

# PROTÉGER LES EMPLOYÉS

contre la COVID-19



## LES EMPLOYÉS D'ÉPICERIE

### Quels dangers auxquels les employés d'épicerie sont-ils confrontés au cours de cette pandémie?

Pendant la période de pandémie liée à la COVID-19, les employés d'épicerie font partie du service essentiel. La plupart travaillent pendant des longues heures et doivent faire face aux clients mécontents, alors qu'ils sont aussi exposés aux produits chimiques de nettoyage et de désinfection, qu'ils utilisent parfois de façon inappropriée sans tenir compte de leur danger. Les employés d'épicerie doivent être protégés contre les dangers existants et surtout contre le coronavirus.

### Comment les employés d'épicerie devront-ils être protégés pendant la pandémie?

La loi exige aux employeurs de prévoir un milieu de travail sain et sécuritaire. Il s'agit notamment de s'assurer que les employés ne sont pas exposés (ne soient pas exposés) à la COVID-19. Tous les milieux de travail devraient avoir un plan de lutte contre la pandémie mis en place par un comité de santé et sécurité au travail, composé aussi bien des employeurs que des employés.

#### 1. Éviter le contact et accroître la distanciation physique dans l'épicerie

Les personnes devraient maintenir une distance d'au moins 2 mètres/6.5 pieds dans l'épicerie.

##### Maintenir la distanciation physique entre les clients et les employés :

- ✓ Contrôler et surveiller le nombre des personnes qui entrent dans l'épicerie
- ✓ Apposer (Apposer) des indices visuels indiquant la distance (exemple une pastille autocollante, une couleur, un cône) dans la queue (à l'intérieur comme à l'extérieur) et dans les allées
- ✓ Indiquer clairement en soulignant, le cas échéant, les voies à sens unique dans les allées
- ✓ N'utiliser que chaque deuxième caisse de sortie
- ✓ Installer des barrières physiques au niveau des présentoirs des caisses de sortie, s'étendant autant que possible le long des ceintures, de part et d'autre des caissiers
- ✓ Installer les mêmes types de barrières au niveau du service à la clientèle ainsi qu'à d'autres endroits où le personnel est en contact avec les clients
- ✓ encourager l'utilisation des cartes de débit et de crédit plutôt que d'effectuer de paiement en espèce
- ✓ utiliser le scanner à main pour éviter de toucher les achats, les cartes de fidélité et les coupons de réduction
- ✓ garnir les étagères lorsque l'épicerie est fermée ou pendant les heures creuses tout en bloquant les allées
- ✓ s'assurer que les employés sont formés sur la manière de s'occuper en toute sécurité des marchandises/produits retournés, recyclés ou réutilisés

### COMMENT LA COVID-19 SE PROPAGE-T-ELLE?



Le virus se propage dans la nature lorsque les gens éternuent, toussent, crient, chantent ou même parlent à haute voix. Parfois même nous sommes contaminés lorsque les personnes malades respirent dans notre direction. Lorsque nous passons beaucoup plus de temps proches des personnes infectées par le virus, nous courons plus de risque de contracter la maladie.

Il existe essentiellement deux manières de contracter le virus. La plus fréquente consiste à respirer les particules infectées alors que l'autre consiste à toucher les surfaces contaminées pour ensuite toucher les yeux, le nez ou la bouche. Le virus reste présent dans l'air ou sur les surfaces pendant des heures voir même des jours selon la position du vent et le type de matériel.

## Respecter les mesures de distanciation physique entre les employés :

- ✓ décaler les heures à laquelle les employés arrivent, prennent leur pause, quittent le travail etc.
- ✓ limiter les tailles de l'équipe en décalant les fréquences de rondes
- ✓ réduire le nombre de participants aux formations, aux réunions, etc.
- ✓ ajouter les espaces supplémentaires pour les réunions et les pauses, comme par exemple distancer les chaises
- ✓ fournir les postes de travail spécialisés, les outils et les équipements pour chacun

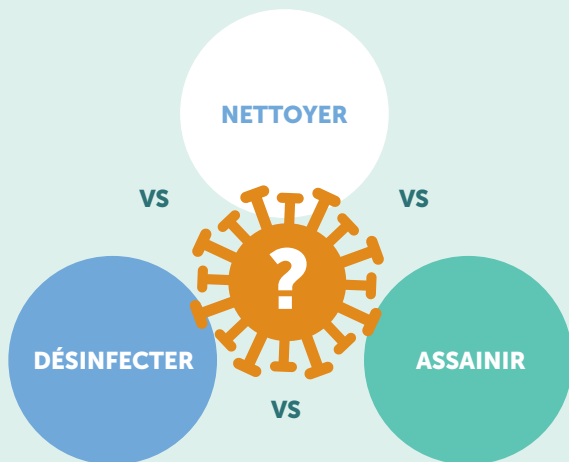
Assurer une signalisation claire et très visible pour les employés et les clients en indiquant les exigences de distanciation physique et assurer qu'aucune forme de violence ou d'abus ne soit tolérée.

## 2. Nettoyer davantage, assainir et désinfecter au besoin, avec des produits plus sécuritaires

**Nettoyer davantage peut réduire le risque de propagation du virus. Nettoyer régulièrement les endroits sales et fréquemment touchés.**

Il faut désinfecter seulement quand c'est nécessaire. Il faut disposer des différents équipements pour les zones réservées aux clients et celles réservées à la préparation des aliments. Il faut mettre en place un système de contrôle permettant de séparer les chariots et les paniers propres à ceux déjà utilisés.

## NETTOYER, ASSAINIR & DÉSINFECTER



### Quelles sont les différences?

**NETTOYER:** consiste à enlever la saleté et les germes des endroits ou des objets en utilisant du savon/détergent, de l'eau et de la friction. **Il faut nettoyer avant d'assainir et de désinfecter.**

**ASSAINIR\*:** consiste à réduire les germes des surfaces pour maintenir un niveau de sécurité recommandé par la santé publique.

**DISINFECTING\*:** détruit=détruire presque tous les germes sur les surfaces selon l'indication de la posologie. Certains désinfectants affectent seulement le virus, et d'autres les bactéries et d'autres encore détruisent les deux.

\* Les produits doivent être enregistrés par Santé Canada ou par l'EPA Américaine et jugés capables de pouvoir tuer le coronavirus.

Pour plus d'information, lisez sur [mflohc.mb.ca/covid-19](http://mflohc.mb.ca/covid-19) « Méthodes de nettoyage plus sécuritaires sur le lieu de travail »

## 3. Avoir droit à l'équipement de protection individuel (EPI)

L'équipement de protection individuel est très important pour faire face à une pandémie. L'employeur devrait le fournir et s'assurer qu'il est conforme au type de travail et qu'il convient à l'employé. Toute personne qui s'occupe de nettoyage et de la désinfection a besoin d'un EPI supplémentaire, selon les produits utilisés tels que les gants en nitriles pour se protéger les mains ou un respirateur pour se protéger contre les produits toxiques.

Il faut régulièrement changer les gants jetables. Les enlever avant de manger, d'aller aux toilettes, de se toucher au visage ou de fumer. Remplacer les gants souillés et déposés ceux déjà utilisés dans le récipient à déchets. Se laver les mains avant et après avoir changé des gants et après avoir enlevé d'autres EPI. Les employeurs devraient apprendre à leurs employés comment porter et enlever proprement les EPI.

**Contactez immédiatement le superviseur en cas de problème avec un EPI ou d'autres types de protection.**



## 4. Se laver les mains fréquemment

L'un des meilleurs moyens de se débarrasser du virus c'est de se laver les mains avec du savon et de l'eau. Les intervalles entre le lavage de mains sont très importants et doivent être bien programmés. Les caissiers et les ensacheurs devraient se laver les mains toutes les 30 minutes. Tous les employés y compris le personnel d'exécution devraient facilement accéder aux toilettes ayant de l'eau courante chaude et du savon et des papiers hygiéniques en quantité suffisante :

- ✓ lorsqu'ils arrivent et quittent le travail
- ✓ avant le port et après avoir enlevé l'EPI (surtout le respirateur, le masque et les gants)
- ✓ après toute proximité avec les gens, tout contact avec les surfaces, les équipements ou les outils
- ✓ après s'être mouché, après avoir toussé ou éternué.

Au cas où cela n'est pas possible, alors les désinfectants pour les mains doivent être disponibles (60-80% d'éthanol/alcool éthylique ou 60-75% alcool isopropylique/isopropanol). Les distributeurs tactiles sont les meilleurs dans les épiceries. Si le produit ne contient pas de lotion pour les mains, les employés auront besoin d'un autre système aqueux différent pouvant leur fournir de lotion pour les mains, sans parfum, pour éviter des gerçures de peau.

**La désinfection des mains et les gants ne remplacent pas les bonnes pratiques de lavage de mains.**



## 5. Laver en toute sécurité tous les matériels de nettoyage et tous les vêtements de travail

Il est essentiel / essentiel d'avoir des vêtements de travail appropriés ainsi que leurs casiers. L'employeur devrait mettre en place un moyen de lessive des vêtements de travail, le cas échéant. Si le nettoyage de vêtements/linges/buanderies se fait à la maison ou autrement :

- ✓ Faites-le le moins possible sans agiter et lavez-vous les mains immédiatement après.
- ✓ Mettez et transportez les linges mouillés contaminés dans un contenant étanche
- ✓ Lessivez les vêtements dans l'eau très chaude avec du détergent et séchez soigneusement.

## 6. Empêcher les malades de fréquenter les lieux de travail

Les stratégies en milieu de travail doivent être améliorées pour s'assurer :

- ✓ des mesures sécuritaires permettant de renvoyer en dehors du travail les clients qui affichent des symptômes de maladie
- ✓ que les employés soient dépistés avant de se présenter dans les épiceries (exemple les questions classiques sur les symptômes) et tout celui qui paraît malade n'y entre pas.
- ✓ qu'aucune incitation ni pression n'est exercée pour aller au travail
- ✓ que le congé mobile et payé et même les prestations sont établies
- ✓ que les employés qui sont plus à risque de tomber malade ou qui sont enceintes sont permis de rester chez eux sans perdre leur salaire ni leur droit d'ancienneté
- ✓ qu'il n'y a pas de représailles ni de pénalité pour avoir signaler / signalé des symptômes ou de dangers ou même pour avoir pris de congé de maladie.

## Autres pratiques importantes sur le lieu de travail

- ✓ Accorder un temps supplémentaire aux employés pour leur permettre de bien faire leur travail et de prendre des précautions nécessaires
- ✓ Annuler les quotas liés à la productivité (exemple : les clients sont servis par heure) pour accorder du temps afin de prendre des précautions
- ✓ Accorder au moins 12 heures de pause entre les quarts de travail, pour permettre aux employés de conduire, de se reposer et de dormir
- ✓ Les agents de livraison ont aussi droit à la protection; il faut leur fournir aussi les gants, le désinfectant pour les mains et les masques appropriés. Ils doivent aussi être épargnés de tout contact pendant l'exécution de leur travail
- ✓ Le système de ventilation doit être installé. L'air recyclé doit passer dans les filtres à haute efficacité (HEPA). L'air qui entre et celui qui sort doivent être nettoyés quotidiennement et les filtres remplacés régulièrement
- ✓ Fournir des informations aux employés sur les ressources qui leur sont disponibles sur la santé mentale

## LES INFORMATIONS ET LA FORMATION SONT PRIMORDIALES

Les employeurs doivent fournir les informations et offrir des formations aux employés et aux superviseurs sur le danger lié au travail, y compris les dangers spécifiques liés à la COVID-19. Pendant la pandémie, il s'agit notamment :

- ✓ du plan de lutte contre la pandémie sur le lieu de travail
- ✓ des signes et des symptômes du virus, ainsi que les déclarations des symptômes et les procédures de prise de congé de maladie
- ✓ du lavage des mains et des désinfectants
- ✓ des tâches et procédures nouvelles ou modifiées (exemple: nettoyage, désinfection), avec les dangers et les protections relatifs
- ✓ de l'EPI, son but, ses limites, la manière sécuritaire de porter et d'enlever les ressources communautaires en santé mentale qui sont disponibles
- ✓ des modalités permettant d'éviter l'escalade, de signaler et d'examiner toute sorte de violence
- ✓ des ressources communautaires en santé mentale qui sont disponibles

**Les informations, y compris les affiches doivent être faciles à comprendre et disponibles dans les langues des employés.**

## RESSOURCES :

Pour les ressources et les données actualisées sur le Coronavirus (COVID-19), visitez :

[mflohc.mb.ca/covid-19](https://mflohc.mb.ca/covid-19)



TRANSLATION FUNDED BY:



Immigration, Refugees and Citizenship Canada

Immigration, Réfugiés et Citoyenneté Canada