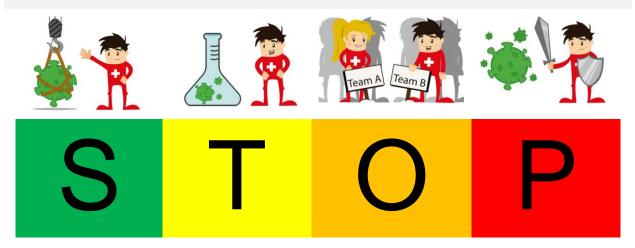


# PLAN DE PROTECTION STANDARD SOUS COVID-19 : SHOPS DE STATIONS-SERVICE

Version du 29 janvier 2021

#### INTRODUCTION

Les mesures de protection suivantes doivent être appliquées dans les Shops de stations-service. Il est possible de recourir à d'autres mesures si la situation l'exige, pour autant que ces mesures correspondent au principe de protection et qu'elles offrent une protection similaire, voire meilleure.



## RÈGLES DE BASE

Le plan de protection de l'entreprise doit assurer le respect des directives ci-dessous. Des mesures suffisantes et appropriées doivent être prévues pour chacune d'elles. L'employeur et les responsables de l'exploitation sont chargés de sélectionner et d'appliquer ces mesures.

- 1. Toutes les personnes de l'entreprise se nettoient régulièrement les mains.
- 2. Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de deux mètres entre eux.
- 3. Les surfaces et les objets sont nettoyés régulièrement et de manière adéquate après leur utilisation, en particulier si plusieurs personnes les touchent.
- 4. Les personnes vulnérables bénéficient d'une protection adéquate.
- 5. Les personnes malades sont renvoyées chez elles et suivent les consignes d'(auto-)isolement de l'OFSP.
- 6. Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte afin d'assurer la protection.
- 7. Les collaborateurs et les autres personnes concernées sont informés des prescriptions et des mesures prises.
- 8. Les consignes sont appliquées au niveau de la gestion afin de concrétiser et d'adapter efficacement les mesures de protection.

# LIEU DE TRAVAIL CONCERNÉ

Entreprise	Adresse

# RÉSUMÉ

Toutes les mesures standard sont appliquées dans l'entreprise  $\ \Box$ 

Toutes les mesures standard sont appliquées dans l'entreprise,

à l'exception des mesures suivantes :  $\square$ 

# DIFFÉRENCES PAR RAPPORT AUX MESURES STANDARD

Différence	Explication

# MESURES SUPPLÉMENTAIRES

Mesure supplémentaire	Explication

## **ANNEXES**

Annexe	But

## 1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes de l'entreprise se nettoient régulièrement les mains.

	Mesures	Normes de mise en œuvre
1.1	Les employés doivent se laver ou se désin- fecter les mains avec de l'eau et du savon ou du désinfectant pour les mains aussi souvent que possible, en toute sécurité, à leur arrivée sur le lieu de travail, après avoir rempli les étagères et avant et après les pauses.	Des installations de lavage à l'eau et au savon sont disponibles. Un désinfectant pour les mains l'est également. Les employés sont instruits. Les mains ne sont séchées qu'avec des torchons jetables (par exemple du papier).
1.2	Le client se voit offrir la possibilité de se dé- sinfecter les mains avec du désinfectant à son arrivée et à sa sortie du magasin.	Un désinfectant pour les mains est disponible dans la zone d'entrée et/ou à la caisse. Les clients seront informés par un panneau.
1.3	Le contact direct du personnel avec l'argent liquide doit être évité.	Les clients seront invités à payer par carte ou par téléphone portable sans contact.
		Les employés ont la possibilité de se désin- fecter les mains après un contact avec de l'ar- gent liquide.
1.4	L'hygiène des mains est également respec- tée lors du ravitaillement en carburant sans surveillance.	Les pistolets de distribution, les terminaux de paiement et autres appareils utilisés pour le ravitaillement en carburant sans surveillance sont nettoyés et/ou désinfectés à fond régulièrement et plus souvent que d'habitude.

## 2. GARDER SES DISTANCES

Les employés et les autres personnes doivent se tenir à une distance de 2 m les uns des autres. Si la surface de vente est supérieure à 40 m2, la règle suivante s'applique : 10 m2 par client (toutefois, au moins 5 clients sont autorisés).

	Mesures	Normes de mise en œuvre
2.1	La distance de 2 m entre toutes les personnes dans et devant le magasin est garantie.	Pour les files d'attente en plein air et à la caisse, des marquages au sol seront placés à des intervalles de 2 mètres pour assurer la distance entre les personnes qui attendent.
		Selon la situation, des marquages sont éga- lement placés devant d'autres endroits du magasin où il peut y avoir des files d'attente (machine à café, étagère à pain, toilettes, etc.).
		Il n'y a plus de restrictions par rapport au nombre de personnes par m2. La seule règle importante à respecter est celle de la distance des 2 mètres entre les personnes.
2.2	La distance minimale est également assurée dans les locaux réservés au personnel (vestiaires, salles de repos et autres locaux utilisés en commun par le personnel).	Dans les bureaux, les salles de réunion et les salles de pause, l'utilisation échelonnée est prévue si possible, ou il est assuré par d'autres moyens qu'une distance de deux mètres peut être maintenue.

		Les employés sont tenus de prendre leurs pauses à l'extérieur, si le temps le permet.
2.3	Exception : personnes vivant dans le même ménage	Les personnes dont il est prouvé qu'elles vivent dans le même ménage (par exemple, les familles avec plus de trois enfants) sont exclues des règles strictes en matière de distance.

#### Distance inférieure à deux mètres inévitable

Prendre en compte les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles afin d'assurer la protection.

	Mesures	Normes de mise en œuvre
2.4	Les règles d'hygiène sont également respec- tées dans la zone de la caisse.	Si la distance de deux mètres entre le client et le personnel ne peut être respectée, les caisses sont séparées du reste de l'espace client par des panneaux en plexiglas. Si ce n'est pas possible, les employés doivent être protégés par des masques de protection.

## 3. NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement et de manière adéquate les surfaces et les objets après leur utilisation, en particulier si plusieurs personnes les touchent.

	Mesures	Normes de mise en œuvre
3.1	Les surfaces et les objets sont nettoyés régulièrement.	Les surfaces et les objets tels que les sur- faces de travail, les caisses enregistreuses, les téléphones et les outils dont l'usage est partagé par les employés sont nettoyés régu- lièrement et plus souvent que d'habitude avec un produit de nettoyage standard ou dé- sinfectés avec un désinfectant standard.
		Les surfaces et objets particulièrement solli- cités, tels que les terminaux de paiement, les balances, les poignées de porte, les pistolets de pompe à essence, les paniers à provi- sions, les pinces à pâtisserie, etc. sont de plus en plus souvent nettoyés ou désinfectés.
3.2	Le contact avec les déchets est évité.	Le contact physique avec les déchets ou le simple toucher est évité. Si possible, des aides (balai, pelle) sont utilisées.
		Les poubelles sont vidées régulièrement (surtout pour le lavage des mains).
		Des gants sont portés lors de la manipulation de grandes quantités de déchets. Ils sont éli- minés immédiatement après leur utilisation.
		Les sacs à déchets pleins ne doivent pas être comprimés.

# 4. PERSONNES VULNÉRABLES

	Mesures	Normes de mise en œuvre
4.1	Les personnes particulièrement menacées sont protégées. Les personnes considérées comme particulièrement à risque sont les personnes âgées, les personnes atteintes de maladies chroniques et les femmes enceintes.	Si possible, les obligations professionnelles sont remplies à partir du domicile.
		Si le bureau à domicile n'est pas possible, un travail de substitution sans contact avec le client sera accordé en dérogation au contrat de travail.
		Si aucun travail de remplacement ne peut être accordé dans le respect des règles de sécurité ou si le contact étroit avec d'autres personnes ne peut être évité grâce aux mesures de protection décrites ci-dessus, les employés qui appartiennent au groupe des personnes particulièrement menacées seront libérés du travail en continuant à recevoir leur salaire.

# 5. PERSONNES ATTEINTES DE COVID-19 SUR LE LIEU DE TRAVAIL

	Mesures	Normes de mise en œuvre
5.1	Aucun employé malade sur le lieu de travail.	Les employés qui présentent des symptômes de maladie sont renvoyés chez eux immédia- tement.

# 6. SITUATIONS PROFESSIONNELLES PARTICULIÈRES

Prendre en compte les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles afin d'assurer la protection.

	Mesures	Normes de mise en œuvre
6.1	Préparation et consommation des repas	Si des repas ouverts (salades, sandwiches, etc.) sont proposés dans le magasin de la station-service, les employés doivent être spécialement formés à leur préparation.
		Lors de la préparation des aliments, une attention particulière est accordée aux mesures d'hygiène applicables, notamment en ce qui concerne l'hygiène des mains. Les plats ne doivent être séchés qu'avec des torchons à vaisselle jetables.
		La consommation de nourriture est autorisée dans la zone extérieure du shop.

### 7. INFORMATION

Informer les collaborateurs et les autres personnes concernées des prescriptions et des mesures. Renvoyer les personnes malades chez elles et leur demander de suivre les consignes d'(auto-)isolement de l'OFSP.

	Mesures	Normes de mise en œuvre
7.1	Informations destinées aux clients	Les affiches d'information de l'OFSP sont pla- cées à un endroit bien visible à l'entrée.
		Les clients seront informés par écrit des règles de distance et d'hygiène et seront invi- tés à payer sans contact et à utiliser des gants pour faire le plein.
7.2	Information du personnel	Tous les employés sont formés en détail sur les points énoncés dans ce concept et chargés de veiller à leur respect.
		Cela comprend également une formation pratique (utilisation de désinfectants et de détergents, utilisation de masques et/ou de vêtements de protection, etc.)
		Le personnel reçoit des instructions sur la manière de traiter les personnes à risque et celles qui présentent des symptômes de ma- ladie.

### 8. GESTION

Appliquer les consignes au niveau de la gestion pour concrétiser et adapter efficacement les mesures de protection. Assurer une protection appropriée des personnes vulnérables.

	Mesures	Normes de mise en œuvre
8.1	Le respect des mesures de protection est as- suré par la direction.	Les superviseurs forment et instruisent le personnel, et contrôlent le respect des mesures de protection.
8.2	Des stocks de matériel importants sont constitués, entretenus et régulièrement contrôlés.	Les distributeurs de savon, les désinfectants, les serviettes jetables, les produits de nettoyage et autres produits nécessaires à la mise en œuvre des mesures de protection sont régulièrement approvisionnés. La direction est chargée de veiller à ce qu'il y ait toujours une offre suffisante de ces produits.

### **CONCLUSION**

Ce document a ete diffuse et explique a l'ensemble du personnel.	
Personne responsable, signature et date :	