

Directives Phase Deux

Coronavirus 2019 (COVID-19) : Directives pour les magasins d'alimentation et les marchés de producteurs

Au cours de la phase Deux, le public et les entreprises devront adopter de nouveaux comportements et des mesures de protection rigoureuses afin de réduire les risques pour tous. Ce guide est destiné aux détaillants alimentaires (y compris les épiceries et les marchés de producteurs) pendant la phase Deux. En période d'activité, **les mesures suivantes doivent être mises en œuvre pour aider à réduire le risque de transmission de COVID-19 parmi les employés, les clients et la communauté.** Pour de plus amples informations, consultez coronavirus.dc.gov/phasetwo.

Veillez noter que toute personne présentant des symptômes de COVID-19, ou ayant été récemment exposée à une personne ayant contracté le COVID-19, ne doit pas travailler ou visiter un détaillant alimentaire en raison du risque d'exposer d'autres personnes. Les symptômes de COVID-19 peuvent comprendre : fièvre (ressentie ou 100,4 degrés Fahrenheit), frissons, toux, essoufflement ou difficulté à respirer, fatigue, douleurs musculaires ou corporelles, maux de tête, perte de goût ou d'odeur, mal de gorge, congestion ou écoulement nasal, nausées ou vomissements, diarrhée ou autre malaise.

Information Générale Phase Deux

- **Les règles de masque, de file d'attente et de capacité précédemment établies pour les entreprises essentielles comme les magasins d'alimentation sont inchangées en phase Deux.**
- **Les magasins d'alimentation peuvent rouvrir les buffets si le personnel sert la nourriture (le self-service n'est pas autorisé).**
- **Les marchés de producteurs doivent maintenir un espace de 2 mètres entre chaque vendeur individuel.**

Les employés et les clients doivent pratiquer des mesures de prévention au quotidien

- Restez à la maison si vous êtes malade ou si vous avez été récemment exposé à une personne atteinte de COVID-19.
- Dans la mesure du possible, restez à au moins 2 mètres des autres personnes qui ne font pas partie de votre foyer.
- Les employés et les clients doivent porter un masque à tout moment.
- Les employés doivent porter des gants jetables afin de minimiser le contact à mains nues avec les produits alimentaires, et pour les tâches de routine.
- Se laver fréquemment les mains (avec de l'eau et du savon ou un désinfectant pour les mains à base d'alcool).
 - Les moments clés pour se laver les mains sont notamment :
 - Avant, pendant et après avoir préparé, servi ou mangé de la nourriture,
 - Après avoir utilisé les toilettes,
 - Avant et après avoir enfilé, touché ou retiré le masque,
 - Avant et après le travail et avant et après les pauses
 - Avant et après le service pour chaque client,
 - Après avoir manipulé les affaires d'une autre personne,
 - Après s'être mouché, avoir toussé ou éternué.

Considérations pour le Public

- Continuez à commander en ligne de la nourriture et d'autres articles à livrer à domicile ou à récupérer en bordure de trottoir lorsque c'est possible.
- Ne vous rendez au magasin d'alimentation en personne que lorsque vous en avez absolument besoin. Cela limitera votre exposition potentielle à d'autres personnes et au virus à l'origine du

COVID-19.

- Lorsque vous devez vous y rendre en personne, allez-y pendant les heures où il y aura moins de monde (par exemple, tôt le matin ou tard le soir).
- Les clients doivent minimiser le temps passé dans le magasin et faire leurs achats seuls ou uniquement avec les membres d'un même foyer.
- Si vous êtes à très haut risque de maladie grave, tentez de savoir si le magasin a des horaires spéciaux pour les personnes à haut risque. Si c'est le cas, essayez de faire vos courses dans ces horaires. Les personnes à haut risque de maladie grave incluent les personnes de plus de 65 ans ou les personnes ayant déjà de graves problèmes médicaux sous-jacents
- Désinfectez le caddie, utilisez des lingettes désinfectantes si vous en avez.
- Il n'y a pas de preuve que la nourriture ou les emballages jouent un rôle significatif dans la propagation du virus aux États-Unis.
- Pour de plus amples informations, visitez cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/daily-life-coping/essential-goods-services.html

Conseils aux employeurs pour la sécurité des employés et des clients

- Aménager les postes de travail, les espaces communs, les salles de repos et les autres zones de l'établissement de manière à ce qu'il y ait au moins 2 mètres d'écart entre les personnes.
- Poser des affiches indiquant qu'aucune personne présentant une fièvre ou des symptômes de COVID-19 n'est autorisée à entrer dans l'établissement et que tout le monde doit porter un masque.
- Fournir aux employés l'accès à du savon, de l'eau courante propre et du matériel pour se sécher les mains, et fournir du désinfectant pour les mains à base d'alcool contenant au moins 60 % d'alcool à différents endroits, à l'usage des travailleurs et des clients.
- Le désinfectant pour les mains doit être facilement accessible à l'entrée de chaque établissement.
- Fournir au personnel des équipements de protection (par ex. masques, gants).
- Rappeler aux chauffeurs de livraison et à tout fournisseur les exigences en matière de distanciation sociale, de couverture du visage et d'hygiène des mains.
- Décaler autant que possible les quarts de travail, les heures de début et les heures de pause.
- Mettre en œuvre des politiques de congé qui soient souples et non pénalisantes, et permettre aux employés malades de rester chez eux. Les politiques de congé doivent également tenir compte des employés qui doivent rester à la maison avec leurs enfants en cas de fermeture d'une école ou d'une garderie, ou pour s'occuper de membres de la famille malades.
- Sensibilisez les employés au sujet du Covid-19. Veuillez consulter coronavirus.dc.gov pour plus d'information.
- **Pour plus d'informations spécifiques aux établissements de vente au détail de produits alimentaires**, consulter le site du CDC : cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html

Éviter les Contacts Étroits et Réduire les Points de Contact

- Si possible, prévoir une entrée et une sortie séparées pour l'établissement afin de permettre un flux unidirectionnel des clients.
- Dans la mesure du possible, fermer les allées pendant le réapprovisionnement.
- Fournir des guides physiques, tels que du ruban adhésif sur les sols et les trottoirs et des panneaux de signalisation, pour s'assurer que les personnes restent à une distance d'au moins 2 mètres les unes des autres dans les zones d'attente, à l'intérieur et à l'extérieur du bâtiment.
- Dans la mesure du possible, marquer les passages et exigez que les allées soient à sens unique.
- Informer les clients qu'ils doivent remplir leurs propres sacs réutilisables ou des sacs fournis par le détaillant.

- Les poignées de main et autres contacts de personne à personne entre employés ou avec les clients doivent être découragés sur le lieu de travail.

Vérifier et Contrôler les Symptômes

- Effectuer un contrôle (par exemple, des questionnaires sur les symptômes) des employés tous les jours, avant d'entrer dans le magasin, par téléphone ou en personne.
- Les employés qui signalent des symptômes ou dont le test COVID-19 est positif ne doivent pas entrer dans l'entreprise.
- Si un employé développe des symptômes de COVID-19 au cours de la journée de travail, un plan doit être mis en place pour que cette personne s'isole immédiatement, prévienne son superviseur et quitte le bâtiment.

Nettoyer et Désinfecter / Assainissement

- Nettoyez et désinfectez les surfaces de travail, y compris les caisses automatiques, au moins une fois par heure.
- Nettoyez et désinfectez les autres surfaces très fréquentées, y compris celles situées dans les salles de repos, les toilettes et les zones administratives, ainsi que les poignées de porte des réfrigérateurs et des congélateurs, au moins une fois toutes les deux heures.
- Nettoyez et désinfectez les caddies et les paniers au moins une fois par heure.
- Nettoyez et désinfectez tous les équipements et ustensiles entre l'utilisation qu'en font les employés et les changements de tâches.
- Les toilettes doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment et être marquées et surveillées de manière appropriée afin de garantir le respect des directives de distanciation sociale. Veillez à ce qu'une quantité suffisante de savon et de serviettes en papier soit présente à tout moment.
- Toutes les surfaces en contact avec la préparation des aliments doivent être nettoyées et désinfectées au moins une fois toutes les deux heures.
- Pour plus d'informations sur les désinfectants qui sont efficaces contre le virus à l'origine du COVID-19, voir le site du CDC [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html).

Mesures relatives au Bâtiment

- Si le bâtiment a été fermé pendant une période prolongée, n'oubliez pas de vérifier les systèmes CVC et de vous assurer que tous les systèmes d'eau sont sûrs. Pour plus d'informations, voir le document du CDC sur la réouverture des bâtiments après un arrêt prolongé ou une exploitation réduite: [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html).

Préparer un plan d'intervention en cas d'exposition au COVID-19

- Établir un plan dans le cas où un employé ou un client reçoit un diagnostic positif au COVID-19.
- Identifier un point de contact dans l'établissement à qui l'employé peut notifier qu'il est positif au test COVID-19 et à qui il peut divulguer cette information.
- Si un employé choisit de signaler à l'établissement qu'il est positif au COVID-19, l'établissement devrait avoir un processus de notification pour partager les éléments suivants avec le personnel :
 - Sensibilisation au COVID-19, et explication des signes et symptômes du COVID-19
 - Se référer à la Directive pour les contacts d'une personne atteinte de COVID-19, disponible sur [coronavirus.dc.gov](https://www.coronavirus.dc.gov)
 - Informations sur les possibilités de dépistage du COVID-19 dans le District of Columbia, disponible sur [coronavirus.dc.gov/testing](https://www.coronavirus.dc.gov/testing)
- Si un employé notifie à l'établissement qu'il a été testé positif au COVID-19 **ET** que l'employé a eu de nombreux contacts avec les clients **OU** si un client notifie à l'établissement qu'il a été testé positif au COVID-19, alors l'établissement doit notifier DC Health en envoyant un e-mail à coronavirus@dc.gov avec les informations suivantes :

- « Consultation COVID-19 » dans l'objet de l'e-mail
- Nom et numéro de téléphone direct du meilleur point de contact de l'établissement pour que DC Health puisse retourner l'appel
- Estimation du nombre de clients potentiellement exposés
- Bref résumé de l'incident/situation
- Un enquêteur de DC Health assurera le suivi, dans les 48 heures, de toutes les demandes soumises par e-mail de manière appropriée

Les directives ci-dessus seront mises à jour à mesure de l'évolution de l'épidémie. Veuillez consulter régulièrement le site coronavirus.dc.gov pour les informations les plus récentes.