



## Commerce de détail non alimentaire (habillement, etc.) : quelles précautions prendre contre le choléra ?

CHOLERA

### Quels sont les risques de transmission ?

- **Quand vous êtes touchés par une personne contaminée ou vous touchez un objet utilisé par une personne contaminée.** D'où l'importance d'éviter les contacts physiques ;
- \* **Quand vous portez vos mains non lavées ou un objet contaminé au visage.** La bactérie peut vous contaminer. D'où l'importance de se laver correctement les mains et de limiter le partage d'objets.

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du guide des mesures de prévention des risques de contamination au choléra pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit conduire :

- \* à éviter les risques d'exposition à la bactérie ;
- \* à évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;
- \* à identifier les mesures de protection collectives et individuelles nécessaires.
- \* A actualiser le document unique d'évaluation des risques professionnels

### Mesures organisationnelles

- \* **L'employeur** met en place les mesures d'organisationnelles et veille à leur application **cela passe notamment par :**
- \* **Respecter les mesures d'hygiène** Les locaux doivent être équipés de savon, gel hydroalcoolique, essuie-mains jetables, de produits de désinfection (pour les tables, outils, matériels communs...);
- \* **Éviter de partager les outils et équipements.** À défaut, diminuer les cadences de travail et prévoir des temps dédiés pour le nettoyage/désinfection régulier des matériels communs ;
- \* **Associer les élus du CSE à la définition des mesures organisationnelles**
- \* **Afficher les consignes dans l'entreprise**
- \* **L'employeur doit être encore plus vigilant que d'habitude pour permettre un accès aux salariés à de l'eau potable pour leur consommation.**

- Textes Réglementaires : Articles L.4121-2 et R.4421-1 à R.4427-5 du code du travail relatifs à la protection des travailleurs des risques résultant de leur exposition à des agents biologiques.
- Document INRS : ED 6034
- Guide des mesures de prévention des risques de contamination au choléra en situation pré-épidémique –(DEETS de MAYOTTE)

- \* **Un référent cholera peut-être désigné.** Cela peut être l'employeur dans les petites entreprises. Il veille à la mise en œuvre des mesures de prévention et à l'information des personnes travaillant dans son entreprise.
- \* **Il est recommandé que les cas contact et personnes symptomatiques soient isolés de manière à protéger l'ensemble du personnel.** Les autorités sanitaires doivent être prévenues afin de faciliter le contact tracing.
- \* **Hydrater la victime souffrant des symptômes du choléra ;**
- \* **Appeler immédiatement le SAMU (15).**
- \* **La personne souffrante doit éviter de se rendre chez le médecin afin de minimiser la propagation de la maladie.**

### MESURES INDIVIDUELLES

- \* **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) :
  - frotter 30 secondes,
  - paumes, dos, ongles, doigts et entre doigts. Se sécher avec du papier/tissu à usage unique.
- \* **Éviter de se toucher le visage**, en particulier le nez et la bouche ;
- \* **Respecter les mesures de distanciation physique :**
  - ne pas serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
- \* **Nettoyer/désinfecter régulièrement les objets** manipulés et les surfaces touchées ;
- \* **Utiliser des équipements individuels de protection :**

- Informer et former l'ensemble des salariés aux mesures de prévention mises en place au sein de l'entreprise, contre les risques liés au choléra ;



# 1. PRÉPARER

- \* **Affichez à l'entrée du magasin** toutes les informations utiles au client :
  - désinfection obligatoire des mains avec du gel hydroalcoolique
  - rappel des consignes sanitaires
  - horaires
  - modalités de paiement
  - retrait des marchandises
  - possibilité de précommander
  - invitez les clients à venir avec leurs sacs pour éviter la manipulation des emballages

Communiquez aussi ces informations par mailing à votre base clients.

- \* Incitez les clients à commander depuis chez eux et organisez un guichet spécifique pour le retrait des commandes
- \* **Établissez un protocole de nettoyage** avec périodicité et traçage
- \* de tous les espaces (accueil, vente, cabines, zones humides, sanitaires, vestiaire, stockage), des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surfaces susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains)
- \* **Mettez en place un protocole pour la livraison et le stockage des articles** (lavage des mains après manipulation, spray désinfectant...). Délimitez une zone de livraison. Le bon de livraison est signé grâce au stylo ou au stylet de celui qui signe
- \* **Mettez en place un protocole « essai »** prévoyant notamment de mettre en quarantaine au moins 24 heures les textiles essayés par les clients ou leur traitement par un système de génération de vapeur d'eau type défroisseur si la matière peut le supporter, avant remise en rayon, sauf difficultés organisationnelles impactant la possibilité d'assurer correctement l'activité commerciale
- \* .
- \* **Mettez en permanence à disposition** sur ou à proximité des postes de travail (y compris cabines d'essayage, vestiaires, sanitaires, salles de pauses et de la caisse) des consommables : gel hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, une boîte de mouchoirs en papier par personne
- \* **Attribuez des outils de travail individuels** sinon désinfectez-les entre chaque utilisateur

## 2. RÉALISER



- \* Mettez à disposition du gel hydroalcoolique à l'entrée du magasin et incitez les clients à l'utiliser avant d'entrer pour qu'ils touchent les articles avec des mains propres. Assurer le réassort
- \* Si les vêtements arrivent emballés dans un sac plastique, sortez les du carton en laissant le plastique
- \* Évitez de vendre le modèle en exposition mais plutôt le vêtement dans son plastique d'origine
- \* Encouragez le paiement par carte et sans contact ; mettez à disposition près de la caisse du gel hydroalcoolique. En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, mettez en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main). Si possible proposez le paiement par téléphone
- \* Revoyez la politique d'échange des produits et adoptez une procédure visant soit à nettoyer le produit retourné, soit à le mettre en réserve pendant au moins 24 heures selon les mêmes modalités que le protocole « essai ».
- \* S'ils ont lieu sur place, prenez les repas et les pauses en horaires décalés. Nettoyez les surfaces après chaque convive.
- \* Au besoin, neutralisez durant la pandémie les équipements collectifs (cafetières, distributeurs de gobelets...), fournissez des bouteilles d'eau individuelles



## 3. VÉRIFIER

- \* Centralisez les remontées d'informations (difficultés rencontrées par les salariés, résultats des ventes, etc.), en particulier lorsque les plages horaires ne permettent pas la présence aux réunions de certains salariés. Prévoyez un canal de substitution et de collecte de l'information
- \* Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables permettant de respecter les consignes : gel hydroalcoolique, produits de nettoyage et d'entretien usuels, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, équipements de protection individuelle, etc.
- \* Contrôlez la mise en œuvre du plan de nettoyage
- \* Faites régulièrement le point avec chacun sur ses conditions de travail, le respect des mesures de prévention des risques et ses éventuelles difficultés.



Contactez au besoin le service de santé au travail dont vous dépendez ou votre Caisse d'assurance maladie - Risques professionnels pour vous aidez dans la mise en place de vos mesures de prévention.