

# Protocole sanitaire Marchés de plein vent et halles

validé le 17 Novembre 2020

Par le Premier ministre et le CIC

## L'organisation du marché

- Organiser et étendre éventuellement les horaires afin d'éviter les pics de fréquentation ;
- Limiter le nombre de personnes présentes en un même temps, pour répondre aux mesures de distanciation physique
- Des personnels dédiés (ASVP, policier municipal, conseiller municipal, placier, représentant association des commerçants, etc.) seront chargés de réguler la fréquentation (entrée et sortie) de rappeler et de s'assurer du respect des mesures sanitaires (gestes barrières) tant par les professionnels, leurs salariés que par la clientèle des marchés.
- Sur les marchés de plein vent, étendre l'implantation du marché de manière à espacer suffisamment les étals (1 mètre).
- Mettre en place un sens de circulation à l'intérieur du marché
- Matérialiser au sol, devant chaque étal, des distances d'un mètre à respecter entre chaque client de la file d'attente au moyen de marquage au sol, rubalise, cagettes ou autre matériel posés au sol.
- A l'entrée et à la sortie des marchés rappeler les consignes d'hygiène pour la clientèle et les commerçants (affiche sur le port du masque, le respect des gestes barrières dont la distanciation dans les files d'attente,
- Veiller à l'installation de nombreuses poubelles pour les masques, mouchoirs usagés, ...

## L'organisation sur les étals

### **Hygiène du personnel**

- Porter obligatoirement un masque (masque grand public en tissu réutilisable répondant aux spécifications de l'Afnor (de catégorie 1) et nettoyé après chaque utilisation selon les prescriptions du fabricant ou masque chirurgical à usage unique).
- Le port de toute autre protection faciale (ex. demi-visière, etc.) est proscrit.  
Le masque doit obligatoirement couvrir le nez, la bouche et le menton.  
Il sera changé toutes les 4 heures a minima.
- Se laver les mains ou avoir recours à du gel hydroalcoolique régulièrement et systématiquement à la prise de poste, après installation du matériel, après toute opération contaminant, après chaque encaissement, ...
  - Mettre en permanence à disposition du personnel du gel hydro alcoolique et/ou un point d'eau équipé (réserve d'eau, lave-mains mobile, savon, essuie-tout, poubelle), ...
  - Suivre les recommandations pour un lavage des mains efficace.
  - Éviter de se toucher le visage et de toucher son masque pendant toute la durée de présence ou si cela arrive, lavage immédiat des mains au savon ou au gel hydroalcoolique.
  - Utiliser, retirer et jeter ou entretenir correctement son masque.
  - Veiller au changement quotidien de la tenue de travail.
  - S'isoler en cas de symptômes évocateurs de la covid-19.

### **Entretien du matériel et des équipements de travail**

- Renforcer le plan de nettoyage/désinfection et porter une attention particulière à toutes les surfaces touchées ou les équipements manipulés par plusieurs personnes (plans de travail, équipement d'encaissement, ...).
- Utiliser des produits de nettoyage/désinfection appropriés, en particulier des produits désinfectants avec des propriétés virucides.

Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels.

Si ce n'est pas possible, se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique avant et après utilisation de tout matériel commun.

### **Pratiques de vente et de distribution des produits**

Respecter dans la mesure du possible les règles de distanciation entre les membres de l'équipe de vente.

Protéger si possible les denrées alimentaires des contaminations de la clientèle (film alimentaire, plaques de plexiglas, ...).

Dans le cadre de la vente de fruits et légumes :

Privilégier la vente assistée ;

Pour la vente en libre-service, demander au client de ne manipuler que les produits qu'il achète, après s'être obligatoirement désinfecté les mains.

Dans le cadre de la vente des autres produits alimentaires : servir la clientèle (pas de libre-service), l'informer de ne pas toucher les aliments et d'attendre d'être servi.

Dans le cadre de la vente de produits non alimentaires, demander au client d'utiliser du gel hydroalcoolique avant de manipuler des marchandises.

Mettre du gel hydro alcoolique à disposition de la clientèle.

Assurer la découpe des produits alimentaires à distance de la clientèle.

Dès que cela est possible, manipuler avec des ustensiles les produits alimentaires non préemballés exceptés pour les fruits et légumes.

Refuser les contenants et emballages apportés par les clients sauf cas particuliers des conditionnements en rupture d'approvisionnement (ex. boîtes à œufs) et à condition de respecter une procédure pour éviter les contaminations. Dans le cas des emballages consignés, demander aux clients de les déposer dans un bac destiné à cet effet, le vider régulièrement puis se laver les mains ou utiliser du gel hydro alcoolique.

Quand cela est possible, dédier à l'encaissement une personne qui ne manipule pas de produits alimentaires.

Encourager le paiement par carte et sans contact. Désinfecter à l'aide d'une lingette ou de gel hydro alcoolique le terminal de paiement après chaque manipulation par un client ou disposer du gel hydro alcoolique à proximité du TPE pour l'usage de la clientèle.

En cas de paiement en espèces, prévoir par exemple une soucoupe pour ne pas avoir de remise de monnaie de main à main. Se laver les mains ou utiliser du gel hydro alcoolique après encaissement de monnaie.

Ne pas proposer de dégustation gratuite (hors boissons).

Autoriser uniquement la vente à emporter.

### **Consignes pour la clientèle**

Obliger les clients à réaliser une friction hydro alcoolique des mains à l'entrée et à la sortie du marché

Porter obligatoirement un masque.

Respecter les gestes barrière (distanciation en particulier dans les files d'attente, désinfection régulière des mains, ...).

Ne pas toucher les produits alimentaires excepté dans le cadre du libre-service (fruits et légumes).

En cas de manipulation de produits, se laver préalablement les mains à l'aide d'une solution hydro alcoolique.