

COVID-19 : Lignes directrices à l'intention des épiceries et des magasins d'alimentation au détail

Les épiceries et les magasins d'alimentation au détail jouent un rôle crucial en tant que fournisseurs de services essentiels. À cette fin, chacun doit adapter ses activités quotidiennes afin d'éviter la transmission de COVID-19.

Les fournisseurs de services essentiels ont déjà adopté des procédures améliorées mises en œuvre dans le secteur de l'épicerie et du commerce de détail. Le présent document fournit des conseils supplémentaires pour appuyer ces efforts :

- Selon la taille du bâtiment, limiter son accès à un nombre de clients qui permet de maintenir une distance physique de deux (2) mètres ou six (6) pieds. (Les membres du personnel à l'intérieur du bâtiment doivent être compris dans ce nombre.)
 - Une personne tous les 2 mètres au carré (4 mètres carrés) de surface commerciale disponible peut servir de guide pour calculer le nombre maximum de personnes pouvant se trouver dans le magasin en même temps.
 - Si vous l'établissez, pensez à afficher une explication concernant le nombre maximum que peut accueillir l'installation afin de respecter la distance physique de deux (2) mètres ou six (6) pieds.

Si nécessaire, désignez une ou plusieurs personnes pour compter les clients afin de vous assurer que le nombre de ceux qui entrent ne dépasse pas le nombre de ceux qui sortent.

- Veillez à ce que tous les membres du personnel respectent la distance physique de deux (2) mètres ou six (6) pieds.
- Placez un désinfectant pour les mains contenant au moins 70 % d'alcool dans des distributeurs situés près des portes, des caisses et autres endroits que les clients touchent fréquemment. Songez à mettre des lingettes à disposition pour essuyer les chariots et des poubelles pour y jeter les lingettes.
- Nettoyez et désinfectez les zones touchées fréquemment comme les caisses, les aires de mise en sac, les chariots et les paniers entre chaque client. <https://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/CDCCOVIDF.pdf>
- Mettez en place un système de contrôle physique pour aménager les files d'attente à l'entrée et éviter que les personnes qui attendent ne forment un attroupement.
- Placez des marqueurs tels que du ruban adhésif ou des cônes tous les deux (2) mètres ou six (6) pieds que les clients pourront utiliser comme repère visuel.
- Veillez à ce que les toilettes soient approvisionnées en tout temps en savon liquide (pas forcément antibactérien), en serviettes en papier et en eau courante chaude. N'utilisez pas de sèche-mains qui dispersent les particules dans l'air.
- Fournissez des sacs propres pour les aliments et les produits d'épicerie. Les clients ne doivent pas placer leurs propres contenants ou sacs réutilisables sur le tapis de caisse et doivent emballer eux-mêmes leurs achats.
- Ne vendez pas d'articles en vrac, sauf si des bacs alimentés par gravité sont utilisés ou si le personnel peut distribuer les articles au public dans des conditions saines. Si le public

a accès à des articles en vrac, des mesures appropriées pour prévenir la contamination croisée doivent être prises.

- Encouragez les paiements par carte de crédit ou sans contact plutôt qu'en espèces. Limitez la manipulation des cartes de crédit et des cartes de fidélité chaque fois que cela est possible en permettant aux clients de les scanner eux-mêmes. Lorsque le paiement en espèce est inévitable, les employés doivent se laver les mains fréquemment ou utiliser des gants qui doivent être souvent remplacés.
- Il est recommandé d'installer une barrière physique, comme du plexiglas, entre les caissiers et les clients, en particulier lorsqu'il n'est pas possible de maintenir une distance de deux (2) mètres ou six (6) pieds.
- Tous les membres du personnel doivent se laver fréquemment les mains, tousser ou éternuer dans leur coude et éviter de se toucher le visage. Si les membres du personnel utilisent des gants, ils doivent se laver les mains correctement avant et après leur utilisation. Ne vous touchez pas le visage avec des gants.
- Conseillez aux clients qui ont un rhume, une grippe ou des symptômes de type COVID-19 (fièvre, toux) de rentrer à la maison, de s'auto-isoler, d'appeler le 811 pour obtenir des conseils et d'opter pour un service de livraison le cas échéant. Si possible, un membre du personnel doit être présent à l'entrée pour effectuer un dépistage.
- Veillez à ce que les membres du personnel qui présentent des symptômes de rhume, de grippe ou de COVID-19 (fièvre, toux) restent à la maison, s'auto-isolent et appellent le 811 pour obtenir des conseils.
- Envisagez de fixer un horaire pour que les personnes âgées, les clients ayant un handicap qui peuvent avoir besoin d'aide ou les clients dont le système immunitaire est affaibli puissent magasiner avant le grand public. Avant la période réservée à ces personnes, les surfaces touchées fréquemment doivent être nettoyées et désinfectées soigneusement. <https://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/CDCCOVIDF.pdf>
- Si vous le pouvez, offrez la possibilité de commander l'épicerie en ligne ou par téléphone qui sera ramassée ou livrée.