



Travail dans les halles et marchés

1. Préparer

Les véhicules de transport doivent être propres et régulièrement entretenus pour protéger la marchandise des contaminations.

En cas de co-voiturage : prévoir la désinfection des surfaces de contact entre utilisateurs (volant, boutons de commande, poignée de changement de vitesse...) et la mise à disposition de lingettes désinfectantes et de gel ou solution hydroalcoolique dans le véhicule.-

Privilégier les modes de transport individuel et l'arrivée du personnel directement sur le marché .

A l'attention du personnel :

Expliquer toutes les consignes de travail liées au COVID-19

Se laver les mains ou avoir recours à du gel hydroalcoolique régulièrement et systématiquement notamment à la prise de poste, après toute opération contaminante, après encaissement, ...

Suivre les recommandations pour un lavage des mains efficace (cf. affiche).

Mettre en permanence à disposition, sur ou à proximité des postes de travail : gel hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier ...

Porter une protection nez-bouche de type masque si les règles de distanciation avec la clientèle et entre les salariés ne peut être garantie.

Utiliser, retirer et jeter ou entretenir correctement un masque (cf. affiche port du masque, entretien et élimination).

Organisation de l'espace de vente

Entretien de l'étal :

Procéder à un nettoyage régulier toutes les 2 heures des surfaces de contact les plus usuelles au moyen de désinfectant (poignées de portes, tables, comptoirs...)

Établissez un plan de nettoyage avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils de portage, des poignées de portes et boutons, les balances, 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

Utiliser des produits de nettoyage / désinfection appropriés

Mettre à disposition des flacons de gel ou solution hydroalcoolique (si disponible) dans les stands et à proximité des surfaces de contact (tables, comptoir...).

Affichez « se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun ».

Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.

Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen la mesure d'1 mètre minimum de distanciation sociale.

A destination de la clientèle

Installez une affiche sur chaque stand ou sur la vitrine avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, sens de la file d'attente, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont).

2. Réaliser

Protéger tous les produits mis en vente des consommateurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, postillonner dessus ou les toucher.

Effectuer la mise en place (sur les étals, vitrines, dans les stands, etc.) en dehors des heures d'ouverture aux clients

Organiser le travail des salariés afin de respecter les règles de distanciation (ex. : laissez un employé à la caisse pendant que l'autre sert).

Protéger la marchandise afin d'éviter la manipulation incontrôlée des articles

Après chaque manipulation par un client, désinfecter l'article avec des lingettes ou des bombes désinfectantes (vêtement, chaussure, vaisselle, bijoux...)

Pour tout essayage d'article hors confection, prévoir une protection jetable (chapeaux, bonnet, chaussures)

Privilégier la vente servie

Encourager le paiement par carte et sans contact. Désinfecter le terminal de paiement après chaque manipulation par un client ou disposer du gel hydroalcoolique à proximité du TPE pour l'usage de la clientèle

En cas de paiement en espèce et de remise de monnaie, mettre en place une soucoupe pour la déposer.

Nettoyez les mains après chaque manipulation de billets ou de monnaie

Inciter les clients à utiliser leur propre sac cabas

Organiser le transfert des marchandises pour éviter les échanges de « la main à la main » (ex. : l'employé pose la marchandise sur une surface, vitrine où le client peut la récupérer dans le sac cabas en respectant la distanciation

Nettoyer régulièrement les matériels collectifs (tente, parasol, cagettes, diable...)

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.

Fournitures à prévoir pour le respect des consignes sanitaires derrière les étals et stands:

- Savon
- Essuie-mains jetables
- Poubelles à pédale et couvercle pour jeter les consommables d'hygiène après usage-
- Gants usuels de travail
- Gants jetables pour manipuler les poubelles et pour le nettoyage/désinfection
- En cas d'absence de point d'eau sur le lieu de travail, bidons d'eau clairement marqués «eau de lavage mains»

Fédération Nationale des Marchés de France

14 rue de Bretagne 75003 Paris – 01 48 87 51 45 – federation@marchesdefrance.fr

Fédération Saveurs Commerce

97 boulevard Pereire 75017 Paris – 01 55 43 31 90 – contact@saveurs-commerce.fr

Fédération des Fromagers de France

23 rue des Lavandières Sainte Opportune 75001 Paris – 01 55 43 31 55 – info@fromagersdefrance.com

Organisation des Poissonniers Ecaillers de France

98 boulevard Pereire 75850 Paris Cedex 17 – 06 45 12 53 10 – secretaire.general@poissonniers.com