MINISTÈRE
DU TRAVAIL
Liberté
Égalité
Fraternité

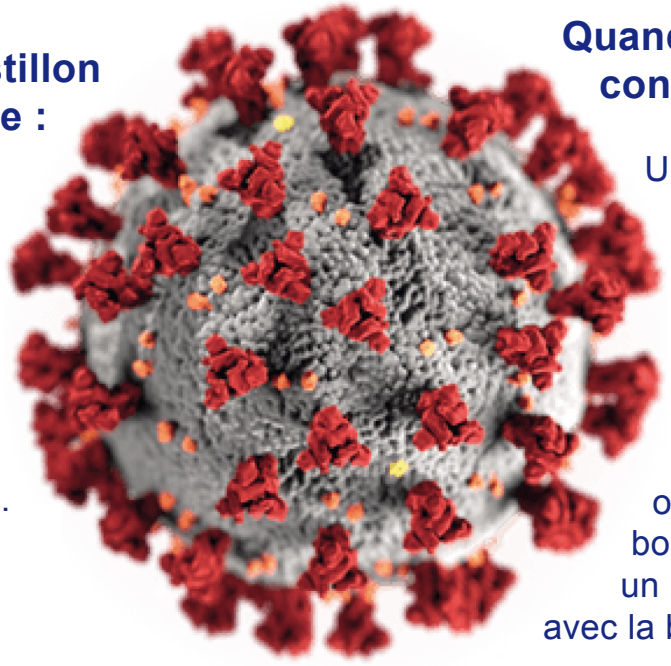
TRAVAIL EN CAISSE :
KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19

Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée :

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.

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.

Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être mis à jour en fonction de l'évolution des connaissances sur le virus. Consultez régulièrement le site du ministère pour les connaître.

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

Filtrez 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'1 m. de distanciation sociale ;**
- Fermez les fontaines à eau (clients et salariés) ;
- **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…).

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

- Rangez tous les papiers en caisse ;
- **Mettez à disposition du gel hydroa lcoolique 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 caissier(ières) ;
- **Adaptez des temps de pause** et prévoyez une rotation des caissier(ières) pour un nettoyage plus régulier des mains (définir une durée entre deux lavages des mains, ex. : 30 min.) ;
- **Équipez les postes d'encaissement d'écran translucide** à poser à l'arrière des écrans de caisses : hauteur 2 m. depuis le sol ; largeur 1 m. pour les « caisses panier ou en U » ; largeur 1,5 m. 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).



Trois phases essentielles dans toute action :

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.



Vérifier :



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent en caisse des consommables** permettant de respecter les consignes : gels hydro alcooliques, kit de nettoyage habituel, sacs-poubelle, etc. ;
- **Nettoyez et désinfectez le plexiglas** (des 2 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 1 m. 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.