

Les précisions formulées dans cette synthèse viennent en complément éventuel des documents officiels édités par le Ministère du Travail.

Etre vigilant

Symptômes d'alerte qui, même pris isolément, doivent impérativement imposer le confinement à domicile, et de se signaler à son médecin traitant par téléphone pour une téléconsultation :

- Fièvre > ou = 38°C le matin : contrôle à domicile avant la journée de travail
- Toux
- Gêne respiratoire
- Perte d'odorat et/ou du goût
- Fatigue brutale
- Maux de tête
- Courbatures musculaires

RAPPELÉZ A L'ENSEMBLE DE VOS SALARIES

- ▷ LES RESPECT DES MESURES BARRIERES
- ▷ DE NE PAS SE TOUCHER LE VISAGE AVEC LES MAINS, tant que le lavage avec la Solution Hydro-Alcoolique SHA n'a pu être fait **après un contact**.

PROTECTION DES CAISSIER(E)S

- N'ouvrir qu'une caisse sur 2 ; demander au client, une fois les produits déposés sur le tapis, de passer côté caisse précédente fermée pour aller récupérer ses produits en bout de tapis,
- Equiper les caisses d'un plexiglas suffisamment large, ou faire porter par les caissier(e)s un casque avec une visière longue ;
- Mettre à disposition un Soluté Hydro-Alcoolique pour la **désinfection** des mains après chaque passage client. Date de péremption 6 mois après ouverture (noter la date d'ouverture sur le flacon) ;
- Mettre à disposition un spray désinfectant alimentaire et/ou des lingettes adaptées pour nettoyer régulièrement les tapis de caisse, clavier, téléphone, chaise, et si mis à disposition, casque et visière ; nettoyer les terminaux bancaires après chaque passage client ; nettoyer le plexiglas à la prise de poste et en fin poste ;
- Mettre des pastilles ou bandes collantes au sol pour faire respecter la distance d'1 mètre ; chaque client doit se mettre sur la pastille ou sur la bande. Prévoir de mettre plusieurs pastilles ou bandes à 1 mètre de distance les unes des autres devant les caisses ;
- Augmenter les temps de pause et leur fréquence ;

- Si vous disposez d'une salle de pause, supprimez les revues ; rappelez aux salariés de ne pas partager leurs tasses, verres, vaisselles, ustensiles..., de respecter une distanciation physique d'1 mètre ; favoriser les rotations pour qu'il n'y ait pas plus de 2 salariés en salle de pause en même temps ; assurez-vous d'un nettoyage régulier de la salle et du matériel présent (bouilloire, cafetière...)
- **Veillez à renouveler** le savon dans les sanitaires pour le lavage des mains ;
- Pour les enseignes concernées : passage des stations-service en 24/24H.

PROTECTION DES HOTES(S) D'ACCUEIL

- Equiper une partie de la banque d'accueil d'un plexiglas suffisamment large ;
- Dans l'attente faire respecter une distance d'1 mètre au droit de la banque d'accueil, par tout moyen : chaises devant la banque par exemple..., cagette ;
- Mettre des pastilles ou bandes collantes au sol pour faire respecter la distance d'1 mètre, chaque client doit se mettre sur la pastille ou sur la bande. Prévoir de mettre plusieurs pastilles ou bandes à 1 mètre de distance les unes des autres devant la banque ;
- Mettre à disposition un SHA pour la désinfection régulière des mains ; date de péremption 6 mois après ouverture (noter la date d'ouverture sur le flacon) ; se désinfecter les mains systématiquement après chaque manipulation de ticket, colis... donnés par le client ;
- Mettre à disposition un spray désinfectant alimentaire et/ou des lingettes adaptées pour nettoyer la banque d'accueil après chaque passage client ; nettoyer le plexiglas à la prise de poste et en fin poste ;
- Pour la gestion des colis (type relais colis) : revoir sans croisement des personnes le circuit de réception, stockage, livraison selon vos possibilités et votre mode de fonctionnement ; faire respecter les mesures barrières et de distanciation physique.

PROTECTION DES VENDEURS EN BOUCHERIE, CHARCUTERIE, POISSONNERIE, FROMAGERIE

- Faire respecter une distance d'1 mètre au droit du banc ;
- Mettre des pastilles ou bandes collantes au sol pour faire respecter la distance d'1 mètre, chaque client doit se mettre sur la pastille ou sur la bande. Prévoir de mettre plusieurs pastilles ou bandes à 1 mètre de distance les unes des autres devant le banc ;
- Mettre à disposition un SHA pour la désinfection régulière des mains ; date de péremption 6 mois après ouverture (noter la date d'ouverture sur le flacon) ;
- Mettre à disposition un spray désinfectant alimentaire et/ou des lingettes adaptées pour nettoyer la vitrine du banc.

PROTECTION DES VENDEURS EN RAYON

- Privilégier la mise en rayon en dehors des heures d'ouverture, quitte à modifier vos horaires d'ouverture ;
- Mettre à disposition un SHA pour la désinfection régulière des mains ; date de péremption 6 mois après ouverture (noter la date d'ouverture sur le flacon).

PROTECTION DES VENDEURS AU DRIVE

- Mettre des pastilles ou bandes collantes au sol pour faire respecter la distance d'1 mètre devant la banque d'accueil ;
- Par voie d'affichage et sur le site de commande internet, demander aux clients d'ouvrir leur coffre et de rester dans leur véhicule ;
- Sur le site de commande en ligne, informer des mesures prises et de la nécessité de les respecter ;
- Mettre à disposition un SHA pour la désinfection régulière des mains ; date de péremption 6 mois après ouverture (à noter la date d'ouverture sur le flacon) ;
- Mettre à disposition un spray désinfectant alimentaire et/ou des lingettes adaptées pour la banque d'accueil ; nettoyer les poignées des caddies après chaque livraison (distributeur de lingette accroché au caddie).

PROTECTION DES SALARIES EN CHARGE DU MENAGE DES BUREAUX ET SANITAIRES SALARIES

- S'assurer que les produits de nettoyage et désinfection fournis sont adaptés à la situation ;
- Nettoyer fréquemment les poignées de porte, les interrupteurs, à défaut d'avoir un éclairage et le consigner ;
- Mettre à disposition des gants à usage unique pour le nettoyage des cuvettes des sanitaires ; prévoir de changer les sacs poubelles après chaque nettoyage ;
- Augmenter les temps et la fréquence de nettoyage des bureaux et sanitaires salariés.

Un responsable nommé vérifiera et visera les documents de traçabilité des opérations de nettoyage à un rythme à définir.

PROTECTION DES CLIENTS

- Informer vos clients par tous moyens à votre disposition des précautions que vous mettez en place (affiches à l'entrée du magasin, dans le magasin, messages audio, site internet ...) :
 - Rappelez-leur de venir seul de préférence et que la présence d'enfants est déconseillée ;
 - Invitez-les à respecter la distanciation physique d'1 mètre entre eux et vos salariés et à respecter les gestes barrières ;
 - Rappelez leur que si l' « on touche, on prend » ;
 - Informez-les qu'ils peuvent venir avec leurs propres sacs ;
 - Faites savoir, si possible, que vous pouvez livrer à domicile les personnes de plus de 70 ans, les femmes enceintes ;
 - Indiquez-leur, pour ceux qui ont développé ce service, que le Drive est à privilégier ;
 - Faites savoir que le paiement par carte bancaire est à privilégier ;
 - Indiquez aux clients que vous désinfectez les poignées des caddies après chaque utilisation avec un circuit dédié ;
 - Il est également possible de détacher préalablement les chariots à l'aide de jeton. Ainsi les clients n'auront qu'à repousser les chariots dans la file sans manipulation supplémentaire.
- Limiter le nombre de clients dans le magasin, et l'afficher ;
- Mettre en place des tranches horaires réservées aux personnes de plus de 70 ans, aux femmes enceintes, aux personnels soignants, etc. ;
- A l'extérieur du magasin, mettre des pastilles ou bandes collantes au sol pour faire respecter la distance d'1 mètre, chaque client doit se mettre sur la pastille ou sur la bande ;
- Prévoir un circuit d'entrée et de sortie magasin avec une distance suffisante entre les 2 circuits ;
- Prévoir la désinfection des poignées des caddies avec un spray désinfectant alimentaire et/ou des lingettes adaptées et un circuit permettant de prendre un chariot à un endroit (propre) et de le laisser à un autre endroit (utilisé). Mettre des pastilles ou bandes collantes au sol pour faire respecter la distance d'1 mètre devant la zone de retrait des chariots ;
- Supprimer les paniers ;
- Supprimer l'utilisation des scanettes ;
- Mettre du SHA à l'entrée du magasin ainsi qu'à la sortie (si agent de sécurité présent, il doit s'en assurer; l'agent doit rester à au moins 1 mètre de distance des clients) ; demander aussi aux clients d'apporter leur propre SHA ;
- Condamner les sanitaires clients.