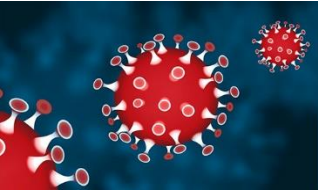


DISTRIBUTION ALIMENTAIRE / COMMERCE Exemples d'actions

Technique	<p>Mise en place de parois en plexiglass sur les postes de caisses pour protéger les caissières (ou fabrication d'une protection plus artisanale avec du bois et du cellophane)</p> <p>Abandon des caddies : chaque client doit apporter son cabas (communication par affiches)</p> <p>Matérialiser au sol, par bandes adhésives, les distances de 1m entre 2 personnes</p>
Organisationnel	<p>Mettre en place du télétravail pour les métiers « télétravaillables » : ex comptable</p> <p>Favoriser le paiement sans contact</p> <p>Fermeture des rayons « non vitaux »</p> <p>Fermeture des rayons traditionnels boucherie, fromage, poissons : tout sous emballage, sous-vide</p> <p>Agents de sécurité qui filtrent les entrées, limitation du nombre de clients dans le magasin Sens de circulation dans le magasin</p> <p>Limitation de la salle de pause à 3 ou 4 salariés en même temps</p> <p>Aménagements d'horaires : par exemple, changement d'horaires pour les salariés qui mettent en rayon pour limiter le nombre de personnes</p> <p>Organisation de créneaux pour les personnes âgées, femmes enceintes et personnes à mobilité réduite (communication ++ à faire, par la mairie et les réseaux sociaux et autres)</p> <p>Organisation en DRIVE, avec demande au client d'ouvrir son coffre et signature du bon de livraison avec le stylo du client</p> <p>Vente à emporter avec créneaux toutes les 15 mn pour éviter que les gens ne se croisent (ex : pizzeria)</p> <p>Pour les jardinerie et les magasins d'alimentation animale, seuls les rayons d'alimentation animale seront ouverts et peuvent être organisés en DRIVE</p>
Humain	<p>Appliquer les gestes barrières (lavages de mains fréquents...) Et <u>afficher ces règles dans le magasin</u></p> <p>Gel hydro-alcoolique quand pas de point d'eau à proximité (ex : caisse)</p> <p>Eviter de se toucher le visage (avec ou sans gants)</p> <p>Respecter les 1m de distance</p> <p>Désinfection des caddies ou paniers (si encore autorisés) après chaque utilisation</p> <p>Désinfection des outils partagés, interrupteurs, poignées de portes...</p> <p>Désinfection des meubles de ventes</p> <p><u>Attention bien rappeler à tous les limites des EPI !</u></p>

Restez informé sur notre site : <https://www.samsi-31.org> (Mises à jour quotidiennes)



Restez informé sur notre site : <https://www.samsi-31.org> (Mises à jour quotidiennes)

SAMSI - 26, avenue Didier DAURAT 31400 TOULOUSE
☎ 05 62 15 02 00