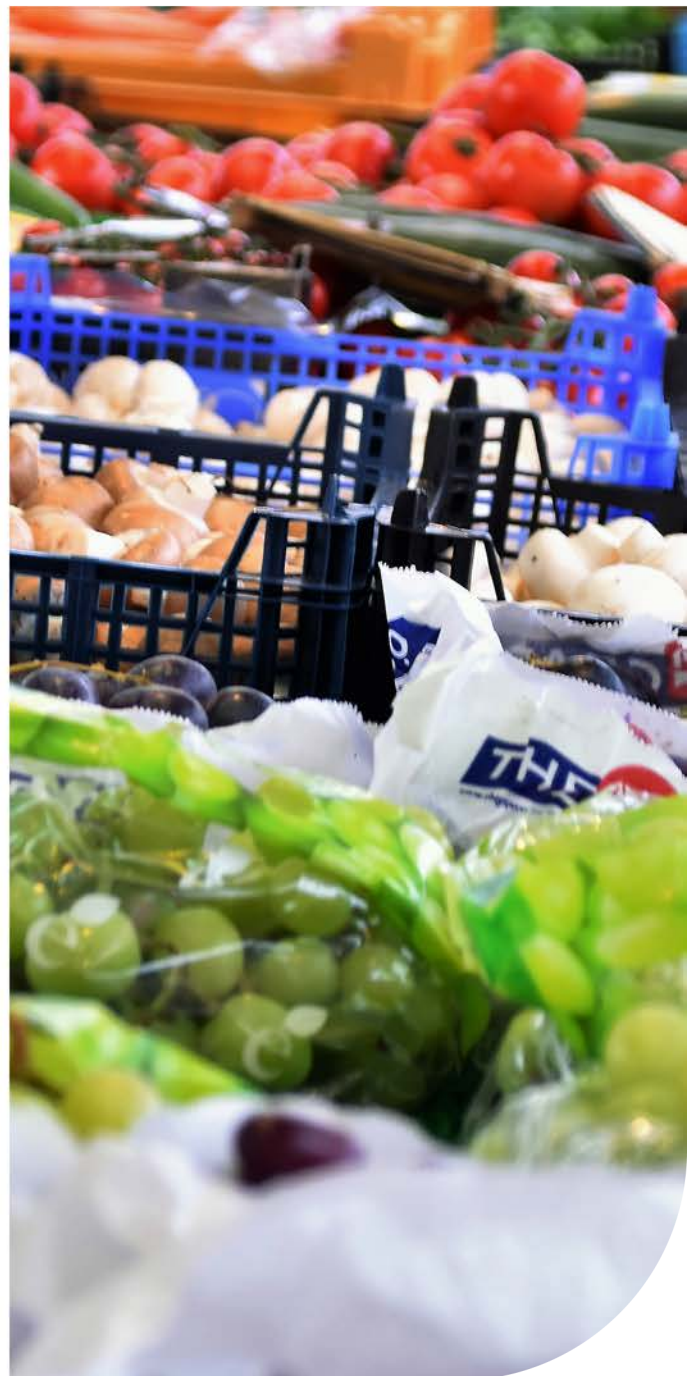


Sécurité au travail : Kit d'outils COVID-19 pour les commerces et les pharmacies



Nous sommes là pour vous aider

En tant qu'employé de commerce alimentaire ou de pharmacie, vous êtes un élément déterminant pour assurer la disponibilité alimentaire, de fournitures ou de médicaments dont les gens ont besoin pendant la pandémie. Cette responsabilité va de pair avec certains défis comme le manque de personnel ou la difficulté à maintenir les stocks due à l'augmentation de la demande et la tendance de la population à se constituer des réserves. Ceci est exacerbé par l'anxiété et les peurs liées au fait d'entrer dans un magasin.

Bien que le nettoyage de la boutique ou de l'officine de pharmacie soit sans doute pour vous un travail de routine, créer un environnement propre et hygiénique et contribuer à la protection de vos collègues et clients est plus important que jamais en ces temps de pandémie.

En tant que marque mondiale leader de l'hygiène professionnelle, nous sommes là pour vous aider. Depuis plus de 50 ans, chez Tork, nous avons à cœur d'améliorer l'hygiène dans les établissements du monde entier en développant et fabriquant des solutions d'hygiène complètes. Nous avons développé ce kit d'outils avec des recommandations sur la manière de faire de la santé une priorité dans votre boutique ou pharmacie et nous espérons que vous trouverez les informations de ce kit à la fois pertinentes et utiles.

Nous vous remercions pour vos efforts en première ligne de cette crise, et nous espérons que cela aidera à maintenir votre personnel en bonne santé.

Cordialement,

Anna Königson Koopmans
Directrice marketing – Épicerie/pharmacies
Essity Professional Hygiene



COVID-19

Il n'est pas prouvé que le COVID-19 se transmette par la nourriture ; néanmoins, le virus peut se propager dans votre magasin ou votre pharmacie entre les employés et les clients par le biais de gouttelettes produites quand une personne infectée tousse ou éternue, ou par surfaces ou objets contaminés.

Vous pouvez aider à réduire la propagation du COVID-19 dans votre établissement en :

- Suivant les protocoles pour une bonne hygiène des mains
- Maintenant des procédures de nettoyage et désinfection
- Optimisant le placement des distributeurs de solutions hydro-alcoolique.

Ce kit d'outils vous offre les ressources dont vous avez besoin pour renforcer au sein de votre commerce et officine, les meilleures pratiques pendant cette épidémie.



Comment le COVID-19 se propage-t-il dans votre épicerie ou votre pharmacie ?



**Par voie aérienne
en toussant et
en éternuant**



**Contact personnel
proche,
comme toucher ou
serrer des mains**



**En touchant un objet ou
une surface où le virus
est présent, puis en
touchant sa bouche, son
nez ou ses yeux**

Hygiène des mains

Les sites à forte fréquentation peuvent constituer un lieu de propagation du nouveau coronavirus, en particulier avec l'augmentation du volume de clients et de surfaces fréquemment touchées. Mais des techniques d'hygiène des mains adaptées peuvent tuer les virus comme celui à l'origine du COVID-19 et aider à contrôler sa propagation.

Encouragez une bonne hygiène des mains pour vos employés et vos clients en :

- Formant vos employés aux techniques adaptées d'hygiène des mains, y compris quand se laver et désinfecter les mains ou quand porter des gants.
- Accrochant les derniers posters relatifs à l'hygiène et au lavage des mains dans les sanitaires et les salles de pause des employés.
- Envisageant de demander au personnel de caisse d'utiliser des gants, de se laver ou désinfecter les mains après chaque transaction.
- Utilisant une signalisation pour encourager les clients à utiliser les désinfectants et lingettes que vous mettez à disposition.
- Offrant aux clients et employés des fournitures d'hygiène des mains essentielles telles que savon, solutions hydroalcoolique pour les mains et essuie-mains en papier.

Des ressources sont proposées ci-dessous pour encourager une bonne hygiène des mains dans votre point de vente lors de la pandémie de COVID-19.



Ressources

Handwashing procedure

Procédure de lavage des mains

[Télécharger](#)



Hand Sanitizing

Désinfection pour les mains

[Télécharger](#)



Tork Clean Care Hygiene tips for food service staff

Conseils d'hygiène pour le personnel de restauration

[Télécharger](#)



fip

UPDATED 26 MARCH 2020

FIP HEALTH ADVISORY

COVID-19: GUIDELINES FOR PHARMACISTS AND THE PHARMACY WORKFORCE

INTERNATIONAL PHARMACEUTICAL FEDERATION

COVID-19 : directives pour les pharmaciens et le personnel de pharmacie

[En savoir plus](#)



8 manières de promouvoir l'hygiène personnelle au-delà de l'hygiène des mains

Votre magasin ou pharmacie devrait promouvoir des mesures d'hygiène supplémentaires dépassant le simple lavage des mains lors de la pandémie de COVID-19 pour protéger les clients et les employés. Ceci inclut les routines de distanciation sociale et les nouvelles politiques des magasins.

Certaines considérations relatives à la distanciation sociale incluent de :

- Limiter le nombre de clients dans la boutique à tout moment et placer des employés à l'entrée du magasin pour contrôler les entrées et sorties des clients.
- Placer des affiches à l'entrée et utiliser le système de sonorisation du magasin pour promouvoir la distanciation sociale. Demander aux clients présentant des symptômes grippaux de ne pas entrer.
- Placer une ligne « ne pas franchir » devant et derrière les comptoirs des espaces caisses, épicerie fine, boulangerie et pharmacie.
- Encourager le paiement libre-service pour limiter le contact direct entre les clients et nettoyer les caisses en profondeur après chaque transaction.
- Ajouter des écrans en plastique aux caisses pour limiter le risque de propagation des germes entre les employés et les clients.
- Fournir aux employés des masques faciaux et des écrans, surtout si c'est recommandé par les autorités locales.
- Créer une rotation de l'équipe afin que tout le personnel ne soit pas en contact avec les clients toute la journée.
- Réapprovisionner les rayons en dehors des heures d'ouverture au maximum pour réduire le contact du personnel avec les clients.

Il est également essentiel que les employés présentant des symptômes grippaux restent chez eux et qu'un temps suffisant leur soit accordé pour se rétablir.

Pratiquez la distanciation sociale

2 chariots = 180 cm



Veillez maintenir une distance équivalente à 2 chariots entre vous et les autres dans la mesure du possible.



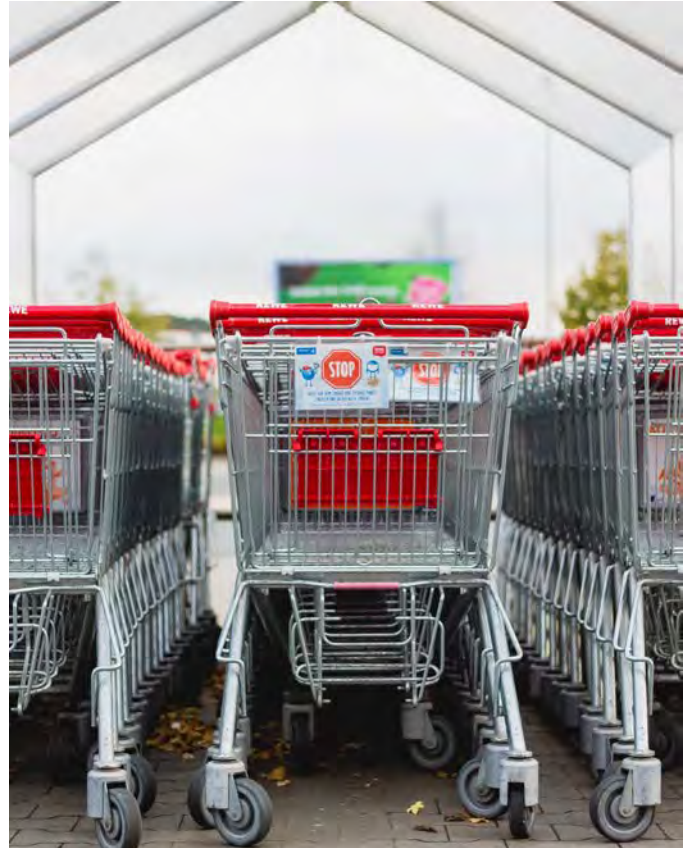
Nettoyage des surfaces

Les épiceries et pharmacies présentent de nombreuses surfaces souvent touchées comme les chariots de course, les portes de congélateur et les comptoirs de caisse. Ces surfaces sont facilement contaminées par le virus à l'origine du COVID-19 et doivent donc être désinfectées régulièrement. Les surfaces à désinfecter régulièrement incluent :

- **Zone de course** : Comptoirs des espaces épicerie fine et fruits de mer, chariots de course, barres manuelles, écrans de protection, plateaux, poignées de porte, poubelles
- **Zone des caisses** : Caisses, comptoirs, bandes transporteuses, terminaux de paiement par carte de crédit, écrans tactiles, scanners, surfaces de paiement libre-service, poignées, téléphones, claviers, souris d'ordinateur
- **Zone d'arrière-boutique** : Poignées de porte, tables de salle de pause, comptoirs, interrupteurs, évier, microphones et interphones, ordinateurs, rideau en plastique de réfrigérateur
- **Sanitaires** : Poignées de porte, robinets, poignées de toilettes, interrupteurs

Établissez un plan de nettoyage et de désinfection obligatoire et placez des instructions en divers points du magasin. Vous pourriez essuyer la poignée des chariots pour les clients quand ils entrent dans le magasin.

Les outils proposés ci-dessous vous aideront à assurer que votre boutique reste propre et désinfectée lors de la pandémie.



Ressources

FIP COVID-19 Information Hub

FIP-COVID-19 Timeline

Platforme d'informations COVID-19 pour les pharmaciens et le personnel de pharmacie

[En savoir plus](#) ↓

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

COVID-19 et sécurité alimentaire : conseils pour les entreprises de restauration

[En savoir plus](#) ↓

COVID-19 Cleaning and Disinfection for Grocers, Fresh Surface

COVID-19 et nettoyage et désinfection pour les surfaces souvent touchées

[En savoir plus](#) ↓

Cleaning & Sanitation Guide for Food Retail

Guide de nettoyage et désinfection pour le secteur de distribution de produits alimentaires

[En savoir plus](#) ↓

Recommandations sur le placement des distributeurs de solutions hydroalcooliques

Tandis que vous continuez l'activité pendant la pandémie de COVID-19, renforcez l'hygiène des mains par un placement optimal des distributeurs d'hygiène des mains. Voici des principes directeurs pour les différentes zones de votre magasin.

1 Entrées des magasins

Proposez aux clients la possibilité de se désinfecter les mains à l'entrée du magasin. Placez des désinfectants pour les mains et des distributeurs de lingettes désinfectantes à l'entrée près des chariots et paniers de course. Veillez à ce que les poubelles ferment correctement.

2 Caisses

Un désinfectant pour les mains doit être mis à disposition des clients au niveau des caisses. Veillez à ce que chaque caisse présente une poubelle fermée.

3 Espèces

Un désinfectant pour les mains doit être mis à disposition des employés derrière la caisse pour promouvoir une désinfection des mains fréquente entre les transactions avec les clients. Offrez des lingettes ou sprays désinfectants pour encourager une désinfection fréquente de la bande transporteuse et autres surfaces de la caisse.

4 Comptoirs

Placez des distributeurs de solutions hydroalcooliques aux comptoirs, d'une pharmacie, primeur, viande ou poissonnerie, et mettez des lingettes à disposition pour essuyer les surfaces.

5 Sanitaires

Approvisionnez les sanitaires en distributeurs de savon, désinfectants pour les mains, distributeurs de mouchoirs et essuie-mains en papier jetables pour prévenir la transmission des agents pathogènes. Placez des poubelles fermées près de tous les distributeurs pour éviter les déchets d'essuie-mains en papier et la contamination croisée.

6 Entrées et sorties

Placez des distributeurs de désinfectant pour les mains à toutes les portes entre l'entrepôt et la salle de vente.

