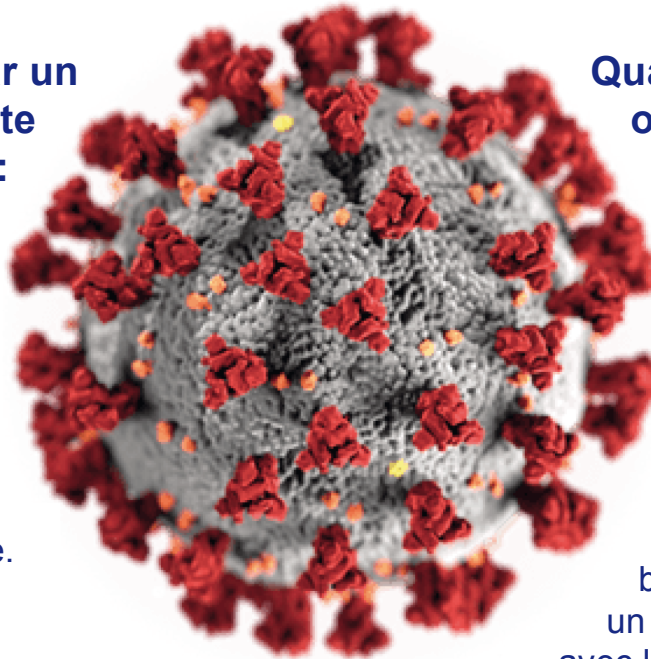


Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

Quand vous êtes touché 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.

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.

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :



- **Installez un panneau à l'entrée du magasin** avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, modalités d'entrée limitant le nombre de clients en boutique, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, voire la disponibilité de produits ou la possibilité de passer des commandes par téléphone pour limiter l'attente en magasin) ;
- **Ajustez les plages horaires** en fonction de l'évolution de l'activité, de l'ouverture hebdomadaire, en tenant compte des contraintes du personnel et du renforcement des mesures d'hygiène ;
- **Établissez un plan de nettoyage/désinfection** avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zone de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail commun, collectifs (machines à café, etc.) ;
- **Affichez « se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »** ;
- Supprimez les fontaines à eau ;
- **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... ;
- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.**

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

Dans l'espace de vente :

- **Organisez des flux distincts entre l'entrée et la sortie.** Si double porte, évitez les retours en arrière (sens de circulation unique). Si impossible, limitez le nombre d'entrées (ex. : 1 personne) ;
- **Matérialisez** au sol, ou par tout autre moyen, la mesure d'1 m. minimum de distanciation sociale ;
- **Affectez si possible une personne exclusive** pour l'encaissement afin d'éviter tout contact entre produits alimentaires et monnaie ;
- **Privilégiez le paiement par carte bancaire** sans contact et si toutefois paiement en espèces, ne portez la main au visage qu'après vous êtes nettoyé les mains ;
- **Organisez le transfert des marchandises et de l'argent pour éviter les échanges de « la main à la main »** (ex. : l'employé pose la marchandise sur une surface où le client peut la récupérer, l'usage du ramasse-monnaie est systématisé) ;
- **Mettez au besoin une barrière transparente** (plexiglass de 1m. x 1m. ou film transparent) ;
- **Protégez tous les produits mis en vente** des consommateurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, postillonner dessus ou les toucher.



Entre le laboratoire et l'espace de vente :

- **Laissez les portes ouvertes** pour éviter le contact répété des mains sur les poignées à condition que cela permette toutefois le contrôle du nombre de clients présents dans le magasin ;
- **Prévoyez si possible une zone de dépose des produits finis avant mise en rayon** par le personnel de vente pour éviter toute coactivité entre les boulangers, pâtisseries et les vendeurs.

Trois phases essentielles dans toute action :

Réaliser :

- **Nettoyez chaque poste de travail** a minima au début et à la fin de la prise de poste ;
- **Lavez-vous les mains très régulièrement** avec du savon ou du gel hydro alcoolique ;
- **Essuyez-vous les mains avec du papier jetable** et prévoir une poubelle à pédale ou automatique spécifique ;
- Plus que jamais, **limitez les contacts avec les produits en utilisant notamment des pinces** ;
- **Nettoyez régulièrement selon le plan de nettoyage** prévu tous les équipements communs ou en contact avec les clients (terminal carte bancaire, caisses, comptoirs, vitrines).

Installations sanitaires/salle de pause restauration :

- **Fournissez des bouteilles d'eau individuelles** ;
- **Adaptez les temps de pause** (pour permettre le nettoyage des mains) et prévoyez une rotation ;
- **Nettoyez/désinfectez la salle de pause** de toute surface ou équipements en contact avec les mains après chaque pause.

Vérifier :

- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydro alcoolique, lingettes, savons, sacs-poubelle...) ;
- **Évacuez les déchets régulièrement** ;
- **Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires** au moins deux fois par jour, et en permanence de la présence de savon et moyens de séchage ;
- **Veillez au suivi du plan de nettoyage/désinfection.**

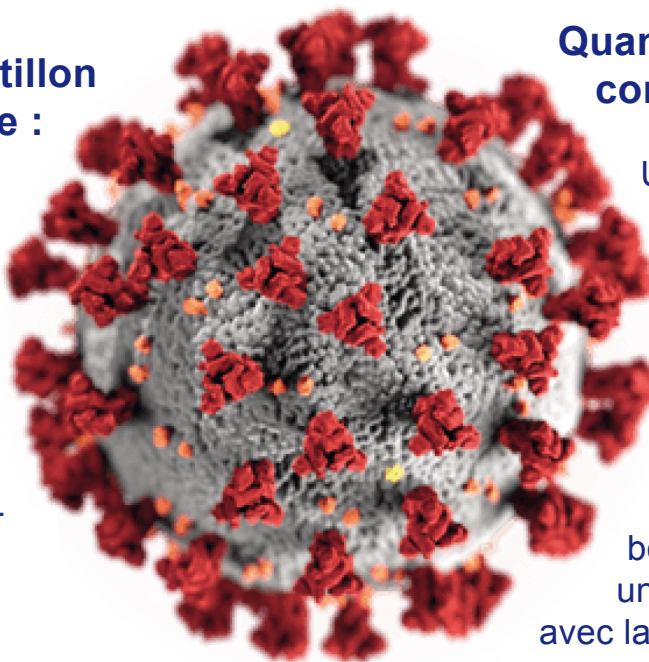


Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

Quand vous êtes touché 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.

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.

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

Filtrez les entrées pour limiter le nombre de clients dans le magasin.

Organisez l'encaissement en :

- **Informant 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, pas de coupon de réduction, dépôt des objets 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) ;
- Dirigeant les clients de préférence vers les **postes d'encaissement automatiques** ;
- **Encourageant l'utilisation de scanners/douchettes de paiement** par les clients, qui seront régulièrement nettoyés.
 - Incitez l'**achat par drive** (voir cette fiche) ;
 - Délimitez une **zone dédiée aux chariots et paniers** pour faciliter leur désinfection ;
 - **Matérialisez au sol la mesure d'1 m. de distanciation sociale** ;
 - Fermez les fontaines à eau (clients et salariés) ;
 - **Espacez les caisses ouvertes lorsque c'est possible** ;
 - Libérez le/la caissier(ière) de toutes les tâches périphériques superflues (remise de bons, papiers publicitaires, réductions, carte fidélité...).



Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

- Rangez tous les papiers en caisse ;
- **Mettez à disposition du gel hydroalcoolique ou des lingettes** pour désinfecter téléphones ou micro d'appel de caisses et dispositif automatique d'enlèvement d'argent ;
- **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, ex. : 30 min.) ;
- **Équipez les postes d'encaissement d'écran translucide** à poser à l'arrière des écrans de caisses : hauteur 2 m. depuis le sol ; largeur 1 m. pour les « caisses panier ou en U » ; largeur 1,5 m. pour les caisses « tapis » (si impossibilité : film transparent ou protection individuelle couvrant l'ensemble du visage, type visière transparente et tout autre moyen permettant d'établir une barrière physique).



Trois phases essentielles dans toute action :

Réaliser :

- Libérez systématiquement le tapis en sortie de caisse (oublis du client, etc.) ;
- **Guidez le client dans le dépôt des marchandises** pour faciliter la lecture du code barre ou éviter les empilements risqués (casse d'oeufs posés au-dessus d'une pile de produits, etc.) ;
- **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 un plat 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** et/ou mettez à disposition des pulvérisateurs désinfectant au niveau de la zone de remisage des chariots et des paniers.



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, 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 rampes d'escaliers, poignées de portes, boutons d'ascenseurs ;**
- Si possible, **laissez les portes ouvertes.**



Installations sanitaires :

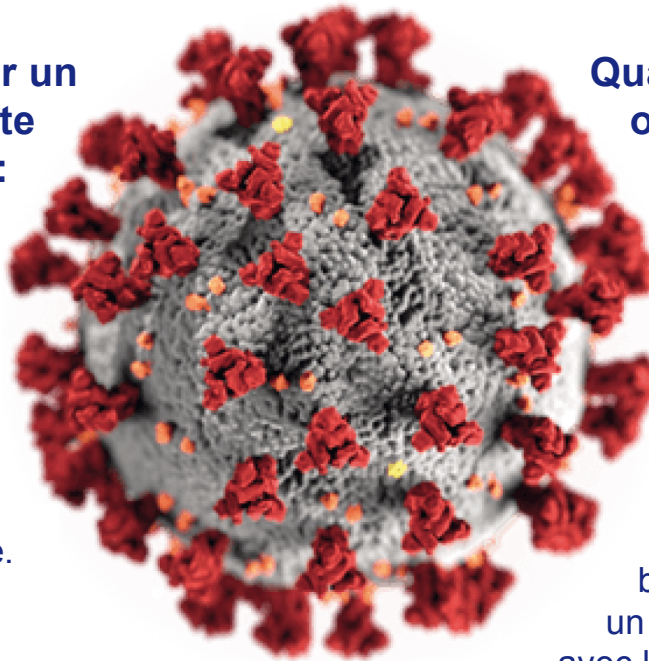
- **Vérifiez le nettoyage régulier** des sanitaires et, au moins deux fois par jour, la présence de savon et moyens de séchage ;
- **Fournissez des bouteilles d'eau individuelles ;**
- **Prenez les repas en horaire décalé** et en respectant les 1 m. de distance minimum à table ;
- **Procédez à des retours et partages d'expériences** des aléas de la journée pour adapter les procédures et mesures initialement prévues.

Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

Quand vous êtes touché 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, poignées...), le virus peut survivre quelques heures.

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.

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

Si le véhicule est multi-utilisateurs, désinfectez les clés et l'intérieur du véhicule entre chaque utilisateur et désinfectez la commande manuelle (descente et montée des haillons).

Attribuez, dans la mesure du possible :

- Un véhicule à un livreur pour ses tournées. En cas d'impossibilité, **prévoyez les modalités d'une désinfection** à chaque changement de livreur (poignées du diable ou du transpalette, volant, levier de vitesses, tableau de bord, habitacle...);
- **Des outils individuels à chaque livreur** (diable, sacs, tablette, téléphone...).

Prévoyez ce qu'il faut absolument emmener dans le véhicule :

- Préparez un **kit que chaque livreur prend avant de partir** : réserve d'eau et savon, serviettes à usage unique ou gel hydro alcoolique, lingettes, sacs-poubelle, papier toilette, ... ;
- Prévoyez un **kit de dépannage d'urgence** pour éviter le passage chez le garagiste en cas de coup dur (bombe anti-crevaison pour les VUL...);
- Dotez chaque conducteur d'un **moyen de communication portable avec chargeur adaptable** ;
- Vérifiez la présence des documents obligatoires, en particulier **l'attestation dérogatoire de déplacement professionnel**.

Lors que vous désinfectez, cette opération peut être réalisée avec des produits d'entretien ou désinfectant courants.

Organisez la tournée et identifiez les lieux où vous pourrez vous arrêter pour prendre une pause afin de vous restaurer et aller aux toilettes. Préparez et emportez vos propres repas.



Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

Préparez les livraisons :

- File d'attente : restez dans la cabine ;
- Ayez le numéro de téléphone du site de livraison et si possible le nom du responsable du lieu de chargement ou de déchargement ;
- **Renseignez-vous sur les règles applicables à l'entrée du site d'accueil** (klaxon, téléphone, appel de phare, etc.), le lieu de parking ou la zone d'attente (cas d'opération en cours lors de votre arrivée) et les points auxquels vous aurez accès ou qui seront mis à votre disposition durant la pandémie sur le site de livraison (locaux sanitaires, coin café, etc.) ;
- **Renseignez-vous sur les règles de chargement/déchargement** afin de déterminer les consignes de distance à respecter avec les salariés du site (entre les personnes et vis-à-vis du véhicule et du chargement), sur les quais de chargement/déchargement, à l'entrée des entrepôts, des usines, etc. ;
- **Si vous livrez un particulier**, prévoyez dans le SMS ou l'e-mail avertissant de l'heure de livraison, les consignes de sécurité à respecter par le client (distance) et les modalités de dépose des colis. Déposer le colis devant la porte. Ne pas demander de signature.



Trois phases essentielles dans toute action :

Réaliser :

- **Chargez en dernier dans le véhicule ce qui sera livré en premier**, pour limiter les manipulations ;
- **Respectez les distances de sécurité** en présence de plusieurs livreurs ;
- Prévoyez un **contact permanent avec votre base** pour communiquer et gérer les imprévus, notamment si vous êtes seul dans le véhicule ;
- Mettez-vous suffisamment à l'écart de l'opération de livraison, si votre participation n'est pas indispensable ;
- **Assurez-vous d'être seul pendant l'arrimage** s'il est nécessaire ;
- **Évitez tout contact physique direct ou indirect** avec le personnel du site d'accueil durant la livraison : stylos à usage unique, scannage des colis, éviter le doigt pour signer sur l'écran du terminal, livraison avec dépose au sol, sur une table ou un chariot, en présence du client, sans remise en main propre. S'il est d'accord, remplacez par exemple la signature par une photo du client avec son colis ;
- **Ne vous touchez pas le visage avant de vous être lavé les mains** a minima après chaque livraison, avec de l'eau et du savon, des lingettes ou du gel hydro alcoolique. Jetez les déchets dans un sac poubelle dans la cabine et nettoyez le matériel (sac, diable, équipements d'aide à la manutention) particulièrement les zones en contact avec les mains.



Vérifier :



- **Vérifiez avec la liste de ce qu'il faut absolument emmener dans le véhicule** que celui-ci est paré pour une nouvelle tournée (ex. : eau, savon, gel hydro alcoolique et autres consommables) ;
- **Nettoyez l'habitacle** ;
- **Renforcez les vérifications du bon état du véhicule** (pneumatiques, pare-brise, essuie-glaces, etc.) pour ne pas être obligé d'aller au garage pour une intervention non planifiée ;
- Évacuez les déchets au retour, nettoyez l'habitacle, réapprovisionnez le kit de désinfection (eau, savon, gel hydro alcoolique et autres consommables) ;
- **Procédez à des retours et partages d'expériences** des aléas de la journée pour adapter les procédures et mesures initialement prévues.