**Quelle protection pour les personnels des commerces / distribution alimentaire ?**

*Source INRS :*<http://www.inrs.fr/actualites/COVID-19-et-entreprises.html>

Tous les établissements indispensables à la vie de la Nation, notamment les marchés alimentaires clos ou ouverts et commerces alimentaires (y compris les Drive alimentaires), les pharmacies, les stations-services, les banques, les bureaux de tabac et distribution de la presse ainsi que certains services publics (services de transport …) restent ouverts (cf. liste des établissements autorisés à recevoir du public et autorisés à rester ouverts par dérogation sur le [site du gouvernement](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)).

Dans ces établissements, il convient :

* De **limiter le nombre de clients simultanément présents** dans le magasin.
* De **respecter une distance de sécurité entre travailleur et clients** et faire **respecter cette distance entre les clients** (affiche, marquage au sol…) dans l’établissement et à la caisse.
* De **nettoyer régulièrement avec une lingette désinfectante les surfaces** :  comptoir, ordinateurs, terminal de paiement électronique (TEP)…
* **D’éviter tout contact physique avec les clients** ; par exemple déposer la marchandise sur une surface ou le client peut la récupérer, plutôt que de donner le produit « de la main à la main ».
* De **fournir des moyens d’hygiène pour se laver très régulièrement les mains avec de l’eau et du savon ou avec une solution hydro-alcoolique**, et éviter de se toucher le visage.
* **De privilégier l’utilisation des caisses automatiques** lorsqu’elles existent.
* De **privilégier les moyens de paiement automatiques** (CB sans contact, monnayeur de caisse…).
* De mettre en place des dispositifs tels que des **écrans en plexiglass pour limiter le risque de projection de gouttelettes**. Ces dispositifs doivent alors être nettoyés fréquemment en respectant les mêmes procédures de nettoyage que les autres surfaces.