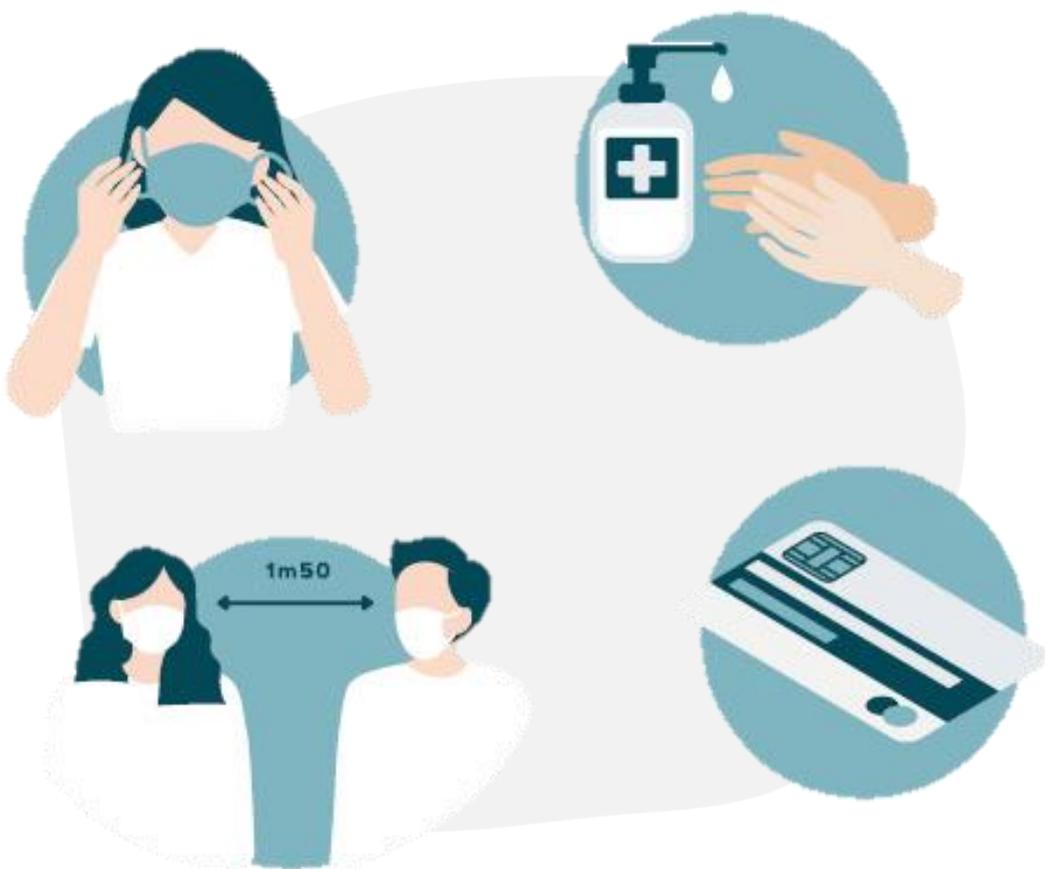


# LES MESURES BARRIÈRES EN COMMERCE DE DÉTAIL



# 1. ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

La situation épidémique au COVID-19 à laquelle la France est confrontée impose une vigilance toute particulière dans l'intérêt des salariés et des entreprises.

L'effectif présent au sein de l'entreprise sera défini en fonction de la capacité de l'entreprise :

- À répondre aux inquiétudes des salariés
- À mettre à disposition les moyens nécessaires pour se protéger contre les risques spécifiques liés au virus (notamment les salariés en contact avec le public).

Le Code du travail prévoit que l'employeur doit prendre les mesures nécessaires « *pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et morale des travailleurs* » (**Article L. 4121-1**). A ce titre, l'employeur peut être amené à prendre des dispositions contraignantes pour assurer la protection de la santé du personnel après évaluation du risque de contagion dans l'entreprise.

# 1. ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

L'employeur doit veiller à l'adaptation constante de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances. Cette nouvelle évaluation doit être retranscrite dans le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP) qui doit être actualisé pour tenir compte des changements de circonstances. Les mesures de prévention qui découlent de l'actualisation du document unique d'évaluation des risques doivent être portées à la connaissance des salariés selon des modalités adaptées afin de permettre leur pleine application.

L'annonce d'un début de déconfinement progressif par le Premier Ministre le 28 avril dernier envisagé pour le 11 mai 2020 en fonction des réalités sanitaires locales (dans le cas où le département répondrait aux critères sanitaires), pourrait avoir pour conséquence une probable demande massive d'équipements/aménagements de protection collective adaptés en vue des réouvertures des commerces qui ont du fermer depuis le mois de mars.

# 1. ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

Nous vous proposons des pistes de réflexion pour aménager vos locaux en vue de pouvoir reprendre votre activité en sécurisant au mieux votre espace commercial. Ces aménagements, ces barrières physiques, ont été rencontrés dans différents commerces du département qui demeureraient ouverts du fait de leur nécessité pour la continuité de la vie des Mayennais.



# 2. LES RECOMMANDATIONS DU MINISTÈRE DU TRAVAIL



**MINISTÈRE  
DU TRAVAIL**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

**TRAVAIL DANS UN COMMERCE DE DÉTAIL :  
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19**



## Travail dans un commerce de détail : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

### Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminés :

- 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.

Document réalisé par le ministère du Travail avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance - 31 mars 2020. Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr pour leur actualisation.

# 2. LES RECOMMANDATIONS DU MINISTÈRE DU TRAVAIL



## 1. 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, etc.).
- **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 hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, 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 mètre minimum** de distanciation sociale.

## 2. RÉALISER



- **Effectuez la mise en place (dans les vitrines, dans les rayons, etc.) 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 mètre par un marquage au sol**, notamment pour espacer les caisses où les salariés sont dos à dos (supérettes, etc.).
- **Encouragez le paiement par carte et sans contact.**
- **En cas d'utilisation de caisses automatiques** (supérettes, etc.), 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 espèce 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.



## 3. VÉRIFIER



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables permettant de respecter les consignes** : gels hydroalcooliques, 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 d'1 mètre minimum de distance à table ; définissez le nombre de personnes qui peuvent déjeuner ensemble et ne laissez que le nombre de chaises suffisant ; marquage au sol de l'emplacement de la chaise, éviter 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).

### 3. MODALITÉS PRATIQUES AU SEIN DU LOCAL COMMERCIAL

- **Mettre une solution hydro-alcoolique** (conforme à la norme EN 14476) à disposition de la clientèle et une pour le personnel de l'entreprise
- **Afficher le mode opératoire** à l'entrée et aux postes de travail



Affiche téléchargeable sur [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)  
(inscrire la référence A774 dans l'onglet de recherche du site)

# Hygiène des mains

par friction hydroalcoolique



**1** Déposer le produit dans le creux de la main



**2** Frotter largement paume contre paume



**3** Frotter l'un après l'autre le dos de chaque main



**4** Frotter entre les doigts



**5** Frotter le dos des doigts contre la paume de l'autre main



**6** Sans oublier les pouces



**7** Insister sur le bout des doigts et les ongles pour chaque main



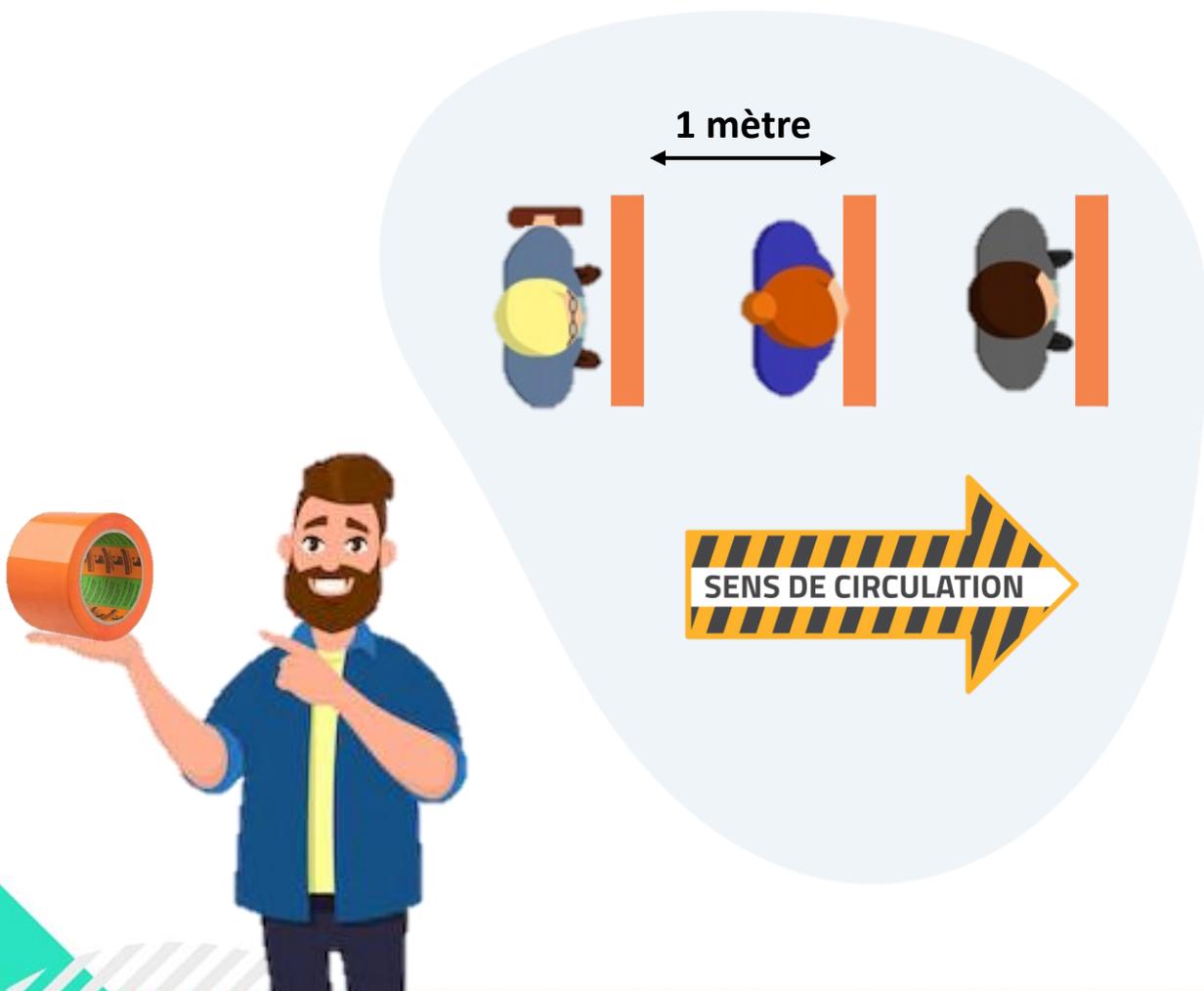
**8** Terminer par les poignets



**9** Frotter jusqu'au séchage complet des mains. Ne pas rincer, ni essuyer.

### 3. MODALITÉS PRATIQUES AU SEIN DU LOCAL COMMERCIAL

- **Installer une circulation en sens unique et matérialiser les espaces d'attente en caisse** dans le magasin. Le recours à un ruban adhésif orange peut faciliter cette matérialisation. L'œil est plus facilement attiré par une couleur vive.
- En cas de détérioration, son échange par une pièce neuve est moins contraignante que le recours à un adhésif marron de colisage qui peut endommager le sol ou laisser des traces.



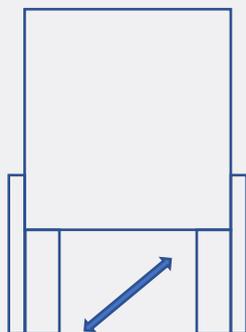


# 4. ILLUSTRATIONS



Bandes de PVC transparentes suspendues depuis le plafond dans une boulangerie pour la séparation du poste d'encaissement (utilisation pour des sorties de chambres froides en général. Disponibles en rouleaux de 50 mètres).

Châssis en polycarbonate posé au poste d'encaissement d'une pharmacie avec une ouverture a un niveau inférieur pour le passage des produits







REJOIGNEZ-NOUS



[www.satm.fr](http://www.satm.fr)