

MESURES PRÉVENTIVES GÉNÉRALES DESTINÉES AU PERSONNEL DES GRANDES SURFACES




Le personnel des grandes surfaces est l'un des acteurs qui doivent être sensibilisés sur l'importance des techniques d'hygiène et de désinfection des locaux ainsi que sur les moyens de prévention de la contamination de soi-même et du client par le Covid-19.

LE SERVICE DE LA PROPRETÉ

Informez le personnel de la propreté sur les mesures à prendre avant de commencer la désinfection :

- Se laver les mains avec de l'eau et du savon ou effectuer une friction par une solution hydro-alcoolique. 
- Porter des gants en plastique (gants de ménage), une blouse imperméable (la blouse doit être dotée de manches longues à utilisation unique) et des chaussures fermées pour nettoyer l'environnement et manipuler les déchets. 
- Mettre un masque médical ou se couvrir la bouche avec un tissu pour faire barrière à toute éplaboussure de liquides sur le visage. 
- Porter des lunettes (exemple : lunettes de soleil). 

Le matériel nécessaire à l'opération de nettoyage et de désinfection :

- Chiffonnettes ou torchants à usage unique. 
- Serpillières à usage unique. 
- Sacs en plastique pour déchets et linge souillé. 
- Eau de javel à 12° Chlore diluée à 1/6ème ou tout autre produit désinfectant. 

Les techniques de désinfection :

- La solution désinfectante doit être préparée de la façon suivante : eau de javel diluée à 1/6ème ou tout autre produit désinfectant : un verre d'eau de javel + 5 verres d'eau courante.
- Nettoyez et désinfectez en allant de l'endroit propre vers l'endroit sale pour éviter de propager l'infection.
- Nettoyez et désinfectez les surfaces du haut vers le bas (murs, interrupteurs, poignées de portes et fenêtres.....etc).
- Utiliser une monobrosse pour effectuer les opérations de brossage des sols.
- Nettoyez et désinfectez les sols en allant des zones « les plus propres » vers les zones « les plus sales » pour éviter le transfert de contaminants.
- Désinfectez les sanitaires, salles de bain, les murs et le sol après chaque usage et assurez une aération continue.
- Désinfectez, après chaque usage, les paniers caddies et les poignées des portes et tiroirs.
- Changez la chiffonnette le plus fréquemment possible.
- Jeter les chiffonnettes utilisées dans le sac à déchet bien fermé.
- Se laver les mains après chaque désinfection à l'eau et au savon.
- Mettre à disposition du personnel des vestiaires avec armoires individuelles à double compartiment avec un système de ventilation.

LE SERVICE CAISSIER

Hygiène des mains :

- Il faut se laver les mains à l'eau et au savon fréquemment au cours de l'exercice de son travail et utiliser la solution hydro-alcoolique après chaque passage du client.
- Il faut qu'il y ait une disponibilité de proximité d'une source d'eau et de savon pour faciliter au personnel le lavage des mains ainsi qu'une disponibilité continue du gel hydro alcoolique pour tout le personnel.
- Il faut doter le personnel par des quantités suffisantes de gants et les inciter à les changer régulièrement.
- Mettre à disposition du personnel, des poubelles munies de sac en plastique pour y jeter les gants et masques utilisés.
- Il faut savoir que le port de gants en caoutchouc dans les lieux publics ne permet pas d'éviter l'infection.
- Se laver les mains régulièrement protège mieux contre le Covid-19 que le port de gants en caoutchouc.
- Le virus peut se trouver sur les gants et il y a un risque de contamination si vous vous touchez le visage avec les gants.

Utilisation des masques

- Il faut utiliser le masque médical et le changer fréquemment au cours de son exercice.
- Il faut que le masque porté couvre le nez et la bouche et veiller à l'ajuster.
- Il ne faut absolument pas toucher le devant du masque quand il est porté.
- Quand le masque est usagé, le jeter dans une poubelle fermée et se laver à nouveau les mains, avec du savon ou une solution hydro alcoolique.


LE SERVICE DE BOUCHERIE - POISSONNERIE ET CHARCUTERIE :

- Désinfecter régulièrement les couteaux et tous les autres ustensiles utilisés.
- Mettre en place une ventilation générale et suffisante des locaux avec apport d'air neuf.
- Privilégier l'acquisition de matériel autonettoyant (capacité de dégrader les salissures organiques et donc de rester propre plus longtemps).
- Utiliser les gants anti-coupure pour le nettoyage du trancheur à jambon et autres types de viande.
- Afficher aux postes de travail les consignes d'utilisation et de désinfection des locaux et du matériel.
- Mettre en place des lavabos à commande non manuelle et des produits de nettoyage sur le lieu de préparation du poisson, volailles et autres types de viande.
- Porter des vêtements de travail adaptés et protecteurs : blouse, tablier, bottes,

LE SERVICE DE LÉGUMES ET FRUITS

- Il faut se laver les mains à l'eau et au savon fréquemment au cours de l'exercice de son travail ou utiliser une solution hydro-alcoolique.
- Il faut doter le personnel par des quantités suffisantes de gants et les inciter à les changer régulièrement.
- Il faut désinfecter les paniers et tout autre support contenant les légumes et fruits ainsi que les murs, les sols et tout autre élément susceptible d'être contaminé par le virus.
- Il faut désinfecter fréquemment la balance, changer les gants après et se laver les mains à l'eau et au savon ou utiliser une solution hydro alcoolique.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Il faut limiter les contacts. 
- La distance entre les individus est d'au moins 1 mètre.
- Un maximum de 50 clients peuvent être admis simultanément.
- Les magasins doivent conseiller l'usage de la carte bancaire plutôt que le paiement en espèces pour éviter la transmission.
- Il faut laver et désinfecter régulièrement et soigneusement les tapis de caisse après chaque service.

Pour plus d'informations