

## Travail dans un commerce de détail alimentaire : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

### 1. Préparer

- Expliquer toutes les consignes de travail liées au COVID-19.
- Mettre à disposition les consignes par le biais d'affiches par exemple.
- S'appuyer sur son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) revu et/ou sur le GBPH du secteur de l'entreprise.

### Hygiène du personnel

- Se laver les mains ou avoir recours à du gel hydroalcoolique régulièrement et systématiquement notamment à la prise de poste, après toute opération contaminante, après encaissement, ...
- Eviter de se toucher le visage pendant toute la durée de présence dans l'entreprise ou si cela arrive, lavage immédiat des mains au savon ou au gel hydroalcoolique.
- Suivre les recommandations pour un lavage des mains efficace (cf. affiche).
- Mettre en permanence à disposition, sur ou à proximité des postes de travail, y compris dans les zones d'habillage et de déshabillage et salles éventuelles de pause : gel hydroalcoolique, lingettes adaptées au secteur alimentaire, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier, ...
- Porter une protection nez-bouche de type masque si les règles de distanciation avec la clientèle et entre les salariés ne peuvent être garanties.
- Utiliser, retirer et jeter ou entretenir correctement un masque (cf. affiche port du masque, entretien et élimination).
- Veiller au changement quotidien de la tenue de travail.
- En cas de fourniture de masques en tissu par l'entreprise, dédier un espace pour la collecte des masques à laver.

### Entretien des locaux

- Renforcer le plan de nettoyage/désinfection notamment en matière de fréquence et de suivi.
- Porter une attention particulière à toutes les surfaces touchées ou les équipements manipulés par plusieurs personnes (plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, zone et équipement d'encaissement, ...).
- Utiliser des produits de nettoyage/désinfection appropriés, en particulier des produits désinfectants avec des propriétés virucides.

## **Organisation des locaux**

### **Locaux de fabrication**

- Organiser, dans la mesure du possible, la prise de service cadencée des salariés pour restreindre leurs interactions dans les zones d'habillage et de déshabillage.
- Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels. Si ce n'est pas possible, se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun.
- Organiser les espaces de travail et de pause et/ou la circulation dans ces espaces de manière à respecter la distanciation d'un mètre entre salariés. A défaut, prévoir le port du masque ou autre moyen de protection nez-bouche.

### **Zone de vente**

#### **A destination de la clientèle**

- Installer un panneau à l'entrée du magasin avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation de la vente, organisation de la file d'attente par marquage, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des précommandes par téléphone ou par mail avec préparation en amont, ...).
- Si possible, laisser les portes ouvertes du commerce pour limiter les contacts avec les poignées et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au magasin.
- Établir, si possible, un sens de circulation unique pour éviter que les personnes se croisent.
- Mettre à disposition de la clientèle du gel hydroalcoolique en entrée et/ou en sortie du commerce.

#### **A destination des salariés**

- Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels. Si ce n'est pas possible, se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun.
- Organiser la circulation en boutique de manière à respecter la distanciation d'un mètre entre salariés et entre clients.

## **2. Réaliser**

- Nettoyer voire désinfecter régulièrement les véhicules de transport de marchandises pour éviter la contamination des denrées alimentaires (cf. se reporter au PMS et/ou GBPH).

- Effectuer la mise en place en boutique en dehors des heures d'ouverture aux clients dans les zones où le client circule, quitte à adapter les horaires d'ouverture pour permettre une meilleure fluidité des clients.
- Protéger les denrées alimentaires des contaminations de la clientèle (film alimentaire, plaques de plexiglas, ...).
- Préemballer les produits dans la mesure du possible.
- Informer la clientèle de ne pas manipuler les aliments non vendus en libre-service. Demander aux clients d'attendre d'être servis.
- Privilégier la vente assistée.
- Eviter la découpe des produits à proximité de la clientèle.
- Manipuler les produits non préemballés de préférence avec des ustensiles exceptés pour les fruits et légumes.
- Refuser les contenants et emballages apportés par les clients sauf cas particuliers des conditionnements en rupture d'approvisionnement (ex. boîtes à œufs) et à condition de respecter une procédure pour éviter les contaminations. Dans le cas des emballages consignés, demander aux clients de les déposer dans un bac destiné à cet effet, le vider régulièrement puis se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique.
- Quand cela est possible, dédier une personne à l'encaissement qui ne manipule pas de produits alimentaires et/ou disposer une personne à l'entrée de la boutique pour permettre un respect des consignes d'hygiène et de distanciation par les clients. Prévoir une protection caisse/client (ex : écran plexiglas).
- Encourager le paiement par carte et sans contact. Désinfecter le terminal de paiement après chaque manipulation par un client ou disposer du gel hydroalcoolique à proximité du TPE pour l'usage de la clientèle.
- En cas de paiement en espèces, prévoir par exemple une soucoupe pour ne pas avoir de remise de monnaie de main à main. Se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique après encaissement de monnaie.
- Organiser le travail du personnel pour éviter qu'ils soient proches et pour qu'ils puissent respecter entre eux la distance d'un mètre.
- Pour la livraison à la clientèle, se reporter à la fiche élaborée par le Ministère de l'Economie (<https://www.economie.gouv.fr/coronavirus-guide-des-precautions-sanitaires-livraison-repas>).

### 3. Vérifier

- Vérifier l'application des consignes de travail par les salariés.
- Vérifier le respect des consignes par la clientèle.
- Vérifier la disponibilité des consommables.