

La check-liste du déconfinement!

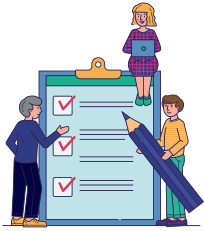
COMMERCE DE DÉTAIL

POUR LES CLIENTS:

- Mise à disposition de gel hydro alcoolique ou autre solution de lavage des mains
- Marquage au sol pour respect des distanciations sociales (prioritairement dans les zones d'attente du public / caisse, comptoir, accueil...)
- Affichage des règles sanitaires (télécharger affiches [ici](#))
- Affichage des consignes (ex. respect des règles sanitaires et des règles de distanciation sociale, port du masque obligatoire si votre surface de vente est restreinte, organisation de la queue, modalité de paiement...)
- Affichage des mesures réalisées par le magasin (ex. lavage systématique du terminal de paiement, lavage des surfaces en contact avec le client...)
- Mise en place d'un parcours de circulation à sens unique si possible pour limiter les contacts rapprochés entre clients
- Affiche visible de l'extérieur pour indiquer les horaires de fréquentation
- Affiche pour annoncer la priorité des personnes fragiles (de + de 70 ans ou à risque)
- Si possible, laisser les portes ouvertes pour limiter les contacts avec les poignées et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au magasin.

POUR LES SALARIÉS:

- Mise à disposition de gel hydro alcoolique, savon, lingettes désinfectantes, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier pour le poste de travail et à usage personnel
- Mise à disposition de cet équipement également dans les salles de pauses ou vestiaires
- Mise à disposition d'équipement de protection (masques, visière de protection)
- Explication des mesures sanitaires à respecter / explication des mesures mises en place pour les protéger ainsi que celles à destination des clients
- Explication des mesures mises en place pour les protéger ainsi que celles à destination des clients



La check-liste du déconfinement !

COMMERCE DE DÉTAIL

ORGANISATION :

- Prévoir un plan de nettoyage avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, 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, collectifs (machines à café, photocopieurs, etc.).
- Organiser si possible un poste d'encaissement / livraison extérieur pour service «drive»
- Donner la possibilité aux clients d'effectuer des pré-commandes par mail ou téléphone afin de limiter le temps de présence en magasin et de favoriser le «sans contact»
- Mise en place d'un parcours de circulation à sens unique si possible pour limiter les contacts rapprochés entre clients
- Afficher « se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »
- Effectuer la mise en place (dans les vitrines, dans les rayons, etc.) en dehors des heures d'ouverture aux clients
- Régulation des heures de pause si nécessaire (quand local à disposition trop petit pour mettre en place un sens unique)
- Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels
- Installer des surfaces de protection en plexiglace pour les caisses / comptoirs / accueil
- Organiser le travail des employés pour éviter qu'ils soient proches (ex. : laissez un employé à la caisse pendant que l'autre sert)
- Condamner les fontaines à eau et fournir des bouteilles d'eau individuelle
- Annoncer la réouverture sur les réseaux sociaux (les siens et/ou ceux de portails locaux)
- Annoncer la réouverture sur son site web
- Annoncer la réouverture à l'extérieur de la surface de vente (panneau / affiche vitrine)
- Envoyer si possible une-mail à vos clients pour annoncer la réouverture, éventuellement les nouveaux horaires tout en pensant à expliquer les mesures mises en place