



**MINISTÈRE
DU TRAVAIL
DE LA SANTÉ
ET DES SOLIDARITÉS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**COMMERCE
DE DETAIL ALIMENTAIRE :
KIT DE LUTTE CONTRE LE CHOLERA**



TRAVAILLER DANS UN COMMERCE DE DETAIL ALIMENTAIRE : QUELLES PRECAUTIONS PRENDRE CONTRE LE 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

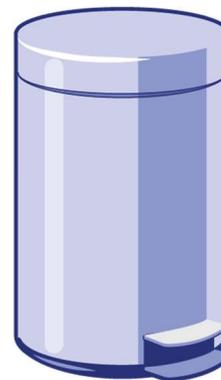
- * **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) :
 - frotter 30 secondes,
 - paumes, dos, ongles, doigts et entre doigts. Se sécher avec du papier/tissu à usage unique.
- * **Éviter de se toucher le visage**, en particulier le nez et la bouche ;
- * **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 : blouse, gants en latex, chaussures fermées...**

- 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

- * **Installez un panneau à l'entrée du magasin avec toutes les informations utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, organisation des queues, modalités de paiement, retrait des marchandises, possibilité de passer des précommandes par téléphone avec préparation en amont).**
- * **Installez, si possible, un poste d'encaissement dédié en extérieur ou un service de livraison.**
- * **Établissez 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.).
- * **Affichez « se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun ».**
- * **Suspendez de préférence l'utilisation des fontaines à eau au profit d'une distribution de bouteilles d'eau individuelles.**
- * **Si possible, laissez les portes ouvertes pour limiter les contacts avec les poignées et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès au magasin.**
- * **Mettez en permanence à disposition, sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier, par personne.**
- * **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.**



2-RÉALISER



* **Effectuez la mise en place (dans les vitrines, dans les rayons, etc...) en dehors des heures d'ouverture aux clients**, quitte éventuellement à réduire la plage horaire en veillant toutefois à ne pas accroître la concentration de clients dans le magasin.

* **Encouragez le paiement par carte et sans contact.**



En cas d'utilisation de caisses automatiques (supérettes, etc.), veillez à une organisation garantissant l'hygiène pour les clients et les salariés qui interviennent régulièrement sur les machines (moyen de nettoyage des surfaces, etc.).

* En cas de paiement en espèce et de remise de monnaie, **mettez en place une soucoupe pour la déposer** (pas de remise de main à main).

* **Nettoyez les mains fréquemment** de manière adaptée à l'affluence ainsi que si un risque de contamination évident est suspecté.



3. VÉRIFIER



* **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, gants, sacs-poubelle...).

* 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 aider dans la mise en place de vos mesures de prévention.