



Artisans/Commerçants

Métiers de bouche et de l'alimentaire

Consignes organisationnelles et de protection à mettre en place

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 ouverts et à recevoir du public dans la mesure où ils permettent d'assurer les besoins alimentaires de la population (Arrêté du 14 mars 2020).

L'arrêté préfectoral de fermeture hebdomadaire des points de vente de pain est suspendu jusqu'au 31 mars.

Boulangers, vous pouvez ouvrir 7j/7, sous réserve d'assurer le repos hebdomadaire des salariés.

Lors de vos déplacements afin d'effectuer des achats de matières premières, fournitures, Vous devez vous munir, vous et vos salariés :

- de l'attestation de déplacement dérogatoire du jour,
- du justificatif de déplacement professionnel
- et d'1 pièce d'identité.

Documents disponibles sur :

<https://www.interieur.gouv.fr/Actualites/L-actu-du-Ministere/Attestation-de-deplacement-derogatoire-et-justificatif-de-deplacement-professionnel>

Afin d'éviter la propagation des virus vous devez respecter les gestes barrières pour vous protéger et protéger les autres et éviter la propagation du virus directement par les hommes ou indirectement par le matériel et les afficher dans votre magasin...

Sur le point de vente (sur les marchés, magasin...)

Les **gestes barrières** doivent être rappelés expressément aux clients : 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 et sans embrassade.

Un affichage est recommandé et est téléchargeable à l'adresse suivante :

<https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-et-infections-respiratoires/infection-a-coronavirus/documents/affiche/face-au-coronavirus-pour-se-proteger-et-proteger-les-autres>

Organiser le respect de la règle de 1 mètre minimum de distance entre 2 clients dans les magasins et les files d'attentes

- **Adapter le nombre de personnes à la surface de vente** : c'est à vous d'apprécier le nombre de clients présents simultanément afin ne pas avoir de file d'attente au rayon traditionnel, en caisse...
 - **Organiser les files d'attente à l'intérieur et à l'extérieur** avec un espacement impératif entre les personnes de 1 m minimum (une personne du point de vente doit pouvoir réguler les entrées et les sorties des clients). Si possible une entrée et une sortie différente (principe de la marche en avant).
 - **Privilégier le paiement sans contact pour éviter la manipulation des espèces**
- Quand c'est possible : privilégier le paiement en carte sans contact sans vous saisir de la carte du client.
 - Paiement par chèque à remplissage manuel : **demandez aux clients d'utiliser leur propre stylo**. Sinon, désinfecter le stylo mis à disposition régulièrement
 - Pour protéger **le personnel qui assure l'encaissement**, il lui est **conseillé de porter des gants**. De même, le port du masque est possible pour le caissier mais il doit être changé régulièrement (quand il est humide).
 - Si paiement en espèce (sans caisse sécurisée) inciter les clients à faire l'appoint, à montrer la monnaie et à la mettre dans une tirelire ou boîte désinfectée entre chaque encaissement.

Votre organisation de travail

- Si le personnel alterne entre différentes tâches (caisse, la mise en rayon, service), **se nettoyer les mains entre chaque tâche** (savon ou du gel hydro alcoolique) et notamment après chaque manipulation d'espèces, favoriser autant que possible une personne réservée à l'encaissement.
- Gestion des rayons traditionnels – Rappel : Utiliser des pinces pour le service **ou tout autre ustensile pour la manipulation des produits** (autant de pinces ou ustensiles que de produits disponibles au service arrière). Les gants sont possibles mais ils amènent à des pratiques à risque sur l'hygiène sanitaire: augmentation des contaminations croisées.

Plan de nettoyages supplémentaires

- **Nettoyage-désinfection des plateaux de balances et touches** (en cas de libre-service avec pesée par le client (ex : rayon fruits et légumes) .
- **Nettoyage-désinfection régulier des poignées de portes**
- **Vérifier 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).

Guide des précautions sanitaires à respecter dans le cadre de la livraison de repas à domicile (15/03/2020)

La livraison sans contact se déroule dans les conditions suivantes :

- Une zone de récupération des repas doit être aménagée par le restaurant, distincte de la cuisine, afin d'assurer la **récupération du repas sans contact** entre la ou les personnes chargées de la préparation du repas et la personne chargée de la livraison ;
- Le livreur **dépose son sac ouvert** et le personnel du restaurant place le repas directement dans le sac ;
- Lors de la livraison du repas, **le livreur prévient le client de son arrivée** (en frappant ou en sonnant) ;
- Le livreur **part immédiatement ou s'écarte d'une distance de minimum 2 mètres de la porte**, avant ouverture de la porte par le client. L'objectif est de ne pas se croiser.

Les **gestes barrières** doivent être rappelés expressément aux restaurateurs, aux livreurs et aux clients : 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 et sans embrassade.

Consignes à destination des restaurateurs et préparateurs de repas

- Les **gestes barrières** (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 et sans embrassades) doivent être appliqués en permanence, par l'ensemble du personnel ;
- **Toute personne symptomatique** (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) **ne doit pas se rendre sur son lieu de travail** ;
- Les **sacs** contenant les repas doivent être correctement fermés ;
- Une attention particulière doit être portée au **nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces et ustensiles en contact avec la nourriture**.

Consignes à destination des livreurs

- Les **gestes barrières** (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 et sans embrassades) doivent être appliqués en permanence ;
- **Toute personne symptomatique** (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) **ne doit pas se rendre sur son lieu de travail** ;
- Lors de l'attente devant un restaurant, les livreurs s'assurent du respect de la **distance de sécurité d'1 mètre** entre eux ;
- Le livreur prévient le client de l'arrivée du livreur et **part immédiatement ou s'écarte d'une distance de minimum 2 mètres de la porte** après le dépôt du repas ;
- **Le matériel de livraison doit être régulièrement nettoyé**, particulièrement les zones en contact avec les mains, à l'aide de lingettes désinfectantes ou d'un chiffon et de produit d'entretien correspondant à la norme NF ou EN 14476 (inscrite sur l'étiquette).