



# VOUS TRAVAILLEZ EN animalerie

## QUELS SONT LES RISQUES DE TRANSMISSION DU COVID-19 ?

### Quand vous êtes touchés 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 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.

# 3 PHASES ESSENTIELLES DANS TOUTE ACTION

## 1 PRÉPARER

### Magasin de vente:

- **Installez un panneau à l'entrée du magasin** avec toutes les informations spécifiques au COVID-19 utiles au client:
  - rappel des consignes,
  - organisation du service,
  - organisation des attentes,
  - modalités de paiement,
  - retrait des marchandises,
  - possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont.
- **Équipez les postes d'encaissement d'une protection transparente type plexiglas** et éloignez-les les uns des autres pour respecter les règles de distanciation sociale (fermeture de caisses si besoin).  
Voir aussi la fiche métier « Travail en caisse » disponible sur le site [www.service-public.pf/trav](http://www.service-public.pf/trav)
- **Débarrassez l'espace de caisse de tout produit non-nécessaire** pour éviter que les clients ne les contaminent.
- **Prévoyez un « ramasse-monnaie »** pour déposer les paiements afin d'éviter les échanges de main à main.
- **Limitez les contacts avec les produits manipulés** par les clients en leur demandant de présenter les codes-barres des produits pour les scanner lors de leur passage en caisse.
- **Matérialisez au sol** des zones d'attente et de dépose des achats pour respecter les règles de distanciation sociale.
- **Identifiez une zone de prise des chariots et paniers nettoyés** pour les clients et une zone de dépose après utilisation et avant nettoyage.
- **Protégez les objets et appareils susceptibles d'être utilisés par plusieurs personnes** (téléphone, ordinateur, commandes, terminal de paiement par carte bancaire...) avec un film protecteur nettoyé après chaque utilisateur et changé régulièrement.
- **Effectuez un nettoyage régulier des mains.**
- **Gérez les flux des clients avec si possible un sens de circulation unique** dans le magasin.

- **Installez des barrières d'éloignement autour des cages des animaux** pour qu'elles ne soient pas touchées par les clients.
- **Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen des zones d'attente** en respectant la distanciation sociale d'1 m.
- **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,
  - des zones de paiement,
  - des matériels, et plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains),
  - des équipements de travail commun et collectif (machines à café, photocopieurs...).
- **Affichez la consigne « Se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »**
- **Mettez en permanence à disposition des moyens de protection et de nettoyage:** gel hydroalcoolique, lingettes désinfectantes, savon, essuie-main jetable, produits de nettoyage et sacs-poubelle... à la caisse, sur les postes de travail, dans les vestiaires, les sanitaires et les salles de pause ou de restauration, ainsi que dans les véhicules professionnels et la zone de soins animalière.

### Locaux collectifs:

- **Organisez les vestiaires** pour permettre de respecter la distanciation sociale:
  - limitez le nombre de personnes présentes simultanément ; prévoyez par exemple une arrivée échelonnée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement ;
  - prévoyez l'espace suffisant pour respecter la distance d'au moins 1 m dans les vestiaires ;
  - Changez de vêtement de travail quotidiennement. Si les tenues vestimentaires sont imposées par l'entreprise, l'employeur veillera à ce que les salariés disposent d'un nombre suffisant de tenues leur permettant de se changer quotidiennement ;
  - assurez une bonne aération des vestiaires lors de l'habillage/déshabillage du personnel.
- **Mettez en place une salle de restauration permettant la distanciation**, un planning avec accès à la salle de pause sur roulement du personnel.

### Soin des animaux:

Voir aussi la fiche métier « Cabinet vétérinaire »

disponible sur le site [www.service-public.pf/trav](http://www.service-public.pf/trav)

- **Effectuez, de préférence, les soins et nettoyages des animaux en dehors des heures d'ouvertures** de l'animalerie.
- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.**
- **Portez des vêtements de travail spécifiques** lors des soins aux animaux. Les vêtements, chaussures et bottes, gants de protection sont jetables ou entretenues par l'entreprise.
- **Utilisez des gants pour nettoyer** les cages, aquariums et surfaces vitrées, et portez une attention particulière au nettoyage de l'extérieur qui a pu être contaminé.

## 2 RÉALISER



- **Aménagez les prises et fins de postes, les pauses et repas en décalé**, en limitant le nombre de personnes présentes dans les vestiaires et salle de pause et en respectant les règles de distanciation physique.
- **Approvisionnez autant que possible les rayons lorsque le magasin est fermé** ; en cas de besoin de réapprovisionnement durant l'ouverture, interdire l'accès au rayon.
- **Nettoyez régulièrement** les sols, surfaces et objets manipulés.
- **Encouragez le paiement par carte et sans contact.** En cas de paiement en espèces ou par chèque, utilisez un ramasse-monnaie (soucoupe) pour éviter les échanges de main à main.
- **Nettoyez-vous les mains fréquemment** et adaptez la périodicité en fonction de la situation (affluence dans le magasin et risque de contamination).

## 3 VÉRIFIER



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des moyens de protection et de nettoyage dans le magasin**, les salles de repos et de restauration et les vestiaires.
- **Vérifiez régulièrement le nettoyage** des locaux, des équipements et des matériels utilisés.
- **Vérifiez le respect des règles de distanciation entre postes de travail.**
- Procédez à des retours et partages d'expérience des aléas de la journée, tout en respectant la distanciation entre les individus, pour adapter l'organisation du travail et les mesures

initialement prévues.

- Prenez des nouvelles de l'état de santé (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs régulièrement.

### Attention : Un risque peut en cacher un autre !

*Assurez-vous que l'attention portée au risque d'infection ne conduit pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres aux activités de l'entreprise (troubles musculo-squelettiques, chutes, manutentions, port des EPI, etc.).*

Les préconisations de la présente fiche sont susceptibles d'être complétées ou ajustées en fonction de l'évolution des connaissances.

Consultez régulièrement le site

[www.service-public.pf/trav](http://www.service-public.pf/trav) pour leur actualisation.