

ACCUEIL DU PUBLIC DANS LE SECTEUR COMMERCIAL

Unité de travail

- » Encaissement
- » Réserve
- » Zone de vente

Intitulé des risques

- » Risque biologique, infection virale

Situations dangereuses

Embauche / Débauche

- » Vestiaire : prise / dépose des affaires personnelles, revêtir la tenue de travail et les Équipements de protection Individuelle (EPI).

→ Ces situations favorisent la transmission du virus et donc la contamination par contact direct et indirect.

Passage des articles en caisse

- » Conversation avec un client potentiellement contaminé,
- » Proximité avec un client potentiellement contaminé (moins d'un mètre),
- » Toux ou éternuements d'un client contaminé,
- » Manipulation, manutention d'articles touchés par des clients potentiellement porteurs du virus,
- » Paiement par espèce, chèque, carte bancaire.

→ Ces situations favorisent la transmission du virus et donc la contamination par projection de gouttelettes ou par contacts (indirects notamment).

Mise en rayons et rangement des rayons

- » Manipulation d'articles touchés par des clients potentiellement contaminés,
- » Déplacements dans les rayons parfois exigus et donc à proximité de clients potentiellement contaminés.

→ Ces situations favorisent la transmission du virus et donc la contamination par projection de gouttelettes ou par contacts (indirects notamment).

Contacts avec les fournisseurs, approvisionneurs, livreurs du magasin

- » Conversation et signature de bordereaux lors de la livraison de matériels ou matières premières avec une personne potentiellement contaminée,
- » Prise en charge (manutention) de la marchandise manipulée par une personne potentiellement contaminée.

→ Ces situations favorisent la transmission du virus et donc la contamination par projection de gouttelettes ou par contacts (indirects notamment).

Pause déjeuner et autres

- » Prise de la pause déjeuner dans un environnement contaminé.
- » Pauses prises dans la salle de pause ou un coin pause.

→ Ces situations favorisent la transmission du virus et donc la contamination par projection de gouttelettes ou par contacts (indirects notamment).

Date de mise à jour : 8/09/2020

Gravité potentielle

Même si la plupart des cas avérés sont bénins, la **gravité potentielle** d'une contamination par le COVID19 doit être **considérée comme maximale** car potentiellement mortelle.

Selon notre référentiel, la gravité potentielle serait donc de 4.

Mesures de prévention à mettre en œuvre pour...

Embauche

- » Rendre le port du masque obligatoire dès l'entrée dans l'établissement.
- » Assurer un renouvellement d'air suffisant dans toutes les pièces.
- » Afin d'éviter les regroupements et de limiter les rencontres dans les vestiaires, échelonner dans le temps l'arrivée des salariés et/ou limiter le nombre de rangements et de places assises. Informer, la veille, le salarié de son heure d'arrivée (éditer un planning).
- » Donner la consigne aux salariés de se rendre directement dans les vestiaires à l'arrivée, de se changer rapidement et de rejoindre directement leur poste de travail.
- » Disposer une solution hydroalcoolique à l'extérieur du bâtiment. Rappeler à tous les salariés la nécessité de se désinfecter les mains avant l'entrée dans le bâtiment.
- » Disposer une solution hydroalcoolique au poste de travail s'il n'y a pas de point d'eau. Le salarié pourra ainsi se laver les mains en arrivant au poste de travail ou alors utiliser la solution hydroalcoolique.
- » Assurer un nettoyage régulier des locaux de travail et une désinfection régulière des surfaces pouvant être contaminées (poignées de portes, interrupteurs...).

Le fonctionnement du magasin (boutique, officine)

- » Filtrer les entrées pour limiter le nombre de clients dans le magasin. (Par exemple, 10 clients dans un magasin alimentaire de quartier).
- » Rappeler par affichage et faire respecter les gestes barrières / le port du masque obligatoire dans le magasin.
- » Rendre le port du masque obligatoire pour tous les salariés.
- » Assurer un renouvellement d'air suffisant dans toutes les pièces.
- » Refuser les personnes atteintes de symptômes.
- » Encourager l'utilisation de scanners/douchettes de paiement par les clients, qui seront régulièrement nettoyés.
- » Adapter des temps de pause et prévoir une rotation du personnel pour un nettoyage plus régulier des mains (définir une durée entre deux lavages des mains, ex. : 30 min.).
- » Se laver les mains avant prise de poste, avant et après déjeuner, en fin de poste. Privilégier le séchage à l'essuie-tout ou par serviettes à usage unique.
- » Nettoyer/désinfecter régulièrement les barres de chariots et anses des paniers (ou mettre à disposition le nécessaire pour que la clientèle assure cette tâche).

Le passage des articles en caisse

- » Libérer l'hôte(sse) de caisse de toutes les tâches périphériques superflues (remise de bons, papiers publicitaires, réductions, carte fidélité...).
- » Proscrire les postes partagés et individualiser les postes de travail.
- » Mettre à disposition des solutions hydroalcooliques ou des lingettes pour désinfecter les téléphones ou micro d'appel de caisses et les dispositifs automatiques d'enlèvement d'argent.
- » Protéger le téléphone ou micro par un film protecteur et le jeter à chaque changement de caissier(ières).
- » Se laver les mains avant prise de poste, avant et après déjeuner, fin de poste. Privilégier le séchage à l'essuie-tout ou par serviettes à usage unique.
- » Favoriser l'utilisation des cartes bancaires sans contact. En cas de remise de monnaie, mettre en place un système de prise en dépose afin d'éviter la remise de la main à la main.
- » Nettoyer/désinfecter régulièrement le tapis, la caisse, le scanner et le clavier de carte bancaire.

Date de mise à jour : 8/09/2020

- » Équiper 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).
- » Matérialiser au sol la mesure de distanciation sociale (1 mètre) devant chaque caisse.

La mise en rayons et rangement des rayons

- » Mettre à disposition des solutions hydroalcooliques ou des lingettes pour désinfecter le matériel (poignée de transpalette, cutter, etc...).
- » Port du masque obligatoire pour tous les salariés.
- » Assurer un renouvellement d'air suffisant dans toutes les pièces.
- » Privilégier les périodes creuses pour assurer l'approvisionnement et le réapprovisionnement (avant ouverture, par exemple).
- » Se laver les mains avant prise de poste, avant et après déjeuner, fin de poste. Privilégier le séchage à l'essuie tout ou serviettes à usage unique.

Les contacts avec les fournisseurs, approvisionneurs, livreurs du magasin

- » Se laver les mains avant et après échange avec le livreur.
- » Garder une distance d'au moins 1 mètre avec le livreur.
- » Protection individuelle couvrant l'ensemble du visage, type visière transparente et tout autre moyen permettant d'établir une barrière physique).
- » Porter du masque .

Pause déjeuner et autres

- » Échelonner les pauses déjeuner de manière à ce que les salariés puissent respecter les distances barrières ou à ce qu'ils déjeunent seuls le cas échéant.
- » Prendre les pauses à l'extérieur dans la mesure du possible.
- » Supprimer ou condamner les fontaines à eau.

Débauche

- » Échelonner les horaires de débauche afin d'éviter (supprimer de manière) les regroupements et de limiter les rencontres. Donner les horaires sur site.
- » Se laver / désinfecter les mains avant de quitter son poste de travail.
- » Donner la consigne aux salariés de se rendre directement dans les vestiaires, de se changer et de quitter rapidement l'enceinte de l'entreprise.
- » Mettre à disposition des bacs dans les vestiaires pour recueillir les tenues de travail qui seront nettoyées quotidiennement.
- » Assurer un nettoyage régulier des locaux de travail et une désinfection régulière des surfaces pouvant être contaminées (poignées de portes, interrupteurs, boutons d'ascenseurs...).
- » Retirer son masque à l'air libre et espacer des collègues et clients environnant.

Exemples de secteurs d'activité

- » Boulangerie / Pâtisserie
- » Pharmacie
- » Boucherie / Charcuterie
- » Bureau de Tabac / presse
- » Supermarché de quartier