

## Consignes d'hygiène renforcées à destination des salariés COVID-19

**Merci de bien appliquer ces consignes  
il en va de notre santé à tous et de celle de nos clients**

- Lavez-vous régulièrement (a minima toutes les 30 minutes) les mains avec du savon (pendant 20s minimum) ou avec du gel hydroalcoolique, en particulier après toute opération contaminante (après s'être mouché, avant de prendre son poste, ...).
- Ne serrez pas la main et ne faites pas la bise.
- Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique à jeter dans une poubelle fermée et lavez-vous bien les mains ensuite.
- Evitez de vous toucher le visage, en particulier le nez, la bouche et les yeux. Lavez-vous les mains en cas de toucher de ces zones.
- Nettoyez et désinfectez régulièrement les équipements de travail ainsi que l'environnement de travail, notamment les poignées des portes ou des armoires, les plans de travail, les caisses...
- Appliquez les règles d'hygiène du guide de bonnes pratiques d'hygiène de notre secteur d'activité.
- En cas de fièvre, de toux et de difficultés respiratoires, ne venez pas travailler, restez chez vous et appelez le 15.
- **Au moment de la vente :**
  - Si vous avez à encaisser un client puis à manipuler des marchandises, pensez bien à :
    - Vous laver les mains après encaissement ou à utiliser du gel hydroalcoolique.
    - Manipuler les produits avec des ustensiles ou avec des gants en particulier pour les aliments sensibles.
  - Nettoyez le terminal de paiement avec une lingette désinfectante par exemple, après chaque client.
  - Faites respecter les consignes d'hygiène aux clients :
    - Distance d'un mètre entre chaque client.
    - Interdiction pour les clients de manipuler les denrées alimentaires non vendues en libre-service (c'est à vous de les servir).
    - Respect d'une distance raisonnable par le client par rapport aux produits exposés sans protection (vitrine ouverte...).



## Consignes d'hygiène liées à la livraison de denrées alimentaires COVID-19

- **Si vous ou votre entreprise organisez vous-même la livraison de vos produits, vous devez :**
  - Respecter toutes les règles d'hygiène énoncées dans la fiche relative aux salariés qui s'appliquent également au livreur.
  - Nettoyer et désinfecter correctement et régulièrement le matériel de livraison.
  - Informer votre livreur que lors de sa livraison, il ne doit pas croiser le client. Pour cela, il doit prévenir le client de son arrivée (en frappant ou en sonnant) puis partir immédiatement ou s'écarter d'une distance d'un minimum de 2 mètres de la porte (distance recommandée par les pouvoirs publics), avant ouverture de la porte par le client.
- **Si vous faites appel à un livreur externe :**
  - La société de livraison doit faire respecter des règles d'hygiène rigoureuses à ses salariés.
  - Vous devez aménager une zone de récupération des produits à livrer distincte de votre zone de fabrication, afin que la récupération des aliments se fasse sans contact entre votre personnel chargé de la préparation des produits et la personne chargée de la livraison.
  - Le livreur dépose son sac ouvert et votre personnel place la commande préalablement emballée directement dans le sac.
  - Lors de la livraison, le livreur ne doit pas croiser le client afin d'éviter toute contamination. Pour cela, il prévient le client de son arrivée (en frappant ou en sonnant) puis il doit partir immédiatement ou s'écarter d'une distance d'un minimum de 2 mètres de la porte (distance recommandée par les pouvoirs publics), avant ouverture de la porte par le client.
- **Paiement de la livraison :**
  - Dans la mesure du possible, un règlement à distance doit être privilégié.

Dans le cas où le règlement se fait à la livraison, le livreur veille à mettre le règlement dans un endroit prévu à cet effet puis se désinfecte les mains avec du gel hydroalcoolique.

**A l'attention de notre aimable clientèle  
COVID-19**



**Pour protéger votre santé ainsi que la nôtre pendant toute la période d'épidémie liée au coronavirus, nous vous remercions de respecter les gestes barrières suivants :**

- Ne pas serrer la main ni faire la bise à notre personnel ni aux clients présents dans la boutique.
- Respecter une distance d'un mètre entre vous et le client qui est devant et/ou derrière vous et entrer progressivement dans notre boutique.
- Ne pas toucher les denrées alimentaires non vendues en libre-service. Notre personnel est là pour vous servir.
- Garder une distance raisonnable par rapport aux produits exposés sans protection (vitrine ouverte...).
- Se moucher à l'aide d'un mouchoir à usage unique et éviter de le faire à l'intérieur de la boutique.

**Pour notre part, soyez convaincus que nous mettons tout en œuvre pour limiter la propagation du coronavirus tout en maintenant un service le plus efficace possible.**

**Voici quelques exemples de bonnes pratiques d'hygiène que nous enforceons :**

- Lavage et désinfection des mains du personnel encore plus fréquents.
- Nettoyage et désinfection renforcés du matériel et des surfaces.
- Manipulation des denrées alimentaires avec précaution.

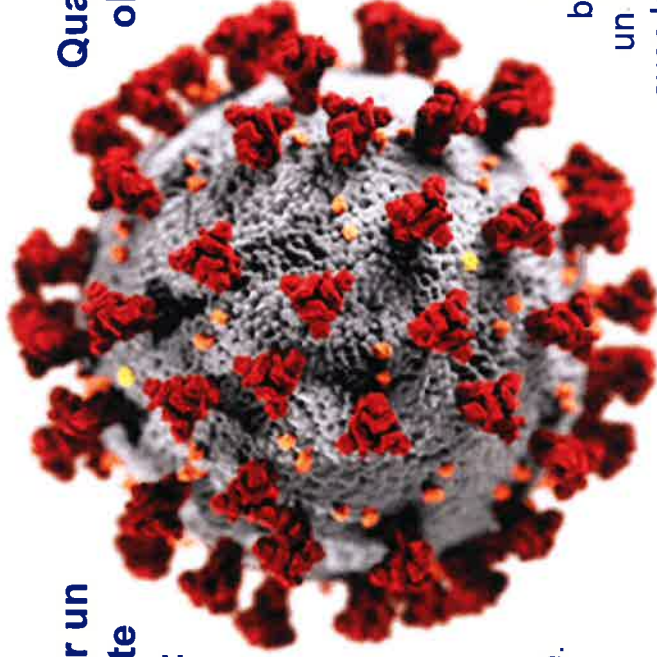
## Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

---

**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, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont)
- **Installez, si possible, un poste d'encaissement dédié** en extérieur ou un service de livraison
- **Établissez un plan de nettoyage** avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains), équipements de travail commun, collectifs (machines à café, photocopieurs...)



- **Affichez « se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »**
- Supprimez les fontaines à eau
- **Si possible, laissez les portes ouvertes** pour limiter les contacts avec les poignées et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au magasin
- **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-touts, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier, par personne
- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels**
- **Établissez, si possible, un sens de circulation unique** pour éviter que les personnes se croisent
- **Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen la mesure d'1 m.** minimum de distanciation sociale

# Trois phases essentielles dans toute action :

## Réaliser :

- **Effectuez la mise en place (dans les vitrines, dans les rayons, ...) en dehors des heures d'ouverture aux clients**, quitte éventuellement à réduire la plage horaire d'ouverture en veillant toutefois à ne pas accroître la concentration de clients dans le magasin
- **Organisez le travail des employés pour éviter qu'ils soient proches** (ex. : laissez un employé à la caisse pendant que l'autre sert). Identifiez la distance d'1 m. par un marquage au sol, notamment pour espacer les caisses où les salariés sont dos à dos (supérettes...)
- **Encouragez le paiement par carte et sans contact**
- **En cas d'utilisation de caisses automatiques** (supérettes...), veillez à une organisation garantissant l'hygiène pour les clients et les salariés qui interviennent régulièrement sur les machines (moyen de nettoyage des surfaces, respect des distances sociales, etc.)
- En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, **mettez en place une soucoupe pour la déposer** (pas de remise de main à main)
- **Nettoyez les mains fréquemment** de manière adaptée à l'affluence ainsi que si un risque de contamination évident est suspecté

## Vérifier :

- **Assurez vous de l'approvisionnement permanent des consommables** permettant de respecter les consignes : gels hydro alcooliques, produits de nettoyage et d'entretien usuels, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, etc.
- **Appliquez le plan de nettoyage établi pour la période de crise** à propos des rampes d'escalier, poignées de porte, boutons d'ascenseur, anses des cabas, barre de caddies, poignée des transpalettes, etc.
- **Fournissez le cas échéant des bouteilles d'eau individuelles**
- **S'ils ont lieu sur place, prenez les repas en horaires décalés** et avec respect des 1 m. minimum de distance à table ; définissez le nombre de personnes qui peuvent déjeuner ensemble et ne laissez que le nombre de chaises suffisant ; marquez au sol de l'emplacement de la chaise, évitez les chaises à roulette, qui favorisent les rapprochements



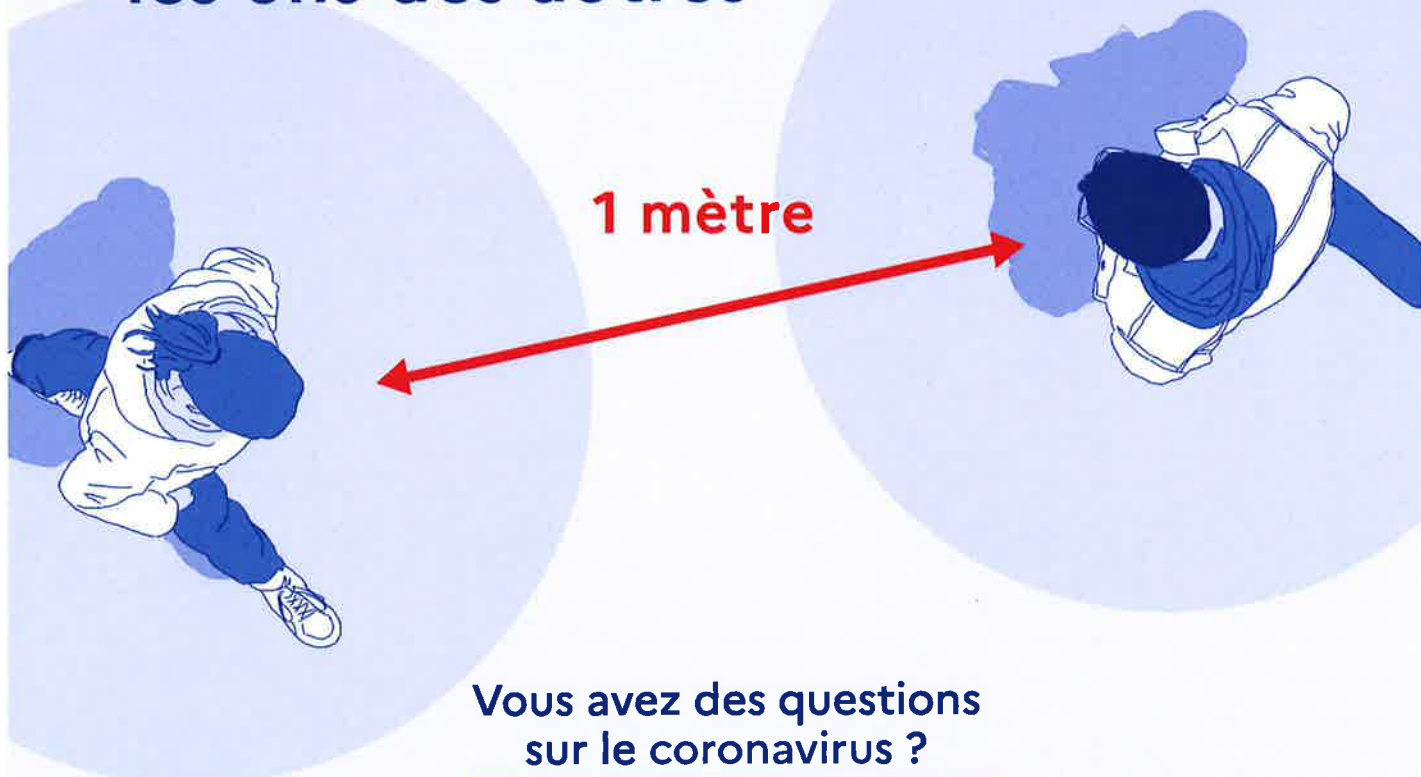
Reportez vous également à la fiche spécifique « Travail en caisse » disponible sur [travail-emploi.gouv.fr](http://travail-emploi.gouv.fr)

COVID-19

## ALERTE CORONAVIRUS



**Pour tenir la maladie à distance,  
restez toujours à plus d'un mètre  
les uns des autres**



**Vous avez des questions  
sur le coronavirus ?**

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)

**0 800 130 000**

(appel gratuit)



COVID-19

# ALERTE CORONAVIRUS POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



**Se laver  
très régulièrement  
les mains**



**Tousser ou éternuer  
dans son coude  
ou dans un mouchoir**



**Utiliser un mouchoir  
à usage unique  
et le jeter**



**Saluer  
sans se serrer la main,  
arrêter les embrassades**

**Vous avez des questions sur le coronavirus ?**



[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)



**0 800 130 000**  
(appel gratuit)