



RECOMMANDATIONS POUR LE SECTEUR
ALIMENTAIRE

Le présent document doit servir de base pour les entreprises afin d'organiser une reprise progressive des activités pendant la phase où le virus est encore actif et où il y a un risque de rechute.

Conformément à l'article L. 312-1 et 312-2 du Code du travail, l'employeur est obligé d'assurer la sécurité et la santé des salariés dans tous les aspects liés au travail et, dans le cadre de ses responsabilités, il est tenu de prendre les mesures nécessaires pour la protection de la sécurité et de la santé des salariés, y compris les activités de prévention des risques professionnels, d'information et de formation ainsi que la mise en place d'une organisation et de moyens nécessaires.

Conformément à l'article L. 313-1 du Code du travail, il incombe à chaque salarié de prendre soin, selon ses possibilités, de sa sécurité et de sa santé ainsi que de celles des autres personnes concernées du fait de ses actes ou de ses omissions au travail, conformément à sa formation et aux instructions de son employeur.

En cas de non-respect des recommandations indiquées ci-dessous, les salariés peuvent contacter le travailleur désigné qui est en charge de la mission de protection des salariés, en son absence le médecin du travail dont dépend leur entreprise et en cas de problèmes persistants la Division de la Santé au Travail et de l'Environnement de la Direction de la Santé sous le numéro : [247-85587](tel:247-85587).

SECTEUR ALIMENTAIRE

Ces recommandations s'adressent aux employeurs et travailleurs du secteur de l'alimentation artisanale (boulangers, pâtisseries, bouchers, traiteurs) afin de protéger la santé des salariés et de ceux qui fréquentent le milieu de travail et ont été formulées conformément au Règlement grand-ducal du 17 avril 2020 portant introduction d'une série de mesures en matière de sécurité et santé au travail dans le cadre de la lutte contre le COVID-19.

Tous les aliments contiennent en règle générale des bactéries. Cela n'est pas un problème en soi et ça se révèle même quelquefois indispensable. Les bactéries, les germes et les champignons permettent la fermentation des pâtes pour la production de plusieurs produits boulangers et la maturation des charcuteries et des fromages. Le danger : lorsque les germes pathogènes rendent les aliments impropres à la consommation, cela peut causer, dans le pire des cas, une intoxication alimentaire. Tout comme le COVID-19 les personnes âgées et les gens au système immunitaire affaibli sont particulièrement exposés à ce risque. C'est pourquoi il faut toujours veiller à respecter les consignes d'hygiène lors qu'on travaille dans le secteur alimentaire.

Le système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP, est la méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et est devenu la standard en la matière d'hygiène alimentaire désormais imposé notamment dans les Etats-membres de l'Union européenne et dont l'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, physique, chimique et allergène. Pour ce faire, la démarche consiste en

une analyse des dangers permettant la mise en place de points critiques où il est possible de les maîtriser.

La propreté, le cœur de l'hygiène en cuisine

La clé de l'hygiène alimentaire est la propreté. Les salariés doivent toujours se laver les mains avant de toucher un aliment, de préférence à l'eau chaude et au savon. Les linges de cuisine, les pattes et les éponges doivent être remplacés régulièrement et, si possible pour ces dernières, lavés à l'eau bouillante afin d'éliminer les germes et les bactéries. Pour nettoyer certains aliments de manière optimale, on peut utiliser du papier essuie-tout et le jeter directement après utilisation.

Dans le cadre des règles sanitaires, les ustensiles de cuisine sont nettoyés après utilisation. Les couteaux, les planches à découper et les surfaces de travail ne doivent pas être utilisés sans nettoyage intermédiaire pour la viande ou le poisson et les légumes afin d'éviter une contamination croisée des aliments.

L'alimentation alimentaire a mis en place un univers de production spécifiques en raison de normes d'hygiène et sanitaires ou pour éviter toute pollution ou toute contamination de la production.

L'hygiène dans le secteur alimentaire passe aussi par l'équipement des salariés qui assurent la production et la vente des produits alimentaires dans les ateliers et magasins. Cela passe bien souvent par une panoplie complète de vêtements : bottes, blouse, pantalon, combinaison, mais aussi **gants, masque, charlotte...** L'ensemble de ces équipements doivent permettre d'éviter les contacts ou les émissions de particules émises par la bouche, le nez, les cheveux, les vêtements et les surfaces cutanées. La formation à l'hygiène est par ailleurs un élément central pour les entreprises de l'alimentation qui ont également mis en place des contrôles qualité et hygiène réguliers selon les exigences légales.

Au-delà de tenus mises à disposition du personnel, les entreprises du secteur ont également mis en place les équipements nécessaires à l'hygiène de leur personnel : lave main, lave botte...

En conclusion, on peut donc dire que le secteur alimentaire ensemble avec celui de la mode, santé et hygiène sont déjà des champions de l'hygiène au travail parfaitement préparés à assurer la sécurité et la santé de leur personnel et de leurs clients face au virus du Corona.

Nous distinguons 4 volets différents :

- 1- Les mesures standards**
- 2- Les mesures spécifiques dans les bureaux et ateliers**
- 3- Les mesures spécifiques dans les espaces-clients**
- 4- Les mesures spécifiques en relation avec un client à domicile**

1. Les mesures standards :

Avant la reprise :

- a. S'assurer que tous les salariés sur le lieu de travail reçoivent et comprennent les informations nécessaires sur les mesures de protection à observer.

- b. Appliquer de façon stricte l'exclusion du milieu du travail des personnes présentant des symptômes d'infection :
 - Le salarié doit rester à son domicile. En cas de persistance des symptômes, il doit consulter un médecin par téléconsultation ou se rendre dans l'un des Centre de soins avancés le plus proche ;
 - L'employeur doit suivre le protocole d'isolement recommandé par la Direction de la santé avant de réintégrer un employé présentant un risque de contagion à son poste de travail.

Distanciation sociale/physique :

- c. Assurer des distances minimales de 2 mètres et veiller au respect lors des files (par exemple au moyen de panneaux, de marquages au sol, de règles d'accès).
- d. Ne pas serrer la main des collègues et clients.
- e. Tenir une distance de 2 mètres autant que possible, tant lors du transport vers et depuis le lieu de travail que sur le lieu de travail lui-même. Si une distance de deux mètres ne peut pas être respectée, le port d'un masque ou de tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez est obligatoire.
- f. Adapter le travail à cette distance et aménager le lieu de travail en conséquence.

Hygiène :

- g. Respecter les règles d'hygiène (se laver correctement les mains, tousser et éternuer dans le creux du bras, garder ses distances) et les faire connaître aux clients (par exemple par des affiches bien visibles).
- h. Se laver régulièrement les mains avec du savon et de l'eau et les sécher avec des serviettes en papier jetables ou en cas d'impossibilité utiliser un gel désinfectant pour les mains.
- i. Ne pas se toucher le visage ou le moins possible, éternuer/tousser dans le coude, apportez vos propres mouchoirs en papier. Les jeter après les avoir utilisés une fois. Systématiquement, se laver les mains.
- j. Nettoyer et désinfecter des surfaces en contact avec les clients et les employés, telles que les poignées de porte, les toilettes, les systèmes de paiement.
- k. Préciser et nommer les responsabilités en matière de contrôle et de remplissage des savons, des produits de nettoyage et de désinfection des mains, des gants jetables, des distributeurs de serviettes en papier et des masques de protection, le cas échéant.

Organisation du travail :

- l. Eviter dans la mesure du possible le partage les outils et l'équipement (clés, tournevis, ordinateur, téléphone) avec d'autres personnes.
- m. Maintenir l'équipement, les outils et les équipements de protection individuelle propres (nettoyage habituel et/ou avec un désinfectant avant la première utilisation).

- n. En ce qui concerne les locaux destinés aux pauses, les toilettes, les salles d'eau et toutes les autres pièces où plusieurs personnes peuvent être présentes, veiller à ce que les principes d'une distance minimale de deux mètres soient respectés.
- o. Veiller à ce que ces locaux aient des surfaces faciles à nettoyer, désencombrées et sans présence de matériels inutiles et soient nettoyées (désinfection à fond la première fois, et maintenues désinfectés par plusieurs nettoyages aux désinfectants par jour.) De même, il faudra assurer le nettoyage et la désinfection permanents des véhicules et engins et outils de travail utilisés par plusieurs salariés.
- p. S'il est nécessaire de se rapprocher à moins de 2 mètres d'une autre personne, limiter autant que possible cette exposition dans le temps et limiter le nombre de personnes qui se trouvent dans une telle situation et prévoir également l'utilisation d'équipements de protection s'il est nécessaire de se rapprocher à moins de 2 mètres d'une autre personne ou s'il faut pénétrer dans un local clos où de nombreuses personnes sont présentes, ou encore si les risques liés à la nature du travail le requièrent. Si une distance de deux mètres ne peut pas être respectée, le port d'un masque ou de tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez est obligatoire. Le port est obligatoire en toutes circonstances pour les activités qui accueillent un public.

2. Les mesures spécifiques dans les bureaux et ateliers :

- a. Limiter au strict minimum le personnel sur site ! Si possible, avoir recours au télétravail tels pour les tâches de prise de rendez-vous ou l'administration. Si une distance de 2 mètres ne peut pas être respectée, le port d'un masque ou tout autre dispositif permettant de recouvrir la bouche et le nez est obligatoire. Le port est obligatoire en toutes circonstances pour les activités accueillant un public.
- b. Limiter les réunions en interne, si possible recourir exclusivement à de la communication par téléphone, chat ou vidéoconférence.
- c. Assurer un affichage fort et visible des consignes sanitaires.
- d. Aménager les postes de travail et les équipes de travail afin de réduire au maximum l'interaction physique entre les personnes (rappel des 2 mètres de distanciation). Faire travailler les salariés dans les mêmes équipes, afin qu'ils n'entrent pas à chaque fois en contact avec d'autres personnes de l'entreprise (Éviter les transferts de personnel entre chantier). Par exemple, le compartimentage des bureaux pour autant que ce soit possible.
- e. Utiliser des marquages, des rubans ou éventuellement des barrières physiques (vitrines, murs mobiles, ...) pour délimiter des zones ou des places en cohérence avec les 2 mètres entre individus.
- f. Instaurer des règles aux entrées, sorties et passages (type couloir, ...) à l'aide des moyens mentionnés ci-dessus.
- g. Procéder à un nettoyage régulier des surfaces de contact les plus usuelles (poignées de portes, comptoirs, bureaux, ...) en utilisant des désinfectants adaptés.
- h. Ventiler régulièrement les salles d'examen en arrêtant la climatisation.
- i. Examiner en cas de besoin les possibilités d'un étalement des activités dans le

temps pendant la journée de travail (élargir les plages d'ouverture). Cela aura automatiquement un impact sur le nombre de personnes présentes.

- j. De même, étaler autant que possible les pauses. Veiller à ce qu'elles se succèdent au lieu de coïncider respectivement qu'elles soient effectuées dans des endroits différents.
- k. Limiter autant que possible les contacts avec les parties extérieures, comme fournisseurs, clients ou autres (Par exemple, l'accès à un service peut être interdit à tout salarié qui ne travaille pas dans ce service).
- l. Mettre en place des règles strictes concernant la livraison de marchandises dans les dépôts (notamment le respect de la distance des 2 mètres, la remise de colis/marchandises sans contacts, etc.).

3. Les mesures spécifiques dans les espaces-clients :

Organisation des lieux et du travail

- a. Limiter l'accès de la clientèle aux magasins afin de pouvoir garantir la distanciation de 2 mètres.
- b. Installer un panneau à l'entrée de ces établissements avec toutes les informations utiles au client :
 - rappel des consignes
 - organisation du service
 - organisation des queues
 - modalités de paiement
 - retrait des marchandises / produits
 - possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont
- c. Matérialiser par marquage au sol ou tout autre moyen la mesure de 2 mètres minimum de distanciation physique.
- d. Établir, si possible, un sens de circulation unique pour éviter que les personnes se croisent.
- e. Supprimer les fontaines à eau. Fournir le cas échéant des bouteilles d'eau individuelles aux salariés.
- f. Si possible, laisser les portes ouvertes pour limiter les contacts avec les poignées et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au magasin.
- g. Examiner les possibilités d'un étalement des activités dans le temps pendant la journée de travail (élargir les plages d'ouverture). Cela aura automatiquement un impact sur le nombre de personnes présentes.
- h. S'ils ont lieu sur place, prendre les repas en horaires décalés et avec respect des 2 mètres minimum de distance à table ; définir le cas échéant le nombre de personnes qui peuvent déjeuner ensemble et ne laisser que le nombre de chaises suffisant ; marquage au sol de l'emplacement de la chaise, éviter les chaises à roulette, qui favorisent les rapprochements.
- i. Installer, si possible, un poste d'encaissement dédié en extérieur ou un service

de livraison.

- j. Privilégier le paiement par carte bancaire sans contact et si toutefois paiement en espèces, ne porter la main au visage qu'après s'être lavé les mains.
- k. Organiser le transfert des marchandises et de l'argent pour éviter les échanges de « la main à la main » (ex. : le salarié pose la marchandise sur une surface où le client peut la récupérer, l'usage du ramasse-monnaie est systématisé) sinon préconiser le port de gants jetables pour le salarié qui manipule de la monnaie.
- l. Installer au besoin une barrière transparente (plexiglass ou film transparent).

Réception des marchandises

- m. De ne pas serrer les mains du livreur.
- n. De respecter la distance de 2 mètres entre les personnes.
- o. De limiter l'accès aux fournisseurs au sein des locaux.
- p. D'utiliser son propre stylo pour la signature du bon de livraison.
- q. De se laver les mains après réception des marchandises.

Mise et vente en rayon

- r. De bien nettoyer/désinfecter les meubles de ventes selon le plan de nettoyage défini en attachant un soin particulier aux poignées des différents meubles (selon les études scientifiques le virus peut survivre pendant 2-3 jours sur de l'inox et sur du plastique).
- s. De se laver les mains régulièrement.
- t. Le réassortiment est organisé pour permettre aux clients de circuler en maintenant les distances de sécurité (éviter la présence de plusieurs membres du personnel dans un même rayon).

Vente au comptoir

- u. De ne pas tousser ou éternuer à proximité des denrées alimentaires (rappel : une personne malade ne travaille pas !).
- v. De veiller au lavage des mains régulièrement.
- w. De ne pas se toucher le visage, la bouche, les yeux ou le nez.
- x. De respecter les règles d'hygiène lors du port de gants à usage unique.
- y. D'utiliser des poubelles à commande non-manuelle.
- z. De ne pas accepter des récipients privés en période de confinement, peu importe la procédure d'hygiène éventuellement mise en place en interne.
- aa. De ne pas exposer de produits à déguster sur le comptoir / sur la vitrine de vente en période de confinement.
- bb. De ne pas présenter des produits non-emballés en contact direct avec les clients (sur le comptoir ou absence d'une vitre protectrice hygiénique).
- cc. De nettoyer et désinfecter les équipements, les surfaces de travail et les vitrines selon le plan de nettoyage défini.

dd. De ranger les ustensiles propres de manière à éviter les contaminations par l'environnement.

Vente en libre-service

- ff. D'introduire les pinces adaptées au self-service dans le plan de nettoyage pour garantir leur hygiène (p.ex. rayon de boulangerie).
- gg. De veiller à ce que les clients limitent de toucher les produits qu'ils souhaitent acheter (produit touché = produit acheté), une affiche pourrait être mise en place pour rappeler cette information aux clients.
- hh. D'emballer autant que possible les produits qui sont vendus (p.ex. baguette).
- ii. De nettoyer et désinfecter les vitrines et rayons selon le plan de nettoyage défini.

Passage en caisse

- jj. D'assurer des passages rapides, pour limiter le risque de contamination du personnel via les gouttelettes infectieuses éventuelles des clients.
- kk. Maintenir propre les terminaux de paiement. Idéalement une désinfection des terminaux devrait être faite plusieurs fois par jour et si le terminal est visiblement souillé.
- ll. D'éviter le contact direct et/ou prolongé avec les clients, de ne pas serrer les mains des clients.
 - De garder une distance adéquate vis-à-vis des clients.
 - De prévoir si possible des paiements par carte ou par Digicash.
 - D'introduire l'appareil de paiement dans le plan de nettoyage.
 - De se laver ou se désinfecter les mains s'il y a eu contact lors d'une transaction avec un client.

4. Les mesures spécifiques en relation avec le client à domicile :

a. Avant la visite à domicile

- Prendre les rendez-vous par téléphone uniquement. Lors de cet entretien téléphonique :
 - demander au client s'il a des symptômes ou si son entourage comprend des personnes atteintes du coronavirus.
 - vérifier avec le client, au préalable, les modalités de la visite à domicile (Par exemple : accorder l'accès des salariés aux facilités sanitaires comme les toilettes et lavabos).
 - demander au client de faciliter l'accès à la zone de travail en laissant si possible les portes et les fenêtres ouvertes et la lumière allumée, afin d'éviter les contacts inutiles avec les surfaces les plus usuelles.
 - si le client s'oppose aux mesures de sécurité préconisées, évaluer si l'intervention est vraiment nécessaire, le cas échéant refuser le rendez-vous.
- Munir les intervenants de gel hydroalcoolique, d'essuie-main à usage

unique, de combinaisons jetables, de matériel de nettoyage et de lingettes, d'un contenant hermétique identifié pour conserver tous les déchets.

b. Pendant l'intervention :

- Ne pas serrer la main des clients.
- Veiller à ce qu'aucune autre personne ne soit présente lors du soin.
- Se laver les mains avec du savon chez le client (nettoyer les robinets avec une lingette au préalable) ou à défaut avec un gel hydroalcoolique.
- Mettre à disposition des masques chirurgicaux à usage unique pour chaque client.
- Mettre à disposition des équipements de protection individuelle pour les salariés en contact avec le client (ffp2, etc.).
- Désinfecter voire stériliser (pour les outils ou ceci est faisable) les outils de travail utilisés au contact avec les clients entre chaque passage.

EN PRÉSENCE DE SALARIÉS CONSIDÉRÉS COMME PERSONNES VULNÉRABLES

Les personnes de plus de 65 ans ou celles qui souffrent déjà d'une des maladies listées ci-après présentent un risque accru de développer des complications sévères. Les maladies concernées sont :

- Le diabète : les diabétiques insulino-dépendants non équilibrés ou présentant des complications secondaires à leur pathologie ;
- Les maladies cardiovasculaires : antécédents cardiovasculaires, hypertension artérielle compliquée, antécédents d'accident vasculaire cérébral ou de coronaropathie, chirurgie cardiaque, insuffisance cardiaque stade NYHA III ou IV ;
- Les maladies chroniques des voies respiratoires : les personnes présentant une pathologie chronique respiratoire susceptible de décompenser lors d'une infection virale ;
- Le cancer : les malades atteints de cancer sous traitement ;
- Les personnes avec une immunodépression congénitale ou acquise :
 - Médicamenteuse : chimiothérapie anticancéreuse, immunosuppresseur, biothérapie et/ou une corticothérapie à dose immunosuppressive,
 - infection à VIH non contrôlé ou avec des CD4 <200/mm³,
 - consécutive à une greffe d'organe solide ou de cellules souches hématopoïétiques,
 - liée à une hémopathie maligne en cours de traitement,
 - les patients présentant une insuffisance rénale chronique dialysée
 - les malades atteints de cirrhose au stade B ou C de la classification de Child-Pugh ;
- Les personnes présentant une obésité morbide (indice de masse corporelle > 40 kg/m²).

Les salariés considérés comme des personnes vulnérables peuvent travailler, mais leurs employeurs sont tenus de les protéger particulièrement sur le lieu de travail p.ex. en les éloignant le plus possible des autres collaborateurs. L'employeur invite les personnes vulnérables à se manifester auprès de leur médecin du travail pour définir ensemble une solution protégeant au mieux la santé des salariés concernés.

EN PRÉSENCE DE SALARIÉS PRÉSENTANT DES SYMPTÔMES D'INFECTION

Il nous semble également important de mentionner dans les recommandations la procédure à suivre dans le cas d'un salarié présentant des symptômes d'infection :

- Appliquer de façon stricte l'exclusion du milieu du travail des personnes présentant des symptômes d'infection ;
 - Le salarié doit rester à son domicile. En cas de persistance des symptômes, il doit consulter un médecin par téléconsultation ou se rendre dans l'un des Centre de soins avancés le plus proche ;
 - L'employeur doit suivre le protocole d'isolement recommandé par la Direction de la santé avant de réintégrer un employé présentant un risque de contagion à son poste de travail ;
- Si un salarié commence à ressentir des symptômes sur son lieu de travail, l'employeur doit disposer d'une procédure pour l'isoler dans un local ou lui faire porter un masque chirurgical jusqu'à ce qu'il quitte le lieu de travail pour aller consulter un médecin ;
- Les personnes ayant été en contact avec une personne testée positivement au COVID-19 sont prises en charge de la manière suivante:
 - Exposition à haut risque (= contact face-à-face pendant plus de 15 minutes et à moins de deux mètres sans port correct de masque OU contact physique direct OU contact dans un environnement fermé avec un cas COVID-19 pendant plus de 15 minutes, sans port correct de masque et sans respecter une distance minimale de deux mètres) : les personnes seront contactées par la Direction de la santé pour être mises en quarantaine pendant 7 jours avec réalisation d'un test de dépistage à partir du 5e jour. En cas de négativité du test, la quarantaine sera levée à la fin du 7e jour et la personne continuera une auto-surveillance pendant 7 jours supplémentaires et portera un masque pendant cette période lorsqu'elle sera en contact avec d'autres personnes. Au besoin, un certificat d'arrêt de travail sera délivré par l'Inspection sanitaire pour la première semaine de quarantaine. Une reprise des activités sera possible dès le 8e jour. En cas de refus de se soumettre à un test au 5e jour, la durée totale de quarantaine sera de 14 jours. Si la personne présente des symptômes évocateurs d'une infection COVID-19 à n'importe quel moment, elle devra passer en isolement et un test à la recherche du virus sera immédiatement réalisé.
 - Exposition à faible risque (= contact face-à-face à moins de deux mètres pendant moins de 15 minutes (avec ou sans masque) ou pendant plus de 15 minutes avec port correct de masque OU contact dans un environnement fermé pendant moins de 15 minutes (avec ou sans masque) ou plus de 15 minutes avec port de masque correct): auto-surveillance pendant 14 jours

avec prise de température deux fois par jour et prise en compte d'éventuels symptômes. En cas de symptômes compatibles avec une infection COVID-19, un test à la recherche du virus sera immédiatement réalisé.