

# **Prévention des pandémies dans les solutions MSST interentreprises, en prenant pour exemple la solution par branche n° 6 Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie**

Daniel Jakob, responsable antenne AQ et MSST,  
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, Berne  
Silvan Hotz, direction, Bäckerei Hotz Rust AG, Baar



1. Profil sectoriel
2. Concept de pandémie des boulangers-confiseurs  
Théorie et pratique
  - 2.1 Plan de pandémie (sommaire)
  - 2.2 Comment procéder au mieux
  - 2.3 Check-list Pandémie
  - 2.4 Plan de protection

# 1. Profil sectoriel 2019

## La branche des boulangers-confiseurs en chiffres

1436	entreprises
Env. 2500	points de vente
25 000	postes de travail
CHF 2 milliards	de chiffre d'affaires dans la branche des boulangers-confiseurs

# 2. Concept de pandémie - théorie et pratique

## Sécurité au travail et protection de la santé

Guide pour la sécurité et la protection de la santé dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale



## Guide des bonnes pratiques

pour la boulangerie-confiserie artisanale



# 2. Concept de pandémie - théorie et pratique



## Sécurité au travail et protection de la santé

Guide pour la sécurité et la protection de la santé  
dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale



## 2.1 Plan de pandémie (sommaire)

- a) Aspects organisationnels**
- b) Cellule de crise**

### **Processus**

1. Étape: mesures avant une pandémie
2. Étape: mesures pendant la pandémie
- 3. *Procédure en cas d'incident (maladie / nouveau)***
4. Étape: mesures après une pandémie
5. Étape: saisie des coûts

## 2.2 Comment procéder au mieux



- Exécuter la check-list et, si nécessaire, prendre des mesures et les mettre en œuvre.
- Se procurer des masques de protection en quantité suffisante.
- Discuter du concept de pandémie avec les collaborateurs, discuter des points flous ou en suspens.

## 2.2 Comment procéder au mieux

- Entamez assez tôt le dialogue avec les collaborateurs afin de discuter avec eux de la portée d'une possible pandémie. Exemple: réduction de l'assortiment de produits de boulangerie-pâtisserie, introduction d'équipes supplémentaires, début du travail échelonné, réglementation des pauses, etc. (voir concept).
- Montrez quels dispositifs l'entreprise met en œuvre pour la protection de la santé des collaborateurs.

## 2.2 Comment procéder au mieux

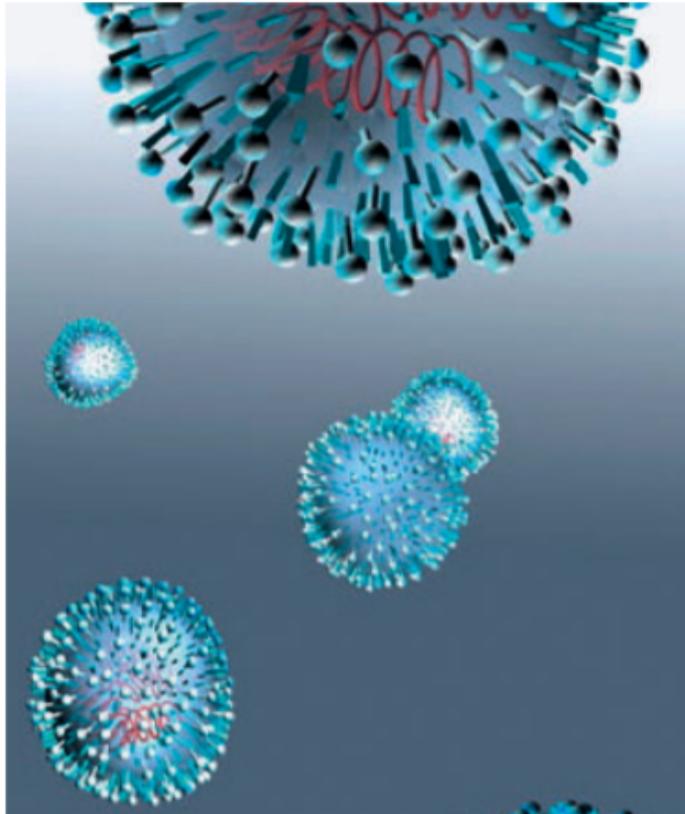
- Donnez des instructions quant à la manière de se protéger contre une possible infection (par des gouttelettes), p. ex. en accordant une attention accrue à l'hygiène, au respect des distances, au port de masques de protection et à l'éviction de rassemblements de masse.
- Ne prenez pas la problématique de la pandémie à la légère.
- Respectez et suivez les directives des autorités.

## 2.3 Check-list «Pandémie»



### 6.8.4 | Check-list «Pandémie»

La sécurité, c'est réalisable.



## 2.3 Check-list «Pandémie»

Communication/Organisation		
1. Les employés ont-ils connaissance des conséquences et des mesures possibles en cas de pandémie? <i>Rester chez soi en cas de suspicion de grippe.</i>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
2. Les employés ont-ils connaissance des mesures personnelles d'hygiène et de conduite en cas de suspicion de grippe? Obligation d'annonce!	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
3. Dispose-t-on de suffisamment de masques d'hygiène pour les employés? Les personnes exposées doivent être équipées de masques de protection FFP2 avec clapet.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
4. Les employés sont-ils informés des situations dans lesquelles ils doivent porter des masques de protection (dans les transports publics par exemple)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	

## 2.3 Check-list «Pandémie»



### Masque à poussière fine

Spécialement conçu pour satisfaire aux exigences de l'industrie agroalimentaire. Le filtre moderne garantit une résistance au passage de l'air à peine sensible et une filtration très fiable de la poussière fine. Agréable à porter et pas de petites pièces détachables. La couleur bleue garantit une bonne visibilité au sein de la chaîne de production. Niveau de protection FFP2 NR D.

Art. Nr	Inhalt
N° Art.	Contenance
016386	10 Stk. / pcs

## 2.3 Check-list «Pandémie»

<p>5 Se lave-t-on régulièrement les mains avant et pendant le travail, et se les désinfecte-t-on souvent?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
<p>6 N'utilise-t-on que des mouchoirs en papier jetables, et sont-ils soigneusement éliminés avec les déchets?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
<p>7 Après s'être nettoyé le nez, se lave-t-on les mains de manière conséquente, avec du savon?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
<p>8 Une distance suffisante, <b>d'au moins un mètre</b>, est-elle respectée entre les personnes? <i>Protection supplémentaire avec du plexiglas.</i></p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
<p>9 Evite-t-on les grands rassemblements (participation comprise)?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
<p>10 Evite-t-on les poignées de mains et les embrassades?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	

## 2.3 Check-list «Pandémie»

Processus de travail et personnel		
11 Renonce-t-on aux activités non urgentes («Nuit des boulangers» ou autres manifestations par exemple)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
12 A-t-on envisagé avec les employés à temps partiel une éventuelle augmentation de leur taux de travail?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
13 La suppléance est-elle assurée en cas de maladie (des responsables de succursale ou de production par exemple)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
14 A-t-on envisagé une extension des horaires de production au soir?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	

## 2.3 Check-list «Pandémie»

Problèmes de production		
16 La production de produits de boulangerie peut-elle être limitée en cas de manque de personnel? S'est-on demandé à quels produits on pouvait renoncer temporairement?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
17 Existe-t-il une liste des produits indispensables?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
18 Est-il possible de redistribuer le personnel pour fabriquer des produits indispensables? <i>Exemple: employés de confiserie.</i>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
19 En production, existe-t-il une obligation générale du port du masque de protection durant une vague pandémique? <i>Exemple: fabrication de sandwiches, pâtisseries, produits traiteur, etc.</i>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
20 Est-il possible d'éviter les problèmes d'approvisionnement en collaborant avec une autre entreprise?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	



## 2.4 Plan de protection

### 6.8.10\_a\_Plan de protection pour café

La boulangerie-confiserie artisanale dispose depuis 2010 d'un plan de pandémie sectoriel élaboré en collaboration avec les partenaires sociaux, et mis en œuvre dans les entreprises ces dernières semaines. Le plan de protection ci-après se fonde essentiellement sur le plan de pandémie existant des boulangers-confiseurs suisses, qui doit être considéré comme une partie intégrante de ce dernier. Cela ne s'applique aux cafés qu'à partir du 6 juin.

La branche est consciente de sa responsabilité dans la chaîne d'approvisionnement, mais aussi en matière de devoir de prévoyance, de protection de la santé de ses collaborateurs et des clientes et clients. Au cours de ces dernières semaines de «lockdown», les boulangers-confiseurs ont démontré leur flexibilité et leur capacité à travailler dans des conditions difficiles.

#### Consignes et mesures

	Les collaborateurs lisent attentivement le document et confirment par leur signature en page 4 l'avoir lu et compris.
	La protection de la santé des collaborateurs/clientes est primordiale. Le port de masques de protection hygiénique est vivement recommandé si les règles de distance ne peuvent pas être respectées, mais il n'y a pas d'obligation de port de masque. Des masques de protection hygiénique de type II sont en vente chez <b>Pistor</b> (art. n° 48401). La personne responsable instruit le personnel sur l'utilisation correcte des masques de protection hygiénique.
	Le propriétaire veille à la mise en œuvre du plan de protection. Il est responsable du respect et du contrôle des mesures. Il vérifie régulièrement si des mesures supplémentaires s'imposent pour son entreprise (situation spatiale) et, le cas échéant, les met en œuvre au plus près de sa conscience et de ses connaissances. Il veille à ce que les clients puissent consigner leurs coordonnées sur une base volontaire. Il veille à ce que les groupes de clients ne se mélangent pas et s'assure qu'au moins une personne par groupe de plus de 4 personnes indique ses coordonnées, ce afin de garantir la traçabilité. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Privilégier le libre-service dans les locaux.</li> <li>- Un service est possible dans le respect des règles d'hygiène usuelles. (Le port de masques de protection hygiénique est recommandé.)</li> <li>- Veiller régulièrement à bien aérer les locaux.</li> <li>- Les buffets de petit déjeuner et de brunch sont organisés de façon à ce que les groupes de clients ne se mélangent pas.</li> </ul>

	Les personnes malades ne travaillent pas et restent à la maison, ce à des fins de protection et de respect des collègues de travail et des <b>clients!</b> <i>Les personnes souffrant de toux, de maux de gorge, d'essoufflement avec ou sans fièvre, de sensation de fièvre ou de douleurs musculaires ne travaillent pas et s'annoncent par téléphone avant de se rendre dans un cabinet médical ou aux urgences. Les dispositions relatives aux personnes vulnérables doivent par ailleurs être respectées! <a href="http://www.baq.admin.ch/isolement-et-quarantaine">www.baq.admin.ch/isolement-et-quarantaine</a></i>
	Une désinfection des mains à base d'alcool est proposée aux <b>clientes et clients</b> à l'entrée (il faut idéalement prévoir un distributeur de désinfectant sans contact ou pouvant être actionné avec le coude).
	Les collaborateurs, clientes et clients sont accueillis avec la distance usuelle, et il faut <b>renoncer aux poignées de mains</b> , même avec les personnes que l'on connaît.
	Les règles de distance de 2 mètres sont garanties et respectées.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer des marquages au sol là où c'est judicieux pour garantir le respect de la distance entre les clientes et collaborateurs</li> <li>- <u>Distance</u>: 2 mètres de distance entre les tables, des éléments de séparation pouvant être utilisés le cas échéant.</li> <li>- Les clientes sont informées des règles d'hygiène et de distance à l'aide d'affiches.</li> <li>- Il faut consommer exclusivement assis repas et boissons (<b>keine Stühlsche</b>).</li> <li>- L'indication des coordonnées est facultative pour les groupes de clientes jusqu'à 4 personnes.</li> <li>- Pour les <b>groupes de clientes de plus de 4 personnes</b>, la loi exige qu'une personne indique ses coordonnées.</li> </ul>
	Les règles de distance ne doivent pas être respectées au sein de groupes de clientes, cela s'applique également aux manifestations fermées jusqu'à un maximum de 300 personnes. Il faut exclure tout mélange de groupes de clientes.
	Après chaque client, les tables sont soigneusement nettoyées et désinfectées conformément aux plans de nettoyage. (Porter des gants de protection jetables.) Nettoyage régulier des <b>vitrines, poignées de porte, mains courantes</b> de rampes d'escaliers et autres objets souvent touchés par plusieurs personnes.
	Tousser ou éternuer dans un mouchoir à usage unique ou dans son coude, jeter le mouchoir. Il faut ensuite à nouveau se laver les mains et les désinfecter, comme d'usage dans la pratique.
	Il faut veiller à ce que qu'il y ait toujours suffisamment de serviettes jetables et à ce que le distributeur de savon fonctionne bien. Afficher les conseils pour des mains propres aux toilettes.
	Les sacs de déchets doivent être éliminés chaque <b>jour</b> , ils ne doivent pas être comprimés manuellement.

## 2.4 Plan de protection



### Conseils pour des mains propres



1. Se mouiller abondamment les mains



2. Prendre deux portions de savon au distributeur, se savonner les mains pendant 30 secondes



3. Bien se laver les mains et les avant-bras



4. Rincer abondamment les mains et les avant-bras



5. Soigneusement sécher les mains avec un essuie-mains à usage unique



6. Fermer le robinet, avec un essuie-mains à usage unique, frotter et essuyer la surface du lavabo

### Le port de masques d'hygiène n'est pas utile partout !

Les masques d'hygiène et autres dispositifs du même genre peuvent donner un faux sentiment de sécurité, les mesures d'hygiène de base efficaces étant alors négligées. Les règles d'hygiène et de distance sont la base élémentaire pour prévenir le risque de transmission du virus. Il faut rappeler ici qu'il n'y a risque de contamination que si une personne malade éternue ou tousse directement en direction d'une autre personne, le risque de contamination étant moindre sinon, et ce quel que soit le virus – grippe normale ou COVID-19.

En fonction de l'évolution de la pandémie, les autorités pourraient ordonner le port de masques de protection hygiénique dans l'espace public. Si tel devait être le cas, ce que nous n'espérons pas, il faudrait en tenir compte, les consignes de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) prévalant sur celles des entreprises.

	Avant de mettre un masque, se laver les mains à l'eau et au savon, puis avec un produit désinfectant.
	Mettre avec précaution un masque d'hygiène de type II de manière à couvrir le nez, la bouche et le menton, puis le serrer afin qu'il épouse bien le visage. Veiller à ne plus toucher le masque après l'avoir mis, et à ne pas se toucher le visage avec les mains.
	Changer de masque de protection hygiénique après l'avoir porté pendant 2 à 4 heures, ou après avoir éternué ou toussé, et jeter celui qui est usagé. Veiller à ce que le masque n'entre pas en contact avec les vêtements.
	Après chaque contact avec un masque d'hygiène usagé, par exemple en l'enlevant, se laver les mains avec de l'eau et du savon, puis avec un produit désinfectant.

Par leur signature, les collaborateurs confirment avoir lu et compris les consignes.

Lieu:	Date:	Signatures:

## 2.4 Plan de protection

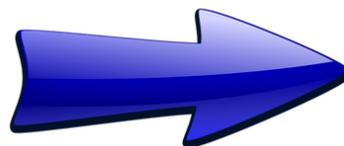
**Chère cliente, cher client, MERCI! Le mieux, c'est de garder ses distances!**



	<b>MERCI</b> de suivre les consignes de notre boulangerie-confiserie, et d'observer et de respecter les distances.
	<b>MERCI</b> de profiter de la possibilité de vous désinfecter les mains.
	<b>MERCI</b> de porter le masque de protection correctement, conformément à la décision du Conseil d'Etat.
	<b>MERCI</b> de tousser ou d'éternuer dans un mouchoir ou dans votre coude.
	<b>MERCI</b> de payer sans contact dans la mesure du possible. (L'argent liquide est évidemment également bienvenu.)
	<b>MERCI</b> de votre visite, votre boulangerie-confiserie



6.8.12\_MSST-BCS\_affiche\_boulangerie-confiserie\_12.10.20



**Chère cliente, cher client, MERCI! Le mieux, c'est de garder ses distances!**



	<b>MERCI</b> de suivre les consignes de notre boulangerie-confiserie, et d'observer et de respecter les distances.
	<b>MERCI</b> de profiter de la possibilité de vous désinfecter les mains.
	<b>MERCI</b> de porter le masque de protection correctement, conformément à la décision du Conseil d'Etat.
	<b>MERCI</b> de tousser ou d'éternuer dans un mouchoir ou dans votre coude.
	<b>MERCI</b> de payer sans contact dans la mesure du possible. (L'argent liquide est évidemment également bienvenu.)
	<b>MERCI</b> de votre visite, votre boulangerie-confiserie



6.8.12\_MSST-BCS\_affiche\_boulangerie-confiserie\_12.10.20

## 2.4 Plan de protection



**MERCI** d'aller chercher vous-même votre boisson au comptoir.



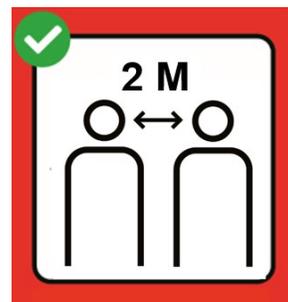
**MERCI** de veiller à ce que quatre personnes maximum soient assises à une même table.  
*Les parents et leurs trois enfants ou plus peuvent bien entendu être assis à une même table.*



**MERCI** de débarrasser vous-même la vaisselle. Un chariot de service est disponible.



**MERCI** d'éternuer ou de tousser dans un mouchoir ou dans votre coude.



**MERCI** de suivre les consignes de notre boulangerie-confiserie, et d'observer et de respecter les distances.



**MERCI** de votre visite  
Votre  
boulangerie-  
confiserie

## 2.4 Plan de protection



# 2.4 Plan de protection



# Merci

