

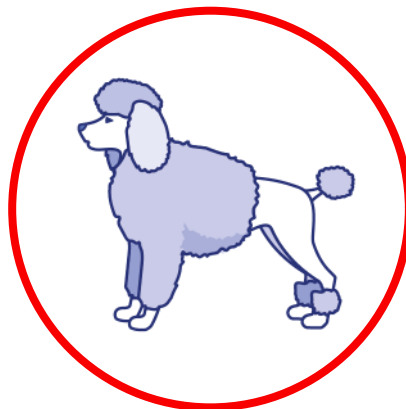


MINISTÈRE DU TRAVAIL

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

TRAVAIL EN ANIMALERIE : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



Travail en animalerie : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminées :

- Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

- Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
- Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.
- Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

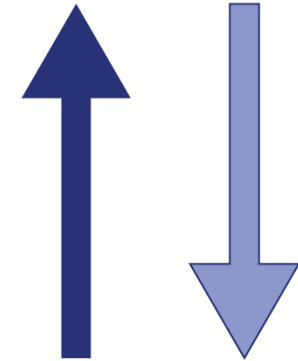


1. PRÉPARER

En l'état actuel des connaissances, les animaux domestiques et d'élevage ne sont pas des vecteurs de contamination pour l'homme ([Avis ANSES du 27 mars 2020](#)).

Magasin de vente :

- **Installez un panneau à l'entrée du magasin** avec toutes les informations spécifiques au COVID-19 utiles au client (rappel des consignes, organisation du service, organisation des attentes, modalités de paiement, retrait des marchandises et possibilité de passer des pré-commandes par téléphone avec préparation en amont et paiement par carte bancaire)
- **Équipez les postes d'encaissement d'une protection transparente** et éloignez-les les uns des autres pour respecter les règles de distanciation sociale (fermeture de caisses si besoin). Voir aussi la fiche métier « Travail en caisse » disponible sur travail-emploi.gouv.fr
- **Débarrassez l'espace de caisse de tout produit non-nécessaire** pour éviter que les clients ne les contaminent
- **Prévoyez un « ramasse-monnaie »** pour déposer les paiements afin d'éviter les contacts main à main
- **Limitez les contacts avec les produits manipulés** par les clients en leur demandant de présenter les codes-barres des produits pour les scanner
- **Matérialisez au sol** des zones d'attente et de dépose des achats
- **Identifiez une zone de prise des chariots et paniers nettoyés** pour les clients et une zone de dépose après utilisation et avant nettoyage
- **Protégez les objets et appareils susceptibles d'être utilisés par plusieurs personnes** (téléphone, ordinateur, commandes, terminal carte bancaire...) avec un film protecteur nettoyé après chaque utilisateur et changé régulièrement
- **Effectuez un nettoyage régulier des mains** au minimum au moins une fois par heure
- **Gérez les flux des clients avec un sens de circulation unique** dans le magasin
- **Installez des barrières d'éloignement autour des cages des animaux** pour qu'elles ne soient pas touchées par les clients
- **Matérialisez par marquage au sol ou tout autre moyen des zones d'attente** en respectant le distanciation sociale d'1 m.
- **Établissez un plan de nettoyage avec périodicité et suivi** des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains), équipements de travail commun, collectifs (machines à café, photocopieurs...)
- **Affichez « se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »**
- **Condamnez pendant la pandémie les fontaines à eau.** Fournissez le cas échéant des bouteilles d'eau individuelles
- **Mettez en permanence à disposition des moyens de protection et de nettoyage** (gel hydro alcoolique, lingettes désinfectantes, savon, essuie-main jetable, produits de nettoyage et sacs-poubelle...) à la caisse, sur les postes de travail, dans les vestiaires, sanitaires et salles de pause ou de restauration, ainsi que dans les véhicules professionnels et la zone de soins animalier





1. PRÉPARER

Locaux collectifs

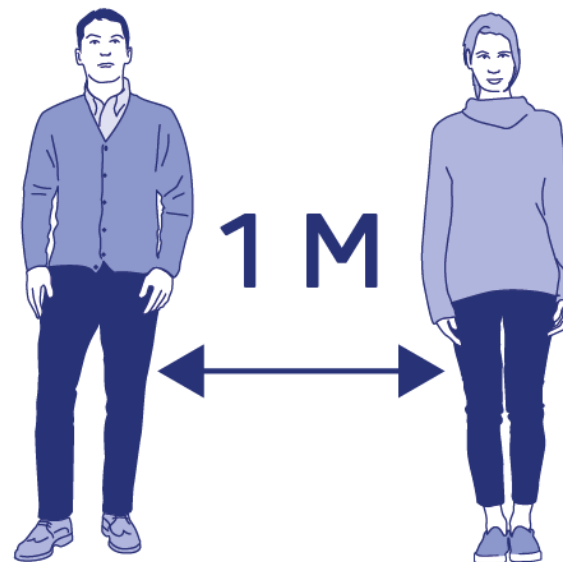
- **Organisez les vestiaires** pour permettre de respecter la distanciation sociale :
 - limitez le nombre de personnes présentes simultanément. Prévoyez par exemple une arrivée échelonnée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement
 - prévoyez l'espace suffisant pour respecter la distance d'au moins 1 m. dans les vestiaires
 - mettez à disposition un casier individuel à double compartiment pour séparer linge de travail et affaires personnelles
 - mettez à disposition des vêtements de travail ou tenues restant dans l'entreprise
 - assurez une bonne aération lors de l'habillage/déshabillage

- **Mettez en place une salle de restauration permettant la distanciation**, un planning avec accès à la salle de pause sur roulement du personnel.

Soin des animaux

Voir aussi fiche métier « cabinet vétérinaire » sur travail-emploi.gouv.fr

- **Effectuez, de préférence, les soins et nettoyages en dehors des heures d'ouvertures** de l'animalerie
- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels**
- **Portez des vêtements de travail spécifiques** lors des soins aux animaux. Les vêtements, chaussures et bottes, gants de protection sont jetables ou entretenus par l'entreprise
- **Utilisez des gants pour nettoyer** les cages, aquariums et surfaces vitrées, portez une attention particulière au nettoyage de l'extérieur qui a pu être contaminés par le COVID-19.



2. RÉALISER



- **Aménagez les prises et fins de postes, les pauses et repas en décalés**, en limitant le nombre de personnes présentes dans les vestiaires et salle de pause et en respectant les règles des distances
- **Portez une tenue de travail et la laissez dans le vestiaire en fin de poste**
- **Approvisionnez les rayons lorsque le magasin est fermé**, en cas de besoin de réapprovisionnement durant l'ouverture, interdisez l'accès au rayon
- **Libérez systématiquement** les espaces des papiers et objets
- **Nettoyez régulièrement** les sols, surfaces et objets manipulés
- **Encouragez le paiement par carte et sans contact.** En cas de paiement en espèces ou par chèque, présentez le ramasse monnaie
- **Nettoyez-vous les mains fréquemment** et adaptez la périodicité en fonction de la situation (affluence dans le magasin et comportements à risque de contamination).



3. VÉRIFIER



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des moyens de protection et de nettoyage dans le magasin**, les salles de repos et les vestiaires
- **Vérifiez régulièrement le nettoyage** des locaux, équipements et matériels utilisés
- **Procédez à des retours et partages d'expérience des aléas** de la journée pour adapter les procédures et mesures initialement prévues
- **Vérifiez le respect des règles de distanciation entre postes de travail**