

Recommandations intérimaires concernant les marchés d'alimentation et commerces essentiels

27 mars 2020

Mesures de prévention de la COVID-19 en milieu de travail :

Ces mesures s'appliquent lorsque la transmission communautaire soutenue est confirmée par les autorités de santé publique

Recommandations générales pour l'employeur et les travailleurs du commerce

Afin de protéger la santé de leurs employés et des clients qui fréquentent le commerce, il est demandé aux employeurs de :

1. Favoriser le respect des consignes données aux employés qui doivent s'isoler à la maison et lorsque possible, favoriser le télétravail pour certaines tâches.
2. Aviser les travailleurs de ne pas se présenter au travail s'ils présentent des symptômes suggestifs de la maladie (fièvre, toux, difficultés respiratoires ou autres symptômes selon le site suivant : <https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/reponses-questions-coronavirus-covid19/#c46790>).
 - Si un travailleur commence à ressentir des symptômes durant les heures de travail, avoir une procédure pour permettre de l'isoler dans un local ou de lui faire porter un masque de procédure (ou chirurgical). Appeler le 1-877-644-4545.
3. Limiter le nombre de travailleurs au minimum.
4. Faire la promotion des mesures d'hygiène des mains en mettant à la disposition des travailleurs le matériel nécessaire (eau courante, savon, solution hydro alcoolique, poubelles sans contact, mouchoirs jetables, serviettes ou papier jetable, etc.).
5. Faire la promotion des mesures et l'application de l'hygiène et de l'étiquette respiratoire (tousser ou éternuer dans son coude replié ou dans un mouchoir, jeter le mouchoir, se laver les mains dès que possible).
6. Éviter de porter les mains au visage et se laver les mains souvent, en particulier après avoir manipulé des marchandises, des articles ou le terminal de paiement.
7. Périodes de repas :
 - Assurer un lavage des mains rigoureux avant et après le repas.
 - Prendre les mesures nécessaires pour assurer une distance de 2 mètres entre les employés dans la salle de repas (ex. : local plus grand, rotation des horaires de repas).
 - Ne pas échanger tasses, verres assiettes, ustensiles
 - Laver la vaisselle à l'eau chaude avec du savon.
8. Pauses :
 - Veiller à ce que les mesures de distanciation sociale soient appliquées lors des pauses (ex. : éviter les rassemblements).
 - Éviter de partager des objets (ex. : cigarettes, crayons, cellulaires, monnaie ou billets).
 - Retirer les objets non essentiels (revues, journaux, bibelots) des aires communes.

9. Désinfecter les salles à manger après chaque repas et les installations sanitaires (et vestiaires) à chaque quart de travail, avec le produit de désinfection utilisé habituellement. Nettoyer régulièrement les surfaces fréquemment touchées (tables, comptoirs, étagères, poignées de porte, téléphones, accessoires informatiques et caisses, crayons, etc.) avec le produit d'entretien utilisé habituellement.
10. Laver les vêtements portés au travail après chaque journée, à l'eau chaude avec le détergent habituel.

Note : Le risque de transmission par les surfaces et objets existe, mais de façon générale, il est considéré comme mineur. Le lavage fréquent des mains constitue le meilleur moyen de protection.

Respect d'une distance minimale de 2 mètres entre toute personne (client, travailleur) dans le commerce

- Limiter le plus possible le nombre de clients qui sont dans l'établissement en même temps et dans la file d'attente extérieure.
- Installer des repères physiques au sol ou aux murs (lignes, autocollants, cônes, structures de bois, etc.) pour indiquer la distance de 2 mètres à respecter entre les clients au niveau des files d'attente, aux caisses et à l'entrée.
- Installer des pancartes ou affiches qui rappellent aux clients les mesures de distanciation physique à respecter (à l'entrée et dans la file d'attente).
- Prévoir de laisser une caisse inoccupée entre 2 caisses utilisées.
- Si nécessaire, prévoir une personne responsable du bon déroulement de l'attente à l'extérieur. Cette personne devra se tenir à 2 m des clients. Contacter les services policiers (911) au besoin.

Note : Croiser une personne quelques minutes sans contact ne représente pas un risque (ex. dans une allée, un escalier).

Accueil des clients : entrée et sortie du commerce

- Installer à l'entrée et à la sortie un distributeur de solution hydro alcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à l'utiliser (ex.: affiches)
- Idéalement, prévoir la présence d'un employé à l'entrée, qui peut donner des consignes et diriger les clients, tout en maintenant une distance de 2 mètres avec eux.
- Demander aux clients qui présentent de la toux, de la fièvre ou des difficultés respiratoires de reporter leurs achats.
- Désinfecter le point de contact du client avec le panier d'épicerie (là où on le tient) après chaque utilisation avec un produit recommandé : (<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/desinfectants/covid-19/liste.htm>)

Mesures préventives à l'intérieur du commerce

- S'il n'est pas possible d'assurer une distance de 2 mètres entre le client et le personnel de caisse, installer une séparation physique (cloisons pleines transparentes).
- Dans l'impossibilité d'assurer une distance de 2 mètres ou d'installer des séparations physiques, considérant le grand nombre de clients pouvant circuler à proximité des caisses dans une journée, il est recommandé de porter une visière couvrant le visage incluant le menton. Comme alternative, le port d'un masque de procédure et de lunettes de protection peut être utilisé (changer le masque de procédure s'il devient mouillé). La visière facilite
- la communication par rapport au masque de procédure.

Aux périodes de repas et à la fin du quart de travail :

1. Retirer la visière, ou les lunettes de protection et le masque de procédure (chirurgical) de façon sécuritaire¹¹ et les disposer dans la poubelle ou dans des contenants ou sacs refermables réservés à cet effet, puis les jeter.
 2. Désinfecter l'équipement réutilisable (ex.: protection oculaire ou visière, si réutilisables) avec un produit adapté à l'équipement.
 3. Veiller au lavage des mains ou utiliser une solution hydro alcoolique après avoir retiré l'équipement.
- Ne pas offrir de service d'emballage. Privilégier plutôt que chaque client emballe ses achats.
 - Selon Recyc-Québec, la consigne est maintenue.
 - Les employés qui manipulent les contenants souillés devraient porter des gants, les retirer adéquatement et se laver les mains après les avoir retirés.
 - Ne pas donner accès aux clients aux toilettes réservées au personnel.

Méthodes de paiement

- Limiter les échanges de main à main de billets, pièces, chèques, cartes de crédit, pièces de fidélité, coupons de réduction, etc.; privilégier plutôt le paiement par cartes et cellulaires, idéalement sur des terminaux fixes, qui n'ont pas à être manipulés. Les clients devraient éviter de toucher les boutons des terminaux en utilisant plutôt le paiement sans contact. Utiliser les portefeuilles virtuels comme, Paylib, Apple Pay, Google Pay et Samsung Pay sont aussi de bonnes alternatives.
- Éviter de manipuler les cartes bancaires ou les cellulaires des clients et appliquer l'hygiène des mains le plus souvent possible (idéalement entre chaque client s'il y a eu contact avec l'argent, la carte ou le terminal manipulé par le client), avec une solution hydro alcoolique à plus de 60 %. Comme alternative, un linge humide savonneux disponible au poste de travail, déposé dans un contenant étanche ouvert, et changé régulièrement, est possible. Les travailleurs devraient avoir accès à l'eau courante et au savon, la meilleure méthode d'hygiène des mains.
- Le port de gants n'est pas recommandé aux caisses; il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité et la contamination par le contact avec de multiples surfaces sans que les gants soient changés. Le port de gants n'élimine pas la nécessité du lavage des mains (les mains doivent toujours être lavées après le retrait de gants)
- Maintenir propres les terminaux de paiement. Idéalement, une désinfection devrait être faite plusieurs fois par jour et si le terminal est visiblement souillé. Un nettoyage avec les produits usuels, plusieurs fois par jour, peut aussi être une alternative (l'effet mécanique du nettoyage et l'action du produit de nettoyage sont complémentaires). S'assurer que le désinfectant ou le produit de nettoyage est compatible avec le terminal selon les recommandations du fournisseur.

1 1 [1] Se laver les mains avec une solution hydro alcoolique, retirer la visière en manipulant uniquement les élastiques ou les courroies et terminer en se lavant les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydro alcoolique.

Si le masque de procédure est utilisé : se laver les mains avec une solution hydro alcoolique, retirer la protection oculaire, se laver les mains avec une solution hydro alcoolique, retirer le masque en le manipulant uniquement par les élastiques ou les courroies, et terminer en se lavant les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydro alcoolique

Manutention (réception et expédition) de la marchandise

- Privilégier la stabilité des équipes qui sont en contact avec le personnel venant de l'extérieur de l'entreprise (ex. : livreurs, camionneurs, etc.).
- Idéalement, organiser les tâches de sorte que les livreurs et fournisseurs puissent déposer les marchandises à l'entrée de l'entreprise pour éviter les allées et venues de travailleurs d'autres entreprises dans les locaux du bâtiment.
- Déposer les marchandises sur une surface propre en respectant la distance de 2 mètres entre les individus.

Note pour les marchés publics extérieurs : L'accès (nombre de clients présents simultanément) devrait être contrôlé de la même façon que pour les autres commerces et les mesures d'hygiène devraient être les mêmes. Limiter l'accès en créant des points d'entrée spécifiques. Du personnel devrait être présent pour la gestion des accès.

Affiches utiles :

<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-002469/?&date=DESC& sujet=covid-19&critere=sujet>

<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-002467/?&date=DESC& sujet=covid-19&critere=sujet>

<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000440/?&date=DESC& sujet=covid-19&critere=sujet>

<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000437/?&date=DESC& sujet=covid-19&critere=sujet>

Note : Les éléments de réponses présentés ci-dessus sont basés sur l'information disponible au moment de rédiger ces recommandations. Puisque la situation et les connaissances sur le virus SARS-CoV-2 (covid-19) évoluent rapidement, les recommandations formulées dans ce document sont sujettes à modifications

Recommandations intérimaires concernant les marchés d'alimentation et commerces essentiels

AUTEUR

Groupe de travail SAT-COVID-19
Institut national de santé publique du Québec

MISE EN PAGE

Louise Allard, agente administrative
Direction du développement des individus et des communautés
Institut national de santé publique du Québec

