



VOUS TRAVAILLEZ EN station-service

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

Prévoyez la liste de ce qu'il faut absolument:

- Moyens d'hygiène:
 - Savon liquide/gel hydro alcoolique
 - essuie-mains à usage unique
 - sacs-poubelle
 - lingettes ou produits détergents pour nettoyer les matériels contacts et outils

Accueil de la clientèle:

- Affichez les consignes et gestes barrières à l'entrée du site et sur les vitres du local
- Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen la distance d'au moins 1 m entre chaque client
- Installez si possible un écran transparent; ajustez-le pour permettre un paiement par carte bancaire avec boîtier côté client uniquement
- En cas de délivrance de bouteilles de gaz:
 - si le client peut porter la bouteille, lui demander de poser la bouteille vide dans un endroit dédié, puis de regagner son véhicule. Posez ensuite la bouteille pleine à l'endroit où le client pourra la prendre et nettoyez la poignée
 - si le client ne peut pas porter la bouteille, lui demander d'ouvrir son coffre et de rentrer dans son véhicule. Nettoyez la poignée et la surface de prise de la bouteille vide et la ranger dans son casier puis déposez la bouteille pleine et lavez la poignée, laissez ensuite le client fermer son coffre
- Établissez un plan de nettoyage avec périodicité et suivi: surfaces de travail, équipements de travail, outils, poignées, portes et boutons, zone de paiement, matériels, plus généralement tout objet, surface... susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains...), équipements de travail communs, collectifs (machines à café, photocopieurs...)
- Affichez « se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »

- 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-tout, sacs poubelle
- Établissez si possible un sens de circulation unique pour éviter que les personnes ne se croisent

2 RÉALISER

À la pompe:

- entretenez la zone de distribution en évacuant régulièrement les déchets

À la caisse/dans le magasin:

- autorisez le paiement au comptoir avec un seul client à la fois en assurant le respect de la distance d'au moins 1 m.
- favorisez les paiements par carte, sans contact si possible
- produits en libre-service: prévoyez les modalités de paiement pour éviter la remise d'argent ou de chèque de main à main

Approvisionnement:

- réception des marchandises par les livreurs: faites poser les palettes à l'extérieur, ne signez pas le bon de réception avec un stylo du livreur ou avec un stylet si écran tactile, attendez si possible quelques heures avant de manipuler les marchandises, faites nettoyer les mains
- approvisionnement des carburants: évitez les contacts avec le livreur qui doit rester au poste de déchargement, prévoyez des lingettes et gel hydro alcoolique pour le livreur
- vérifiez et surveillez les conditions de réception des carburants à distance

Installations sanitaires/salle de pause et restauration:

- nettoyez la salle de pause de toute surface ou équipements en contact avec les mains après chaque pause
- supprimez les verres ou gobelets, utilisez des couverts jetables (ou apporter ses propres couverts)

- organisez la prise des repas en horaire décalé et 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 de la chaise, évitez les chaises à roulettes



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 de moyens de séchage
- 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 à l'activité de l'entreprise (glissades, chutes de plain-pied, risque d'écrasement par les véhicules, incendie, 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.