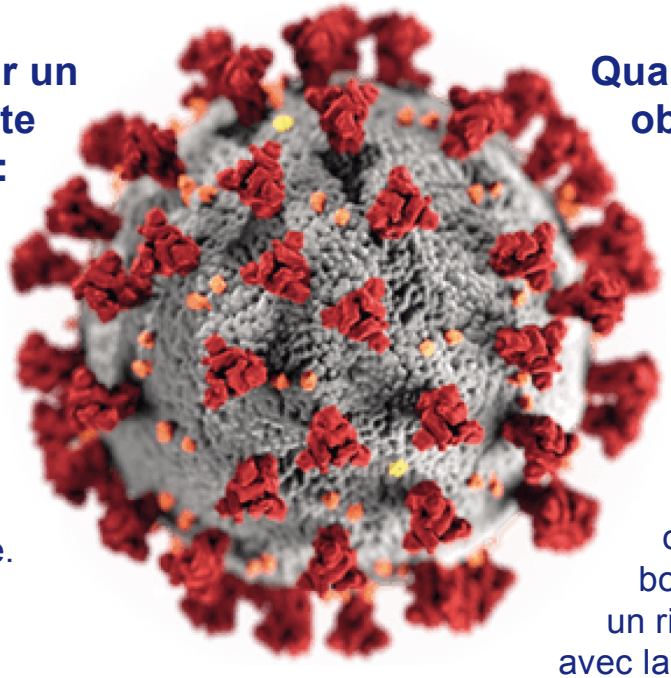
TRAVAIL DANS UN COMMERCE DE DETAIL : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19

Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

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

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.

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.

Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr pour leur actualisation.

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

- **Installez un panneau à l'entrée du magasin** avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont)
- **Installez, si possible, un poste d'encaissement dédié** en extérieur ou un service de livraison
- **Établissez un plan de nettoyage** avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, 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, collectifs (machines à café, photocopieurs…)

- **Affichez « se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »**
- Supprimez les fontaines à eau
- **Si possible, laissez les portes ouvertes** pour limiter les contacts avec les poignées et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au magasin
- **Mettez en permanence à disposition** sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydro alcoolique, lingettes, savon, essuie-touts, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier, par personne
- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels**
- **Établissez, si possible, un sens de circulation unique** pour éviter que les personnes se croisent
- **Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen la mesure d'1 m. minimum** de distanciation sociale

Trois phases essentielles dans toute action :

Réaliser :

- **Effectuez la mise en place (dans les vitrines, dans les rayons, ...) en dehors des heures d'ouverture aux clients**, quitte éventuellement à réduire la plage horaire d'ouverture en veillant toutefois à ne pas accroître la concentration de clients dans le magasin
- **Organisez le travail des employés pour éviter qu'ils soient proches** (ex. : laissez un employé à la caisse pendant que l'autre sert). Identifiez la distance d'1 m. par un marquage au sol, notamment pour espacer les caisses où les salariés sont dos à dos (supérettes...)
- **Encouragez le paiement par carte et sans contact**
- **En cas d'utilisation de caisses automatiques** (supérettes...), veillez à une organisation garantissant l'hygiène pour les clients et les salariés qui interviennent régulièrement sur les machines (moyen de nettoyage des surfaces, respect des distances sociales, etc.)
- En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, **mettez en place une soucoupe pour la déposer** (pas de remise de main à main)
- **Nettoyez les mains fréquemment** de manière adaptée à l'affluence ainsi que si un risque de contamination évident est suspecté

Vérifier :

- **Assurez vous de l'approvisionnement permanent des consommables** permettant de respecter les consignes : gels hydro alcooliques, produits de nettoyage et d'entretien usuels, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, etc.
- **Appliquez le plan de nettoyage établi pour la période de crise** à propos des rampes d'escalier, poignées de porte, boutons d'ascenseur, anses des cabas, barre de caddies, poignée des transpalettes, etc.
- **Fournissez le cas échéant des bouteilles d'eau individuelles**
- **S'ils ont lieu sur place, prenez les repas en horaires décalés** et avec respect des 1 m. minimum de distance à table ; définissez le nombre de personnes qui peuvent déjeuner ensemble et ne laissez que le nombre de chaises suffisant ; marquage au sol de l'emplacement de la chaise, éviter les chaises à roulette, qui favorisent les rapprochements

Reportez vous également à la fiche spécifique « Travail en caisse » disponible sur travail-emploi.gouv.fr