



VOUS TRAVAILLER DANS UN **commerce de détail**

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

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,
 - des zones de paiement,
 - des matériels,
 - plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains),
 - des équipements de travail en commun et collectifs (machines à café, photocopieurs,...).
- > Affichez la consigne « Se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel en commun ».
- > 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 hydroalcoolique, lingettes désinfectantes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier.
- > 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 physique.

2 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** (par exemple 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 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.
- > **Appliquez le plan de nettoyage établi** à propos des rampes d'escalier, poignées de porte, boutons d'ascenseur, anses des paniers, barre de caddies, poignée des transpalettes, des sanitaires etc.

Pour les repas, s'ils ont lieu sur place :

- **les prendre en horaires décalés ;**
- avec respect de la distance d'1 m minimum 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 des chaises ;
- éviter les chaises à roulette, qui favorisent les rapprochements.

3 VÉRIFIER



- > **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** permettant de respecter les consignes: gels hydroalcooliques, savon, produits de nettoyage et d'entretien usuels, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, lingettes désinfectantes, etc.
- > 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 ;
- > 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 conduise pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres aux activités de l'entreprise (risque liés aux machines, chutes, manutentions, port des EPI, etc.).

Reportez-vous également à la fiche spécifique « COMMERCE: Travail en Caisse »

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 pour leur actualisation.