



Boucher charcutier traiteur : quelles précautions prendre contre la Covid-19 ?

CORONAVIRUS

Quels sont les risques de transmission ?

→ **Quand vous êtes touchés par les postillons ou gouttelettes d'une personne contaminée** qui parle, tousse ou éternue. Vous pouvez vous-même être porteur du virus et le transmettre.

D'où l'importance :

- d'éviter les contacts physiques ;
- de porter un masque grand public (90 % de filtration - catégorie 1) ou chirurgical ;
- de respecter une distance minimum d'un mètre entre les personnes, ou de deux mètres quand le port du masque n'est pas possible.

→ **Quand vous portez vos mains non lavées ou un objet contaminé au visage.** Le virus peut survivre de quelques heures à quelques jours sur les surfaces et objets. D'où l'importance de se laver correctement les mains et de limiter le partage d'objets.

→ **Quand vous respirez un air contaminé**, en particulier dans les espaces clos et mal aérés. D'où l'importance d'aérer régulièrement.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit conduire :

- à éviter les risques d'exposition au virus ;
- à évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;
- à identifier les mesures de protection collectives et individuelles nécessaires.

Mesures organisationnelles

- L'étalement des horaires doit permettre d'éviter les pics d'affluence et de faciliter la distanciation dans les transports en commun, à l'entrée et la sortie de l'entreprise, dans les ascenseurs, les couloirs, les vestiaires, lors des pauses ou du déjeuner...
- La gestion des flux doit permettre de limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans un même espace et de respecter la jauge de référence ;
- Le respect des gestes barrières et des mesures d'hygiène diffusés par le ministère de la Santé doit régulièrement être rappelé. Les locaux doivent être équipés de savon, gel hydroalcoolique, essuie-mains jetables, de produits de désinfection (pour les tables, outils, matériels communs...) et poubelles spécifiques ;
- Les moments de convivialité sont suspendus ;
- Éviter autant que possible de partager les outils et équipements. À défaut, diminuer les cadences de travail et prévoir des temps dédiés pour le nettoyage/désinfection régulier des matériels communs ;
- Assurez-vous de la conformité et du bon fonctionnement de système de ventilation afin d'apporter l'air neuf adéquat. Organiser l'aération des espaces de travail et d'accueil du public aussi souvent que possible. Au besoin, l'installation d'un détecteur de CO₂ avec un seuil de 800 ppm permet d'alerter les occupants de la nécessité de ventiler le local.



→ Un référent Covid doit être désigné. Ce peut être l'employeur dans les petites entreprises. Il veille à la mise en œuvre des mesures de prévention et à l'information des personnes travaillant dans son entreprise.

→ Les cas contact et personnes symptomatiques doivent être isolés sans délais. Les autorités sanitaires doivent être prévenues afin de faciliter le contact tracing.



PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

 Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique	 Tousser ou éternuer dans son mouchoir ou dans un mouchoir	 Se munir d'un masque(s) à usage unique près le jeûne	 Eviter de se toucher le visage	 Respecter une distance d'au moins deux mètres avec les autres
 Savoir faire se servir la main et éviter les emmêlages	 Porter un masque chirurgical ou en tissu de catégorie 1 quand la distance de deux mètres ne peut pas être respectée	 Garder au maximum ses contacts sociaux (6 maximum)	 Aérer les pièces le plus souvent possible, au minimum quelques minutes toutes les heures	 Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)

Les bons réflexes

- Porter un masque grand public à 90 % de filtration (catégorie 1) ou chirurgical dans tous les lieux collectifs clos. Les masques sont fournis par l'employeur. Il doivent couvrir à la fois le nez, la bouche et le menton. Changer le masque toutes les 4 heures ou quand il est souillé ou mouillé.



Il existe des exceptions au port obligatoire du masque pour :

- Les salariés seuls dans un bureau ;
- les salariés travaillant dans un atelier correctement ventilé ou aéré, où ils sont peu nombreux et éloignés et portent des visières. La distance à respecter entre les personnes doit alors être de deux mètres. ;
- certains métiers très spécifiques. Consulter travail-emploi.gouv.fr

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) :
 - frotter 30 secondes,
 - paumes, dos, ongles, doigts et entre doigts. Se sécher avec du papier/tissu à usage unique.

Affichette disponible sur www.santepubliquefrance.fr

- **Éviter de se toucher le visage**, en particulier le nez et la bouche ;
- **Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher**, et le jeter aussitôt ; tousser et éternuer dans son coude.
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
 - ne pas serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins un mètre ou de deux mètres si le port du masque est impossible.;
- **Nettoyer/désinfecter régulièrement les objets manipulés et les surfaces touchées** ;
- **Télécharger l'application TousAntiCovid** qui permet d'être alerté ou d'alerter les autres en cas d'exposition à la Covid-19, tout en garantissant le respect de la vie privée ;
- **Participer et faciliter les campagnes de dépistage et le contact tracing** ;
- **S'isoler si on est cas contact, personne symptomatique ou cas positif Covid** et informer son employeur, médecin du travail, médecin traitant afin de faciliter le contact tracing et d'éviter la propagation du virus. Les cas contacts ou personnes symptomatiques ou malades sont placés en arrêt maladie sans jour de carence.



Personnes en situation de handicap

- **S'assurer que les consignes sanitaires soient accessibles** et que les règles de distanciation physique et mesures de prévention permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier.



- **Des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp** existent pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires. Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés. **Plus d'infos sur : www.agefiph.fr/**
- **Reportez-vous également à la fiche spécifique « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap »** disponible sur travail-emploi.gouv.fr

Personnes à risque de forme grave de Covid

- **Les personnes de plus de 65 ans, atteintes de certaines pathologies (solidarites-sante.gouv.fr) ou au 3^e trimestre de leur grossesse**, risquent de développer une forme grave de Covid-19 en cas de contamination. Dans ces situations, le télétravail doit être la norme si l'activité s'y prête.
- Si le télétravail n'est pas possible pour toutes les activités, il faut :
 - aménager les horaires de la personne concernée pour éviter le contact avec les collègues ;
 - mettre à sa disposition un poste de travail isolé, nettoyé et désinfecté tous les jours et dans la mesure du possible, non partagé avec un autre salarié (sinon le désinfecter systématiquement avant sa prise de poste) ;
 - qu'elle porte un masque à usage médical (fourni par l'employeur) et respecte strictement les gestes barrières ;
 - porter un masque à usage médical (fourni par l'employeur) dans les transports en commun pour les déplacements domicile travail et professionnels.



Si ces conditions de protection ne sont pas remplies, le salarié doit être mis en activité partielle sur la base d'un certificat de son médecin. En cas de désaccord entre l'employeur et le salarié, c'est au médecin du travail de se prononcer.



1. PRÉPARER

Général

- Adaptez l'**organisation du magasin, horaires, répartition des tâches entre le personnel, flux et circulation des personnes dans les locaux** (dont clients et livreurs) et des produits afin de limiter les contacts physiques et les risques de contamination
- Ajustez le **planning des opérations de nettoyage désinfectant avec périodicité et suivi, des surfaces de travail, des équipements de travail** (poignées des chambres froides, crochets, douchettes des évier...), des outils, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains), équipements de travail commun ou collectifs (machines à café, photocopieurs...)
- Affichez une **consigne de lavage des mains avant et après toute opération contaminante** (après manipulation des déchets, à la reprise du travail, après s'être mouché, ...)
- Dégagez l'**espace près de la caisse** de tout produit pour éviter qu'ils ne soient touchés par les clients
- Échelonnez les **périodes de travail et les pauses** pour éviter les interactions entre salariés
- Utilisez des gants de ménage pour le nettoyage
- Changez quotidiennement les tenues de travail

Dans le laboratoire

- Revoyez le **protocole de réception des matières premières** (zone de dépôt des marchandises, interaction entre le chauffeur et les salariés, enlèvement ou désinfections des emballages...). Prévoyez la réception des marchandises par une seule personne, la prise en photo des bordereaux de commande plutôt qu'une signature ; à défaut, donnez un stylo unique à chaque salarié ; évitez que le chauffeur/livreur entre dans l'établissement
- Dans le **laboratoire de préparation**, séparez les postes le plus possible (distance d'au moins un mètre accompagné du port du masque) avec mise en place de barrière physique ou marquage au sol et limitez les croisements en instaurant par exemple un sens de circulation
- Si possible, laissez les portes ouvertes pour éviter le contact répété des mains sur les poignées en veillant à éviter les contaminations extérieures et les hausses de température

- Mettez en permanence à disposition sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydroalcoolique, masques, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier et bouteilles d'eau par personne
- Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels avec marquage nominatif (couteaux...)
- Nettoyez les boutons de commande après chaque utilisation
- Prévoyez si possible une zone de dépose des produits finis avant mise en vitrine par le personnel de vente pour éviter toute coactivité entre les préparateurs et les vendeurs

Dans l'espace de vente

- Installez un panneau à l'entrée du magasin avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, jauge, port du masque, organisation du service, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont, risques pour les consommateurs mais aussi les manipulateurs...)
- Ajustez les effectifs et les plages horaires en fonction de l'évolution de l'activité, de l'ouverture hebdomadaire, en tenant compte des contraintes du personnel et du renforcement des mesures d'hygiène
- Organisez autant que possible des flux d'entrée et de sortie distincts. En cas de double porte, évitez les retours en arrière (sens de circulation unique). Faites respecter la jauge concernant le nombre de clients présents
- Protégez des consommateurs tous les produits mis en vente afin d'éviter que les clients toussent, postillonnent dessus ou les touchent
- Espacez les postes de travail en boutique
- Utilisez des outils individualisés et marqués (couteaux...)
- Organisez si possible la circulation des produits en privilégiant la même personne à l'approvisionnement
- Privilégiez la communication à distance entre les membres des équipes de production et de vente



1. PRÉPARER

- Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen la mesure d'au moins un mètre de distanciation sociale accompagné du port du masque obligatoire
- Installez, si possible, un poste d'encaissement dédié en extérieur ou un service de livraison
- Mettez une barrière transparente (plexiglass de 1m. x 1m. ou film transparent) au niveau de la caisse afin d'éviter les contacts et postillons entre le salarié et la clientèle
- Affectez si possible une personne exclusivement pour l'encaissement afin d'éviter tout contact entre produits alimentaires et monnaie
- Privilégiez le paiement par carte bancaire sans contact. Désinfectez le terminal de paiement entre chaque client sauf paiement sans contact. Lavez-vous fréquemment les mains en cas de paiements en espèces
- Organisez le transfert des marchandises et de l'argent pour éviter les échanges « main à main » (ex. : l'employé pose la marchandise sur une surface où le client peut la récupérer,



l'usage du ramasse-monnaie est systématisé)

Livraison

- Mettez en place dès la commande un protocole de livraison intégrant la distanciation sociale : dépose sur le pas de porte par exemple
- Lors d'une commande téléphonique, informez les clients des modalités de livraison et de paiement (carte bancaire sans contact, appont en espèce, chèque complété avec son propre crayon)
- Pour les livraisons, prévoyez des lingettes ou du gel hydroalcoolique pour se laver les mains fréquemment, ainsi que plusieurs masques si le livreur a besoin de les changer (masque humide, souillé...)

Vestiaires et salle de pause

- En fin de poste, faites enlever et déposez la tenue de travail dans un bac prévu à cet effet pour la laverie ; si la tenue est lavée par le salarié, faites-la mettre dans un sac étanche jetable ou hydrosoluble
- Entre chaque pause, nettoyez dans la salle de pause toute surface ou équipement en contact avec les mains

Consulter la fiche vestiaire sur travail-emploi.fr



2. RÉALISER

Dans le laboratoire

- Dans la zone de préparation ou laboratoire, isolez le plus possible les postes de travail
- Enlevez si possible les emballages avant le stockage des produits en chambre froide

- Attribuez les outils de travail à un poste et une seule personne. En cas de besoin sur un autre poste, les nettoyer entre chaque utilisateur
- Nettoyez le plan de travail et les outils avant tout changement de poste

2. RÉALISER



Dans l'espace vente

- Chargez au maximum les vitrines afin d'éviter le réassort dans la journée. si c'est nécessaire, réapprovisionnez quand il y peu de clients et en évitant leur contact
- Organisez le travail des employés pour éviter qu'ils ne soient proches (ex. : laissez un employé à la caisse pendant que l'autre sert)
- Plus que jamais, limitez les contacts avec les produits en utilisant notamment des ustensiles (pince, fourchette...)
- Nettoyez voire désinfectez régulièrement, selon le plan de nettoyage prévu, tous les équipements communs ou en contact avec les clients (terminal carte bancaire, caisses, comptoirs, vitrines, zone d'encaissement, pexiglass de séparation avec la clientèle)
- Encouragez le paiement par carte
- Faites nettoyer les mains régulièrement en tenant compte de l'affluence

- Essuyez les mains avec du papier jetable et prévoyez une poubelle à pédale ou automatique



Pour les livraisons (voir aussi la fiche dédiée aux livraisons)

- Une seule personne dans le véhicule et attribuez cette tâche à la même personne. Masque pour tous si plusieurs personnes dans le véhicule
- Evitez que le chauffeur/livreur n'entre chez le client
- Nettoyez le véhicule (poignée, ceinture, volant, clés, tableau de bord, commandes, pare soleil...)
- Déposez les courses à la porte du client en conservant les mesures de distanciation
- Privilégiez les paiements par carte bancaire sans contact
- Se laver les mains avec un gel hydroalcoolique, avant de remonter dans le véhicule



3. VÉRIFIER

- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables permettant de respecter les consignes : produits hydroalcooliques, masques, produits de nettoyage et d'entretien usuels, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, etc.
- Suivi du planning de nettoyage/désinfection régulier (déterminer une périodicité) des rampes d'escalier, poignées de porte, boutons d'ascenseur
- Évacuez les déchets régulièrement

- Au moins deux fois par jour, vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires et la présence de savon et de moyens de séchage (évitez les souffleurs et serviettes textiles, privilégiez les serviettes à usage unique)
- Assurez-vous de la bonne compréhension des consignes et de leur respect
- Procédez à des retours et partages d'expérience des aléas de la journée pour adapter les procédures et mesures initialement prévues

Contactez au besoin le service de santé au travail dont vous dépendez ou votre Caisse d'assurance maladie - Risques professionnels pour vous aider dans la mise en place de vos mesures de prévention.