-aide-les-entreprises-protoger-leurs-salaries>*

Pour la mise à jour de votre DUER, vous trouverez ci-dessous les liens des fiches conseils des métiers de bouche et un récapitulatif des actions :

- Fiche "Travail en boucherie, charcuterie, traiteur" - [Télécharger la fiche](#)
- Fiche "Travail en boulangerie" - [Télécharger la fiche](#)
- Fiche "Travail en drive" - [Télécharger la fiche](#)
- Fiche "Travail en caisse" - [Télécharger la fiche](#)
- Fiche "Travail dans un commerce de détail" - [Télécharger la fiche](#)
- Fiche "Travail dans la restauration collective ou la vente à emporter" – [Télécharger la fiche](#)
- Fiche "Travail circuit court - amap - vente à la ferme" - [Télécharger la fiche](#)
- Fiche "Gestion des locaux communs et vestiaires" - [Télécharger la fiche](#)

## Récapitulatifs des conseils :

### La partie vente

- Installez un panneau à l'entrée avec toutes les informations utiles aux clients (rappel des gestes barrières, organisation, pré commande téléphonique...)
- Limitez le nombre de clients simultanément présents dans le magasin et établissez, si possible, un sens de circulation unique
- Faites respecter une distance de sécurité entre travailleurs et clients, ainsi qu'entre les clients eux-mêmes (affiche, marquage au sol...) dans l'établissement et à la caisse
- Effectuez la mise en place (vitrine, rayon...) en dehors des heures d'ouverture aux clients
- Évitez tout contact physique avec les clients ; par exemple déposez la marchandise sur une surface ou le client peut la récupérer plutôt que de donner le produit « de la main à la main »
- Mettez en place des dispositifs tels que des écrans en plexiglass pour limiter le risque de projection de gouttelettes. Ces dispositifs doivent alors être nettoyés fréquemment en respectant les mêmes procédures de nettoyage que les autres surfaces.
- Privilégiez les moyens de paiement automatiques (CB sans contact, monnayeur de caisse...) mais vous n'avez pas le droit de refuser ni les espèces, ni les titres services. En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, mettez en place une soucoupe pour la déposer
- Nettoyez régulièrement les surfaces : comptoir, ordinateurs, terminal de paiement électronique (TEP)...
- Fournissez des moyens d'hygiène pour se laver très régulièrement les mains avec de l'eau et du savon ou avec une solution hydro-alcoolique, et précisez d'éviter de se toucher le visage.

## La partie laboratoire

- Établissez un protocole de réception des matières premières (zone de dépôt des marchandises, interaction entre le chauffeur et les salariés, enlèvement ou désinfections des emballages...)
- Dans le laboratoire de préparation, séparez les postes le plus possible (distance d'au moins 1m.) avec mise en place de barrière physique ou marquage au sol, et limitez les croisements en instaurant un sens de circulation
- Si possible, laissez les portes ouvertes pour éviter le contact répété des mains sur les poignées
- Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels avec marquage nominatif (scie à os...)
- Nettoyez les organes de commande après chaque utilisation
- Prévoyez si possible une zone de dépose des produits finis avant mise en rayon par le personnel de vente pour éviter toute co-activité entre les préparateurs et les vendeurs
- Évacuez les déchets régulièrement

## Livraison :

- Une seule personne dans le véhicule et attribuez cette tâche à la même personne
- Évitez que le chauffeur/livreur n'entre chez le client ; et déposez les courses à la porte du client en conservant les mesures de distanciation
- Nettoyez le véhicule (poignée, ceinture, volant, clés, tableau de bord, commandes, pare soleil...)
- Se laver les mains avec un gel hydro alcoolique avant de remonter dans le véhicule

## Vestiaires sanitaires:

- Pour l'habillage et le déshabillage, séparez les équipements propres des équipements sales. Identifiez deux zones distinctes séparées d'au moins 1m et prévoyez des poubelles à pédale pour les lingettes, les gants à usage unique souillés, les coiffes et les masques
- Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez une poubelle pour vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales
- Aérez les locaux plusieurs fois par jour : ouvrez les portes et les fenêtres et supprimez les recyclages d'air lorsque c'est possible
- Mettez en permanence à disposition sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydro alcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier et bouteilles d'eau par personne

## Pauses et Repas

- Créez une organisation avec des pauses, organisez la distanciation sociale (marquage au sol, nombre de chaises, de tables, pas de face à face.)
- Mettez un affichage devant les distributeurs, les micro-ondes et les réfrigérateurs demandant aux personnes de se laver les mains avant et après utilisation de ces équipements et tout autre équipement commun, et demandez-leur de nettoyer les poignées avant et après chaque usage
- Pour les distributeurs de boissons, bloquez les clapets coulissants en position haute pour ne pas avoir à les manipuler
- Supprimez les couverts communs et les pichets d'eau à disposition dans la salle de pause et incitez chacun à amener et ramener ses couverts, et à les laver au produit vaisselle mis à disposition
- Pendant la pandémie, condamnez les fontaines à eau à commande manuelle

**Contrôlez votre plan de nettoyage/désinfection périodique** : prévoyez un renforcement du nettoyage des installations sanitaires (lavabos, WC...) et désinfection des poignées de portes et boutons, interrupteurs, rampes d'escaliers, tables, dossiers de chaises, poignées de portes et claviers de micro-ondes, écrans des distributeurs, portes des réfrigérateurs...

**Assurez-vous de l'approvisionnement** permanent des consommables permettant de respecter les consignes : produits hydro-alcooliques, produits de nettoyage et d'entretien usuels, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, etc.