



MINISTÈRE DU TRAVAIL

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

COMMERCE DE DÉTAIL : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



La présente fiche a été réalisée avant la parution du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de COVID-19. Celui-ci est le cadre de référence des actions à mettre en œuvre et s'applique prioritairement à la présente fiche.
[Consultez le protocole national](#)

Travail en caisse : 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 à quelques jours.
- 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.

À PROPOS

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du [protocole national de déconfinement](#) pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit vous conduire :

- **À éviter les risques d'exposition au virus ;**
- **À évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;**
- **À privilégier les mesures de protection collective** en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.

Mesures organisationnelles

- **Le télétravail doit être la règle** chaque fois qu'il peut être mis en œuvre. Il permet d'éviter le risque en supprimant les circonstances d'exposition.
- Lorsque la présence sur les lieux de travail est nécessaire, le séquençage des activités et la mise en place d'horaires décalés facilitent **le respect des règles de distanciation physique** en limitant l'affluence et la concentration des salariés et éventuels tiers (clients, prestataires...).
- La gestion des flux doit permettre de limiter le nombre de personnes simultanément présentes dans un même espace afin de **respecter la jauge maximale d'une personne pour 4m²**.

Ce n'est que lorsque l'ensemble de ces précautions n'est pas suffisant pour garantir la protection de la santé et sécurité des personnes qu'elles doivent être **complétées par des mesures de protection individuelle**, telles que le port du masque.



Les bons réflexes

- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) ; se sécher les mains avec du papier/tissu à usage à usage unique ;
- **Éviter de se toucher le visage** en particulier le nez et la bouche ;
- Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher, et le jeter aussitôt ;
- **Tousser et éternuer dans son coude** ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
 - ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins 1 mètre.
- **Aérer toutes les 3 heures** pendant quinze minutes les pièces fermées ;
- **Nettoyer régulièrement les objets manipulés** et les surfaces touchées.

Personnes en situation de handicap

- En cette période de pandémie justifiant des mesures d'adaptation de postes et des modalités de travail plus exigeantes, l'insertion et le maintien en emploi de tous doivent être favorisés.
- **Assurez-vous que les consignes sanitaires soient accessibles et que les règles de distanciation physique que vous instaurez permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier**, en télétravail ou sur leur lieu de travail habituel.
- Pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires, des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp existent, et ont été adaptés au contexte du **Covid -19** ». Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés.
- Plus d'info sur : www.agefiph.fr/
- **Reportez-vous également à la fiche spécifique « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap »** disponible sur travail-emploi.gouv.fr



1. PRÉPARER

- Filtrerez les entrées pour **limiter le nombre de clients dans le magasin.**
- **Organisez l'encaissement** en :
 - **informant les clients**, dès l'entrée ou en amont de la caisse, des modalités de passage en caisse par un panneau visible (c'est le/la caissier(ière) qui organise le passage en caisse, pas de coupon de réduction, dépôt des objets sur le tapis de caisse facilitant le scannage par le/la caissier(ière), désir ou non de ticket de caisse, règles de patience et de civilité),
 - dirigeant les clients de préférence vers **les postes d'encaissement automatiques**,
 - **encourageant l'utilisation de scanners/douchettes de paiement** par les clients, qui seront régulièrement nettoyés.
- Incitez **l'achat par drive** (voir cette fiche).
- Délimitez une **zone dédiée aux chariots et paniers** pour faciliter leur désinfection.
- **Matérialisez au sol la mesure d'un mètre de distanciation sociale.**
- pendant la pandémie, suspendez de préférence l'utilisation des fontaines à eau au profit d'une distribution de bouteilles d'eau individuelle.
- **Espacez les caisses ouvertes lorsque c'est possible.**
- Libérez le/la caissier(ière) de toutes les tâches périphériques superflues (remise de bons, papiers publicitaires, réductions, carte fidélité...).
- Rangez tous les papiers en caisse.
- **Mettez à disposition du gel hydroalcoolique ou des lingettes** pour désinfecter téléphones ou



micro d'appel de caisses et dispositif automatique d'enlèvement d'argent.

- **Protégez le téléphone ou micro par un film protecteur** et le jeter à chaque changement de caissiers(ières).
- **Adaptez des temps de pause** et prévoyez une rotation des caissiers(ières) pour un nettoyage plus régulier des mains (définir une durée entre deux lavages des mains, ex. : 30 minutes).
- **Équipez les postes d'encaissement d'écran translucide** à poser à l'arrière des écrans de caisses : hauteur 2 mètres depuis le sol ; largeur 1 mètre pour les « caisses panier ou en U » ; largeur 1,5 mètre pour les caisses « tapis » (si impossibilité : film transparent ou protection individuelle couvrant l'ensemble du visage, type visière transparente et tout autre moyen permettant d'établir une barrière physique).



2. RÉALISER



- **Libérez systématiquement le tapis** en sortie de caisse (oublis du client, etc.).
- **Guidez le client dans le dépôt des marchandises** pour faciliter la lecture du code barre ou éviter les empilements risqués (casse d'oeufs posés au-dessus d'une pile de produits, etc.).
- **Invitez les clients ayant leur propre sac à le poser dans le chariot** et non sur le tapis de caisse.
- En cas de remise de monnaie, **mettez en place un plat pour la déposer** (pas de remise de main à main).
- **Nettoyez/désinfectez régulièrement le tapis, la caisse, le scanner et le clavier de carte bancaire.**
- **Nettoyez/désinfectez régulièrement les barres de chariots et anses des paniers** et/ou mettez à disposition des pulvérisateurs désinfectant au niveau de la zone de remisage des chariots et des paniers.



3. VÉRIFIER



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent en caisse des consommables** permettant de respecter les consignes : gels hydroalcooliques, kit de nettoyage habituel, sacs-poubelle, etc. ;
 - **Nettoyez et désinfectez le plexiglas** (des deux côtés) au minimum après chaque changement de caissier(ère).
 - **Vérifiez le nettoyage quotidien des équipements collectifs en libre-service** (machines à café, imprimantes, photocopieurs et de l'affiche rappelant l'obligation de se laver les mains avant leur utilisation).
 - **Désinfectez régulièrement rampes d'escaliers, poignées de portes, boutons d'ascenseurs.**
 - Si possible, **laissez les portes ouvertes.**
- Installations sanitaires :**
- **Vérifiez le nettoyage régulier** des sanitaires et, au moins deux fois par jour, la présence de savon et moyens de séchage.
 - **Fournissez des bouteilles d'eau individuelles.**
 - **Prenez les repas en horaire décalé** et en respectant les un mètre de distance minimum à table.
 - **Procédez à des retours et partages d'expériences** des aléas de la journée pour adapter les procédures et mesures initialement prévues.