

Vente ambulante alimentaire en véhicule magasin¹ : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

1. Préparer

- Expliquer toutes les consignes de travail liées au COVID-19.
- Mettre à disposition les consignes par le biais d'affiches par exemple.
- S'appuyer sur son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) revu et/ou sur le GBPH du secteur de l'entreprise.

Hygiène du personnel

- Se laver les mains ou avoir recours à du gel hydroalcoolique régulièrement et systématiquement notamment à la prise de poste, après toute opération contaminante, après encaissement...
- Éviter de se toucher le visage pendant toute la durée de présence dans le véhicule ou, si cela arrive, lavage immédiat des mains au savon ou au gel hydroalcoolique.
- Suivre les recommandations pour un lavage des mains efficace (cf. affiche).
- Mettre en permanence à disposition : gel hydroalcoolique et/ou lingettes désinfectantes adaptées au secteur alimentaire, savon, essuie-tout, sacs-poubelle et poubelle à commande non manuelle, boîte de mouchoirs en papier...
- Porter une protection nez-bouche de type masque si les règles de distanciation avec la clientèle et entre les salariés (adapter l'organisation de travail) ne peuvent être garanties.
- Utiliser, retirer et jeter ou entretenir correctement un masque (cf. affiche port du masque, entretien et élimination).

¹ Camions pizza, foodtrucks, commerces de détail alimentaires (boucher, boulanger, charcutier, glacier, épicier, poissonnier, ...)

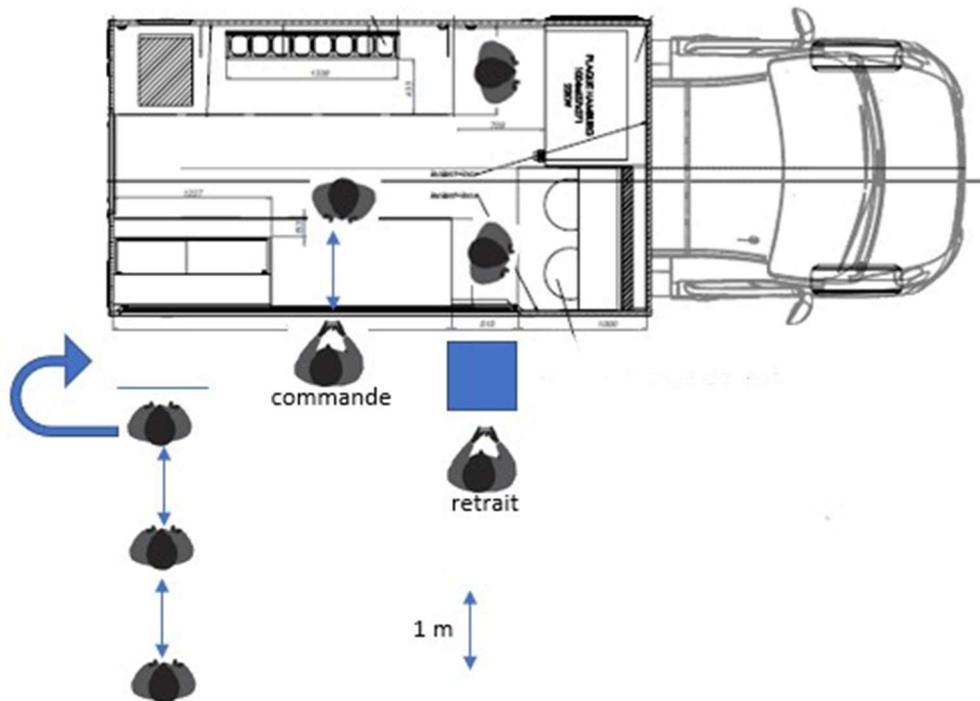
- Veiller au changement quotidien de la tenue de travail.

Entretien de la zone de préparation et/ou vente du véhicule magasin

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

À destination de la clientèle

- Indiquer sur les supports numériques de l'entreprise quand ils existent (site internet, réseaux sociaux...) les règles à respecter pour la clientèle et les afficher au niveau du véhicule : rappel des gestes barrière, organisation de la vente, matérialisation de la file d'attente par marquage ou autres dispositifs, modalités de paiement, possibilité de passer des précommandes par téléphone ou par mail avec préparation en amont...
- Demander à la clientèle de respecter un mètre de distance minimum entre clients et par rapport au personnel.
- Exemple de modèle d'organisation du flux de la clientèle :
 - Une file d'attente avec une séparation physique d'un mètre entre cette file et le bord du camion. Cela peut être fait au moyen de 2 potelets ou d'un tréteau par exemple.
 - Les clients seront invités à franchir cette ligne 1 par 1.
 - Les clients respecteront une distance d'un mètre dans la file d'attente.
 - Garantir la distance d'un mètre lors du retrait de la commande par la mise en place d'une tablette, d'un mange-debout ou de tout autre dispositif.



- Mettre à disposition de la clientèle du gel hydroalcoolique.

À destination des salariés

- 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.
- Respecter l'organisation du travail permettant la distanciation entre salariés. Si la distanciation n'est pas possible, porter une protection nez-bouche de type masque.

2. Réaliser

- Privilégier la commande en amont par mail, téléphone... En cas de prise de commande par téléphone en cours de travail, utiliser la fonction haut-parleur si possible et bien se laver les mains ou avoir recours au gel hydroalcoolique après utilisation du téléphone.
- Donner un menu jetable sur papier libre, et/ou rédiger le menu sur ardoise.
- Protéger les denrées alimentaires des contaminations de la clientèle (film alimentaire, plaques de plexiglas...).
- Manipuler les produits non préemballés de préférence avec des ustensiles exceptés pour les fruits et légumes.
- Refuser les contenants et emballages apportés par les clients.
- Ne pas laisser en libre-service les couverts, sauces... Les donner à chaque client qui le demande.
- Quand cela est possible, dédier une personne à l'encaissement qui ne manipule pas de produits alimentaires.

- Encourager le paiement à distance, par carte et sans contact. Désinfecter le terminal de paiement après chaque manipulation par un client ou disposer du gel hydroalcoolique 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 hydroalcoolique après encaissement de monnaie ou de titres restaurant.

3. Vérifier

- Vérifier l'application des consignes de travail par les salariés.
- Vérifier le respect des consignes par la clientèle.
- Vérifier la disponibilité des consommables.