



Secteurs Distribution alimentaire et Commerce Actions possibles

Dans le cadre du contexte sanitaire actuel **veiller à se tenir informer quotidiennement des actualités juridiques en vigueur pour agir et mettre en place les mesures adaptées dans le cadre d'une activité de travail maintenue en présentiel** : <https://astl.fr/informations-et-ressources/#actualites>

<p>Technique</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mise en place de parois de plexiglass sur les postes de caisses pour protéger les caissières. (ou fabrication d'une protection plus artisanale avec du bois et du cellophane) ➤ Abandon des caddies : chaque client doit apporter son cabas (communication par affiches) ➤ Matérialiser au sol par bandes adhésives les distances de 1m entre 2 personnes
<p>Organisationnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Télétravail pour les métiers « télétravaillables » : ex comptable ➤ Favoriser le paiement sans contact ➤ Fermeture des rayons « non vitaux » ➤ Fermeture des rayons traditionnels boucherie, fromage, poissons : tout sous emballage, sous-vide ➤ Agents de sécurité qui filtrent les entrées, limitation du nombre de clients dans le magasin ➤ Sens de circulation dans le magasin ➤ Limitation de la salle de pause à 3 ou 4 salariés en même temps ➤ Aménagements d'horaires : par exemple, changement d'horaires pour les salariés qui mettent en rayon pour limiter le nombre de personnes ➤ Organisation de créneaux pour les personnes âgés, femmes enceintes et personnes à mobilité réduite (communication ++ à faire, par la mairie et les réseaux sociaux et autres) ➤ Organisation en DRIVE, avec demande au client d'ouvrir son coffre et signature du bon de livraison avec le stylo du client ➤ Vente à emporter avec créneaux toutes les 15 mn pour éviter que les gens ne se croisent (ex : pizzeria) ➤ Pour les jardineries et les magasins d'alimentation animale, seuls les rayons d'alimentation animale seront ouverts et peuvent être organisés en Drive.
<p>Humain</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les gestes barrières (lavages de mains fréquents...) ➤ Et afficher ces règles dans le magasin ➤ Gel hydro-alcoolique quand pas de point d'eau à proximité (ex : caisse) ➤ Eviter de se toucher le visage (avec ou sans gants) ➤ Respecter les 1m de distances ➤ Désinfection des caddies ou paniers (si encore autorisés) après chaque utilisation ➤ Désinfection des outils partagés, interrupteurs, poignées de portes... ➤ Désinfection des meubles de ventes <p>Attention bien rappeler à tous les limites des EPI !</p>



Fiche Prévention

