

Recommandations sanitaires pour les marchés

Ces recommandations sanitaires constituent un ensemble non exhaustif de mesures que les maires pourront mettre en œuvre, dans la mesure où le contexte local le rend possible, pour garantir le respect des dispositions de l'article 1^{er} du décret du 11 mai 2020. Le préfet ne peut se fonder sur le non-respect d'une de ces recommandations pour décider de la fermeture d'un marché, si cela n'entraîne pas une méconnaissance de l'article 1er du décret du 11 mai 2020.

1. Préparation en amont du principe d'organisation du marché

Il est recommandé de :

- étendre l'implantation du marché afin de mieux séparer les commerces/étals ;
- organiser et étendre éventuellement les horaires afin d'éviter les pics de fréquentation ;
- proposer des créneaux réservés aux populations à risque de forme grave de COVID-19, sans demander de justificatif ;

2. Organisation géographique du marché

Il est recommandé de :

- positionner des personnels dédiés afin de réguler la fréquentation (entrée et sortie) – ASVP, policier municipal, conseiller municipal, placier, représentant association des commerçants, etc. ;
- limiter le nombre de personnes présentes en un même temps, pour répondre aux mesures de distanciation physique ;
- les clients portent un masque « grand public » si la distanciation physique ne peut être garantie ;
- obliger les clients à réaliser une friction hydroalcoolique des mains à l'entrée et à la sortie du marché ;
- si possible, mettre en place un sens de circulation à l'intérieur du marché ;
- envisager, si nécessaire et si l'espace est suffisant, que la façade des étals soient placés en alternance, pour obtenir un positionnement des stands en quinconce autour d'une même allée ;
- si nécessaire, installer des barrières Vauban perpendiculaires à l'étal et aux deux extrémités de chaque étal pour matérialiser les cheminements d'accès. Alternative possible avec caisses à fruit et rubalise ;
- positionner des lignes de barrières de part et d'autre de l'allée centrale de cheminement pour éviter que les clients n'accèdent aux denrées ;
- matérialiser au sol, devant chaque étal, des distances d'un mètre à respecter entre chaque client.

3. Organisation des pratiques de vente et de distribution des denrées

- seul le commerçant doit servir les clients à l'aide d'ustensiles et pinces à usage multiple dédiées ;
- interdiction pour le client de toucher les produits ;
- favoriser les paiements sans contact et désinfecter régulièrement les claviers de paiement (nettoyage du terminal de paiement après chaque utilisation), les caisses et les plans de travail ;
- installer des protections en plexiglas le cas échéant et un film polyéthylène pour l'ensemble des denrées ;
- ne pas remettre sur l'étal un produit (fruits et légumes) manipulé ; un produit manipulé doit être obligatoirement pris. Pré-emballer de préférence les fruits et légumes en barquettes ;
- les commerçants doivent respecter les mesures d'hygiène suivantes :
 - ne pas venir travailler s'ils sont symptomatiques ;
 - se désinfecter régulièrement les mains en réalisant une friction hydroalcoolique ;
 - recommandation du port du masque pour les personnels au contact de la clientèle ;
 - afficher et veiller au respect des consignes par les salariés ;
 - si possible, dédier un salarié à l'encaissement (sans contact avec les produits alimentaires) et installer un plexiglas de hauteur suffisante pour protéger les agents de caisse ;
 - se désinfecter les mains systématiquement après avoir manipulé de l'argent ;
 - avoir un plan de nettoyage régulier des installations ;
 - organiser le travail des employés pour éviter la proximité ;
- les commerçants doivent mettre à disposition du personnel :

- des lingettes désinfectantes pour un nettoyage régulier des surfaces touchées par les clients ;
- de la solution hydro-alcoolique pour les agents de caisse ;
- des sacs poubelles ;
- encourager la mise en place d'un service de commande par les commerçants du marché (téléphone, mail, commande en ligne) avec préparation des commandes en amont pour restreindre le temps de présence sur le marché.

4. Diffusion et affichage des consignes de sécurité

Il est recommandé de :

- afficher, à l'entrée et à la sortie des marchés, les consignes (mesures barrières, etc.) ;
- afficher les mesures barrières pour les clients et les personnels et les mesures spécifiques aux produits vendus ;
- informer de la nécessité de laver à l'eau les fruits et légumes avant toute consommation ;
- informer de la nécessité de jeter les mouchoirs usagés dans les poubelles et, en l'absence de poubelles, l'obligation de ramener ses mouchoirs usagés ;
- signaler le nécessaire respect des distances de sécurité marquées au sol et le positionnement des barrières Vauban ;
- diffuser régulièrement, si possible, les consignes de sécurité par mégaphone ou message préenregistré.