



VOUS TRAVAILLEZ EN caisse, commerce



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

> **Filtrez les entrées pour limiter le nombre de clients dans le magasin**

Organisez l'encaissement: Informez les clients, dès l'entrée ou en amont de la caisse, des modalités de passage en caisse par un panneau visible:

- c'est le/la caissier(ière) qui organise le passage en caisse
 - dépôt des objets par le client sur le tapis de caisse facilitant le scannage par le/la caissier(ière)
 - désir ou non de ticket de caisse
 - règles de patience et de civilité.
- > Incitez l'**achat par drive** si disponible
- > Délimitez une **zone dédiée aux chariots et paniers** pour faciliter leur désinfection
- > **Matérialisez au sol la mesure d'1 m de distanciation physique notamment devant les caisses**
- > **Espacez les caisses ouvertes lorsque c'est possible**
- > Libérez le/la caissier(ière) de toutes les tâches périphériques superflues (remise de bons, papiers publicitaires...)
- > Rangez tous les papiers en caisse
- > **Mettez à disposition du gel hydroalcoolique** pour la désinfection des mains **et des lingettes** pour désinfecter téléphones ou micro d'appel de caisses et terminal de paiement, etc.
- > **Protégez le téléphone ou micro par un film protecteur** et le jeter à chaque changement de caissier(ières)
- > **Adaptez des temps de pause et prévoyez une rotation** des caissier(ières) pour un nettoyage plus régulier des mains (définir une durée entre deux lavages des mains, par exemple 30 min.)
- > **Équipez les postes d'encaissement d'écran translucide** type plexiglas à poser à l'arrière des écrans de caisses.

2 RÉALISER

- **Invitez les clients ayant leur propre sac à le poser dans le chariot** et non sur le tapis de caisse ;
- **En cas de remise de monnaie**, mettez en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main) ;
- **Nettoyez/désinfectez régulièrement le tapis, la caisse, le scanner et le clavier de carte bancaire ;**
- **Nettoyez/désinfectez régulièrement les barres de chariots et anses des paniers.**

3 VÉRIFIER

- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent en caisse des consommables** permettant de respecter les consignes: gels hydro alcooliques, kit de nettoyage habituel, sacs-poubelle, essuie-mains à usage unique, etc.
 - **Nettoyez et désinfectez le plexiglas** (des 2 côtés) au minimum après chaque changement de caissier(ère)
 - **Vérifiez le nettoyage quotidien des équipements collectifs en libre-service** (machines à café, imprimantes, photocopieurs et de l'affiche rappelant l'obligation de se laver les mains avant leur utilisation)
 - **Désinfectez régulièrement les rampes d'escaliers, poignées de portes, boutons d'ascenseurs...**
 - Si possible, **laissez les portes ouvertes**
- Installations sanitaires:**
- Vérifiez le nettoyage régulier** des sanitaires et, au moins deux fois par jour, la présence de savon et moyens de séchage
- **Prenez les repas en horaire décalé** et en respectant la distance minimum d'1 m à table

- 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 conduit pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres aux activités de l'entreprise (troubles musculo-squelettiques, chutes, maintenances, 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 pour leur actualisation.

