

Coronavirus et la vente au détail alimentaire

Une transmission du nouveau coronavirus (Covid 19) par la nourriture est encore inconnue à ce jour. Pour cette raison, les recommandations générales de l'office fédéral de la santé publique (OFSP) quant à la protection de la population est également au premier plan dans le commerce de détail. Les mesures doivent être adaptées aux dernières recommandations de l'OFSP¹. Si une entreprise ne s'y conforme pas, elle peut être fermée² !

Dans le cas des mesures de protection contre le nouveau coronavirus, l'obligation de se conformer aux règles d'hygiène qui s'applique au personnel est fondé sur la législation alimentaire dans le contexte de l'autocontrôle est à mettre au premier plan, comme en temps normal.

Mesures d'hygiène au premier plan

Afin d'orienter et de sensibiliser les clients et le personnel, l'affiche du BAG "**New Corona Virus – Voici comment nous protéger**"³ doit être accrochée à la porte du magasin et dans le vestiaire. Il est recommandé de mettre un distributeur de désinfectants en place à l'entrée pour les clients. Une carte d'accès doit être remise à chaque client afin que le nombre maximum de clients dans le magasin⁴ puisse être contrôlé (système compte-goutte).

A l'intérieur de la surface de vente, il doit être possible de garder la distance entre les clients, surtout en face de la caisse, les embouteillages doivent être **évités** : ici vous devez accrocher le poster "**Garder ses distances**" du BAG.⁵ Au sol, la **distance de 2 mètres entre les positions d'attente des clients doit être marquée**.

Lorsque le personnel de vente entre en contact avec les clients, il doit garder suffisamment de distance : VELEDES recommande **de mettre en place une vitre en plexiglas** à la caisse. Le **paiement sans espèces** doit être favorisé doit être favorisé avec un panneau d'information pour la clientèle (Note : le cash peut être un agent de transmission de virus !). Lors de l'encaissement, il est recommandé au personnel d'utiliser des gants en fonction de la situation.

Selon les recommandations de l'OFSP, il faut conseiller au personnel de vente de s'abstenir de serrer la main lors de la l'accueil des clients, de se laver les mains à fond avec du savon (mousse) au début des travaux et de sécher avec un essuie-tout jetable ou d'utiliser un désinfectant pour les mains. Cette procédure doit être répétée régulièrement pendant la journée.

¹ <https://ofsp-coronavirus.ch/>

² Voir VELEDES INFO no 3 sur la situation Corona / 24.03.2020_1

³ <https://ofsp-coronavirus.ch/telechargements>

⁴ Ventes par client de 10 m2 Zone (cf. VELEDES INFO Lettre no 3)

⁵ <https://ofsp-coronavirus.ch/telechargements/> > Télécharger du matériel d'information > "Poster tout le monde peut contribuer" (PDF)

Coronavirus et vente au détail d'aliments / **version mise à jour au 21 mars 2020**

Le personnel doit tousser et éternuer dans un mouchoir ou dans le creux du coude. Les serviettes en papier usagées doivent être éliminées dans une poubelle à couvercle.

Dans le cadre du nettoyage du magasin et des locaux adjacentes, les zones critiques telles que les poignées de porte ou les zones souvent touchées par les mains telles que les poignées de porte des réfrigérateurs ou congélateurs ainsi que les balances en libre-service, doivent **être soigneusement désinfectées plusieurs fois par jour**.

Le port de masques d'hygiène par le personnel de vente doit être minimiser. Les contacts avec les personnes extérieur à l'entreprise, comme les fournisseurs, doivent être réduits au minimum.

Recommandations aux employeurs

Dans le cadre des possibilités organisationnelles, les plannings des employés doivent être conçus de manière à ce que le trajet en transports en commun pour se rendre au travail ou à la maison pendant les heures de pointe puisse être évité. Le "home office" doit être rendu possible pour le travail administratif.

Les employés qui appartiennent à un groupe à haut risque, par exemple avec des maladies cardiovasculaires, l'hypertension artérielle, le diabète, etc. doivent être mis en congé si aucun travail n'est possible sans contact avec les clients. L'employeur continue de payer les salaires.

Si un employé a des **symptômes tels que fièvre ou toux**, l'employé doit se mettre en quarantaine pendant **10 jours à la maison**, au moins. Il ne devrait pas retourner au travail tant qu'il n'a pas été sans symptômes pendant 48 heures (la même chose s'applique à d'autres personnes dans le même ménage).

Si un employé a eu un contact étroit avec une personne infectée par Corona (pendant 15 minutes à une distance de moins de 2mètres), l'employé doit aller en quarantaine pendant 5 jours et, si nécessaire, consulter le médecin par téléphone. Il ne devrait pas retourner au travail jusqu'à ce qu'il soit sans symptômes pendant 24 heures, la même chose s'applique à d'autres personnes dans le même ménage. L'employeur continue de payer les salaires.

En consultation avec l'employé, la quarantaine doit être chargée des heures supplémentaires existantes.

En principe, un employé a droit au paiement continu des salaires par l'employeur en cas d'incapacité au travail en raison d'une maladie, en particulier en raison d'une infection corona. Toutefois, elle a droit à une indemnisation même sans maladie si l'employeur ordonne une quarantaine pour des raisons de sécurité (voir ci-dessus).

Si un employé doit s'occuper d'un enfant atteint de coronavirus à la maison, il a également droit à un paiement continu des salaires, dans la mesure où la garde de l'enfant ne peut pas être assurée par le conjoint.

En raison de la **situation exceptionnelle** et des mesures d'urgence adoptées par le Conseil fédéral, il n'est pas possible pour le moment de faire une déclaration fiable quant aux circonstances dans lesquelles un travailleur indirectement touché par le coronavirus, par exemple en raison de la réduction des transports en commun ou de la prise en charge des enfants d'âge scolaire en raison de la fermeture des écoles, a droit ou pas à un paiement continu des salaires.

Assurer le fonctionnement de l'entreprise

Les listes de détails devraient permettre leur gestion de la continuité opérationnelle. Le manuel de préparation⁶ opérationnelle (plan pandémique) et la « FAQ » du SECO⁷ sont disponibles en annexe.

Christoph Streuli
Service juridique VELEDES

⁶ https://www.bundespublikationen.admin.ch/cshop_mimes_bbl/48/48DF3714B1101EE9BD980EB690E3E1F1.pdf

⁷ <https://www.seco.admin.ch/seco/fr/home/Arbeit/Arbeitsbedingungen/gesundheitsschutz-am-arbeitsplatz/Pandemie.html>