



**Pistes de solution des mesures préventives  
dans les marchés d'alimentation  
et les commerces essentiels**

Le 16 avril 2020

**AUTEURS**

*Claudia-Alejandra Jaramillo, hygiéniste du travail*  
*Véronique Trépanier, conseillère en soins infirmiers*  
**Direction de santé publique, CISSS des Laurentides**

**AVEC LA COLLABORATION DE**

*Nadyne Bolduc, chef de service en santé au travail*  
*Marie-Claude Duval, coordonnatrice régionale en santé au travail*  
*Dre Fatiha Haouara, chef médical*  
**Direction de santé publique, CISSS des Laurentides**

**MISE EN PAGE**

*Line D'Arcy, agente administrative*  
**Direction de santé publique, CISSS des Laurentides**

*Les informations ci-dessous sont mises à jour par le programme santé au travail de la direction de santé publique des Laurentides lors de l'édition.*

*Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le Portail du CISSS des Laurentides au :*

<http://www.santelaurentides.gouv.qc.ca/sante-publique/maladies-infectieuses/covid-19-coronavirus/informations-pour-nos-partenaires-entreprises/>

*Les données contenues dans le document peuvent être citées à condition d'en mentionner la source.*

## Pistes de solution des mesures préventives dans les marchés d'alimentation et les commerces essentiels

Afin de prévenir la propagation de la COVID-19, l'équipe de santé au travail de la santé publique du CISSS des Laurentides a été mandatée pour soutenir les établissements. Dans ce contexte, les marchés d'alimentation et les commerces essentiels ont été ciblés afin que nos observations leur offrent des pistes de solutions dans la mise en place de mesures préventives.

### *Mesures organisationnelles à mettre en place :*

- ✓ Consignes et promotion sur les mesures d'hygiène des mains à mettre en place pour la disposition des employés :
  - Eau courante et savon ;
  - Solution hydroalcoolique ;
- ✓ Consignes et promotion de l'étiquette respiratoire :
  - Tousser ou éternuer dans son coude replié ou dans un mouchoir et se laver les mains immédiatement après ;
  - Utiliser des mouchoirs jetables et les jeter dans une poubelle sans contact;
- ✓ Organiser le maintien de l'activité en limitant le nombre d'employés présents simultanément sur le lieu de travail ou dans un même local (horaires décalés, rotation des horaires de pauses et de repas, etc.) ;
- ✓ S'assurer que tous les employés soient informés du respect de la consigne de 2 mètres de distance minimale entre les personnes (clients-clients, clients-employés, employés-employés) ;
- ✓ Consignes d'éviter de porter les mains au visage et de se laver les mains souvent, en particulier après avoir manipulé des marchandises ou le terminal de paiement (*affiches, rappels verbaux, etc.*);
- ✓ Désinfecter les installations sanitaires et vestiaires à chaque quart de travail;
- ✓ Consignes de laver les vêtements de travail, après chaque quart de travail, à l'eau chaude avec le détergent habituel ;
- ✓ Possibilité d'offrir des factures électroniques pour les clients qui le désirent (fonctionne souvent avec les cartes de points) ;
- ✓ Mettre l'imprimante de la facture près du client pour qu'il puisse la récupérer par lui-même ;
- ✓ Contrôler le nombre de clients à l'intérieur du commerce :
  - *Nombre de paniers MAXIMUM selon le nombre de clients déterminés selon la superficie;*
  - *Utilisation d'un compteur de personnes;*
  - *Personne responsable attirée au comptage du nombre de clients.*

### Mesures préventives à l'entrée du commerce :

- ✓ Avoir la présence d'un responsable pour assurer le bon déroulement de l'attente à l'extérieur (maintenir 2 mètres de distance entre les clients, contacter les services policiers (911), au besoin ;
  - ✓ Ajouter 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 ;
  - ✓ Installer des affiches portant sur les mesures de distanciation physique de 2 mètres à respecter dans la file d'attente ;
  - ✓ Installer des affiches à l'entrée du commerce pour :
    - *La promotion de l'hygiène des mains ;*
    - *L'étiquette respiratoire (tousser ou éternuer dans son coude replié ou dans un mouchoir, se laver les mains dès que possible, etc.) ;*
    - *Le respect des 2 mètres de distance entre les clients et les employés ;*
  - ✓ 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.html>;
- Présence d'un employé à l'entrée pour :
- *Expliquer les directives à respecter aux clients (lavage obligatoire des mains et distance de 2 mètres à respecter entre les clients) ;*
  - *Questionner les clients s'ils présentent des symptômes compatibles à la COVID-19 et s'ils reviennent de voyage à l'extérieur du Canada;*
  - *Installer des stations de lavage pour le nettoyage des mains (eau courante, savon, papier jetable ou/et distributeurs de solution hydroalcoolique) ;*
  - *Lavage ou désinfection des mains obligatoire avant l'entrée dans le commerce.*

### Mesures préventives à la sortie du commerce :

- ✓ Ajouter des stations de lavage des mains (eau courante, savon, papier jetable ou/et distributeurs de solution hydroalcoolique).

### *Mesures préventives à l'intérieur du commerce :*

- ✓ Respecter les 2 mètres de distance entre les personnes (clients-clients, clients-employés, employés-employés, etc.).
- ✓ Mettre en place des affiches sur les mesures de distanciation physique de 2 mètres à respecter dans les allées.
- ✓ Installer des repères visuels au sol pour suivre la direction dans les allées (autocollants).
- ✓ Mettre en place une procédure dans le cas d'un client qui présente des symptômes compatibles avec la COVID-19.
- ✓ Respecter les 2 mètres de distance entre les clients et les employés à la caisse.
- ✓ Interdire l'accès par les clients aux toilettes réservées au personnel.

### *Mesures préventives aux caisses :*

- ✓ Ajouter des repères physiques au sol ou aux murs (lignes, autocollants, etc.) pour indiquer la distance de 2 mètres à respecter entre les clients au niveau des files d'attente à la caisse.
- ✓ Ouvrir une caisse sur deux afin de respecter les 2 mètres de distance entre les personnes.
- ✓ Ajouter des barrières physiques pour limiter le risque de projection des gouttelettes entre l'employé de la caisse et le client (plexiglas).

#### Désinfection :

- Caisse enregistreuse après le passage de chaque client ;
- Balance après le passage de chaque client ;
- Tapis roulant après le passage de chaque client ;
- Terminal de paiement, si utilisé ;
- Barrière physique à chaque début du quart de travail ou lorsque visiblement souillée ;
- Papier jetable utilisé pour la désinfection ;
- Produit de désinfection dans une bouteille à vaporiser ;
- Interdiction d'utiliser des gants (faux sentiment de sécurité, c'est l'hygiène des mains qui est privilégiée pour éviter la contamination à la COVID-19).
- ✓ Hygiène des mains (c'est la pierre angulaire pour éviter la contamination à la COVID-19) :
  - Entre chaque client (gel désinfectant) ;
  - Offrir la possibilité de se laver les mains à l'eau et au savon pendant le quart de travail ;
  - Remettre un gel désinfectant à chaque employé ;
- ✓ Donner les consignes suivantes :
  - Éviter de manipuler : (billets, cartes de crédit, pièces, cartes de fidélité, cellulaires des clients, boutons des terminaux, etc.) ;
  - Privilégier le paiement par cartes à puce ou cellulaires ;
  - Éviter d'emballer les achats des clients (si le cas se présente, lavage des mains).

### Mesures préventives au comptoir :

- ✓ S'assurer de faire respecter les 2 mètres de distance entre les personnes (clients-clients, clients-employés, employés-employés, etc.) ;
- ✓ Si le retour des consignes est accepté :

(Le retour des consignes est maintenu par Recyc-Québec, toutefois plusieurs épiceries les refusent pour le moment) <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/>.

### Voici les mesures préventives à mettre en place :

- Utilisation des gants pour la manipulation des contenants (contenants souillés, possibilité de traces de salive dans les contenants, etc.) ;
- Technique adéquate du retrait des gants<sup>1</sup> :
  - ❖ Pour retirer les gants, saisir la surface extérieure d'un des gants en le pinçant au haut de la paume;
  - ❖ Écarter le gant de la paume en le tirant vers les doigts et le retourner sur lui-même;
  - ❖ Le chiffonner en boule et le garder dans la main gantée;
  - ❖ Glisser l'index et le majeur nus sous la bande de l'autre gant sans toucher l'extérieur ;
  - ❖ Écarter le gant de la paume en le tirant vers les doigts et le retourner sur lui-même. L'étirer pour que le premier gant entre dedans. Puis, jeter les gants dans le contenant approprié.
- Toujours se laver les mains lors du retrait des gants (gel désinfectant ou avec de l'eau et du savon).

### Mesures préventives pour les pauses et les repas :

- ✓ S'assurer du respect des 2 mètres de distance entre les employés (local plus grand, rotation des horaires des pauses et des repas)
- ✓ Se laver les mains avant et après les repas (eau courante et savon) ;
- ✓ Désinfecter les tables avant et après les repas ;
- ✓ Interdiction d'échanger tasses, verres, assiettes, ustensiles, etc. ;
- ✓ Nettoyer la vaisselle à l'eau chaude avec du savon ;
- ✓ Interdiction de partager des objets (cigarettes, crayons, cellulaires, etc.) ;
- ✓ Retirer les objets non essentiels (revues, journaux, etc.) des aires communes ;
- ✓ Réserver l'espace de type bistro uniquement aux employés.

1. <https://asstsas.qc.ca/sites/default/files/publications/documents/Affiches/a70-epi.pdf>

### *Mesures préventives à la réception et à l'expédition de la marchandise :*

- ✓ Afficher les consignes générales d'hygiène et de la distance minimale de 2 mètres entre les personnes ;
- ✓ Éviter tout contact physique avec les fournisseurs; par exemple, faire déposer la marchandise sur une surface ou l'employé peut la récupérer, plutôt que de donner le produit « de mains à mains » ;
- ✓ Privilégier la stabilité des équipes qui sont en contact avec les fournisseurs venant de l'extérieur de l'entreprise (par exemple : livreurs, camionneurs, etc.).

### *Liens utiles :*

Informations pour nos partenaires-entreprises :

<http://www.santelaurentides.gouv.qc.ca/sante-publique/maladies-infectieuses/covid-19-coronavirus/informations-pour-nos-partenaires-entreprises/>

Listes des produits désinfectants recommandés par Santé Canada pour la COVID-19 :

<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/desinfectants/covid-19/liste.html>

Affiche - Technique de lavage des mains :

<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2019/19-207-03F.pdf>

Affiche - Comment se désinfecter les mains :

<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2019/19-207-02F.pdf>

Affiche - Distanciation physique de 2 mètres :

<https://amdeq.ca/uploads/covid-19/affiche-distanciation-sociale.pdf>

Consigne Québec

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/>

Technique de retrait des gants :

<https://asstsas.qc.ca/sites/default/files/publications/documents/Affiches/a70-epi.pdf>

**Note :** Les éléments de réponses présentés ci-dessus sont basés sur l'information disponible au moment de rédiger ces pistes de solution. 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 des mises à jour par rapport aux connaissances sur le virus.