



fdB^{cr}u 52

FEDERATION HAUT-MARNAISE DES SYNDICATS DE BOUILLEURS DE CRU
ET RECOLTANTS FAMILIAUX DE FRUITS

BOUILLEURS DE CRU
Opérations de distillation
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19

Opération de distillation en atelier communal

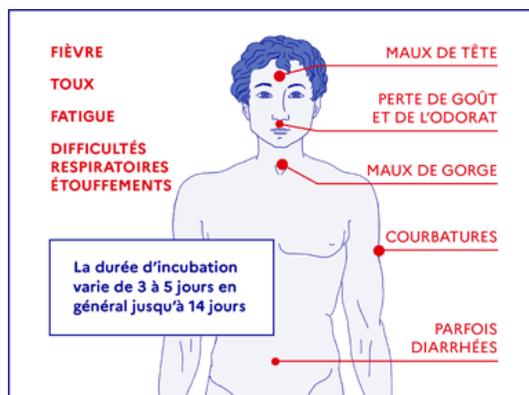
Quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Opérations de distillation réalisées : Transport des fûts, mise en action de l'alambic, nettoyage matériel et local.
En fonction de la taille du local de distillation et du nombre de participants aux travaux de distillation.

Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminés:

- ⇒ Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.



Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

- ⇒ Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
- ⇒ Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.
- ⇒ Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

A PROPOS

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre de la lutte contre le virus pour notre secteur d'activité. La démarche doit vous conduire :

- ⇒ **À éviter les risques d'exposition au virus ;**
- ⇒ **À évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;**
- ⇒ **À privilégier les mesures de protection collective** en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.

Mesures organisationnelles

- ⇒ Dans les locaux, le séquençage des activités facilite le **respect des règles de distanciation physique** en limitant l'affluence et la concentration des Bouilleurs de cru et éventuels tiers (Famille, amis...).
- ⇒ La gestion des flux doit permettre de limiter le nombre de personnes simultanément présentes dans un même espace afin de **respecter la jauge maximale d'une personne pour 4m²**.



Ce n'est que lorsque l'ensemble de ces précautions n'est pas suffisant pour garantir la protection de la santé et sécurité des personnes qu'elles doivent être **complétées par des mesures de protection individuelle**, telles que le port du masque.

Les bons réflexes

- ⇒ **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) ; se sécher les mains avec du papier/tissu à usage à usage unique.
- ⇒ **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** ou dans un mouchoir en papier jetable.
- ⇒ **Respecter les mesures de distanciation physique :**
 - ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins 1 mètre.
- ⇒ **Aérer toutes les 3 heures** pendant quinze minutes les pièces fermées.
- ⇒ **Nettoyer régulièrement les objets manipulés** et les surfaces touchées.

Personnes en situation de handicap

- ⇒ En cette période de pandémie justifiant des mesures d'adaptation de postes et des modalités plus exigeantes, la distanciation par tous doit être favorisée.
- ⇒ Assurez-vous que les consignes sanitaires soient accessibles et que les règles de distanciation physique que vous instaurez permettent aux Bouilleurs de cru en situation de handicap de pouvoir distiller en toute sécurité.
- ⇒ Reportez-vous également à la fiche spécifique « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap » disponible sur travail-emploi.gouv.fr

1. PREPARER

Prévoyez la liste de ce qu'il faut absolument

- ⇒ **Moyens d'hygiène :**
- savon liquide/soluté hydro alcoolique (SHA)
 - essuie-mains à usage unique
 - sacs-poubelle
 - lingettes ou produits détergents pour nettoyer les matériels contacts et outils



- ⇒ **Affichage des recommandations dans le local :** mesures barrières, lavage des mains, application SHA
- ⇒ **Prévoir un dispositif de sécurité et une trousse d'urgence** si le bouilleur de cru est isolé
- ⇒ **Moyens de communication :** pas de partage de papier/crayon;

Organisez la journée, anticipez

- ⇒ **Adaptez l'organisation des opérations de distillation et le temps nécessaire aux différentes activités en fonction des contraintes exceptionnelles :**
- **Utilisez toute la plage horaire d'autorisation de distillation.**
 - fractionnez les pauses
 - augmentez le temps dédié au nettoyage...
 - organisez les visites en horaires décalés pour limiter les contacts entre les personnes...
 - évitez les visites collectives avant le début des opérations.
- ⇒ **Communiquez** les consignes par téléphone, SMS, e-mail (consignes, procédures, informations sur les opérations de distillation ...)
- ⇒ Éviter la transmission de crayons, papier...
- ⇒ Organisez la réception des marchandises, les chargements/déchargements pour limiter les contacts

1. PREPARER

Anticipez la coactivité :

- ⇒ **Organisez le flux des personnes dans les locaux :**
 - ne pas se croiser sur le pas de porte
 - **limiter le nombre de personnes dans le local**
 - laisser les portes ouvertes si l'activité et le temps le permet
- ⇒ **Organisez le transport des fûts.**
 - pas de transport collectif : utilisation individuelle des véhicules
 - si covoiturage : deux personnes par véhicule avec installation en croix (1 devant / 1 derrière)
 - prévoir dans le véhicule la présence de jerricans d'eau claire, flacons de savon liquide et rouleaux de papier essuie-mains jetable, et si possible de masques homologués , gel hydroalcoolique, de mouchoirs, lingettes et sacs poubelles pour les jeter après usage
- ⇒ **Organisez les pauses :**
 - priorisez le repas pris seul à bord de son véhicule, ou le repas pris en extérieur (si le temps le permet)
 - aération trois fois par jour
 - nettoyage des surfaces après chaque convive
 - nettoyage des machines (micro-onde, machine à café) après chaque utilisation
 - usage de couverts personnels
 - flux d'entrée et de sortie
 - distanciation entre les personnes : 1 m.
 - limiter le nombre de personnes présentes en fonction de la taille du local

Dans le local communal :

- ⇒ **Nettoyage**
 - lavez-vous les mains à chaque entrée et sortie du local
 - **désinfectez les locaux tous les jours et à chaque changement de bouilleur de cru.**
 - L'utilisation des détergents habituels est efficace pour détruire le virus
 - privilégiez le travail côte à côte plutôt que face à face avec toujours la distanciation entre les personnes



2.REALISER

⇒ Manutention des fûts :

- mettez en oeuvre les gestes barrières lors des phases de déchargement et chargements des fûts, si vous travaillez en binôme

⇒ Privilégiez les outils individuels :

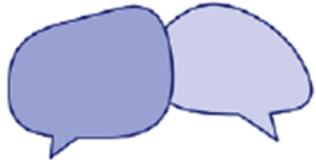
- l'outillage et le matériel partagé (seau, alcoomètre, etc ..) doivent être régulièrement nettoyés à chaque transmission d'un individu à l'autre et lors de la prise et la fin de la journée de travail.

- le port des gants de travail pour éviter les coupures, pour isoler du froid, etc. est important pour faciliter le lavage ultérieur des mains. Se laver les mains chaque fois que l'on enlève un EPI : gants, lunettes, combinaison, tablier...
- nettoyez correctement le local en fin de journée et plus particulièrement l'alambic.

Attention : les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection.

Privilégiez les lavages fréquents des mains à un port permanent de la même paire de gants.

3.VERIFIER



- Le respect des consignes de distanciation
- la disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène
- La bonne application des procédures de nettoyage prévues...
- Procédez à des retours et partages d'expérience des aléas de la journée tout en respectant la distanciation entre individus pour adapter l'organisation du travail et les mesures initialement prévues
- Prendre des nouvelles de l'état de santé (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos adhérents régulièrement...

Attention : Un risque peut en cacher un autre ! Assurez-vous que l'attention portée au risque d'infection ne conduise pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres des opérations de distillation (manutentions et postures, bruit, froid, intempéries, risque machines, contrôle groupe de sécurité, etc.)

La Fédération Haut-Marnaise est à votre disposition pour réfléchir avec vous à la mise en œuvre de ces mesures de prévention, en fonction de vos spécifications de production et du local, et faire évoluer celles-ci en fonction des nouvelles recommandations de l'état