



# VOUS TRAVAILLEZ DANS LE commerce drive

## 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

### Favorisez une organisation qui limite la transmission:

- maintenez les équipes de travail les plus stables possible dans le temps pour éviter la multiplication des rencontres de salariés différents ;
- limitez le nombre de personnes devant toucher un objet ; revoyez le processus de sorte que la même personne réalise une commande de A à Z ;
- limitez le nombre de personnes en contact avec le public.

### Dans la zone d'accueil du client:

- fermez un poste sur deux si l'espace extérieur est réduit et empêche le respect de la distance de 1 m entre les personnes ;
- informez les clients des nouvelles modalités de réception des marchandises, dont les règles de distance entre personnes et de non contamination par le contact avec les objets: dépôt des marchandises dans le coffre, suspension de récupération des sacs consignés, etc. ;
- affichez très visiblement les consignes dans la file d'attente des véhicules.

> **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, matériels, plus généralement de tout objet, surface, etc., susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains, etc.).

> Affichez « **se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun** ».

> Si possible **laissez les portes ouvertes** afin d'éviter les contacts avec des surfaces potentiellement contaminées.

> **Mettez en permanence à disposition** sur ou à proximité des postes de travail, des vestiaires et des salles de pause, **des consommables**: gel hydro alcoolique, lingettes désinfectantes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, etc. ;

> **Attribuez dans la mesure du possible des appareils individuels.**

> **Établissez si possible un sens de circulation**

**unique et logique** pour éviter que les personnes ne se croisent.

> **Réduisez et cadencez le nombre de rendez-vous** au nombre de points de réception disponibles.

> **Matérialisez par marquage au sol** ou tout autre moyen la distance d'1 m minimum entre personnes.

> **Nettoyez le poste de travail** au moins au début et à la fin de la prise de poste.

> **Attribuez des terminaux portatifs, des casques audio dotés de housses protectrices jetables, des chariots, etc., dédiés à un employé** ; nettoyez l'ensemble à chaque changement de personnel.

## 2 RÉALISER

> Lors de la prise de poste et pendant toute sa durée, respectez scrupuleusement la distance minimum de 1 m entre collègues et avec les clients.

> Le client reste dans son véhicule pendant le chargement des marchandises

### Installations sanitaires/salle de pause restauration:

- adaptez les temps de pause (pour permettre le nettoyage des mains) et prévoyez une rotation ;

- organisez la prise des repas en horaire décalé et avec respect de la distance d'1 m minimum à table ; définir 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 ; évitez les chaises à roulettes ;

- nettoyez la salle de pause (surfaces ou équipements en contact avec les mains) après chaque pause.

### 3 VÉRIFIER



- **Suivi du plan de nettoyage/désinfection.**
- **S'assurer de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydro alcoolique, lingettes, savons, gants, masques, sacs-poubelle...).
- **Évacuer les déchets régulièrement.**
- Vérifier le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour, et en permanence s'assurer de la présence de savon et moyens de séchage.
- **Procédez à des retours et partages d'expériences des aléas de la journée pour adapter les procédures et 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 (manutention de charge, agressions, chutes, 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.