



COVID-19

MARCHÉS PUBLICS

Guide d'application des mesures de prévention recommandées

dans le contexte de la COVID-19



Contexte

Les marchés publics, permanents ou saisonniers, sont des commerces d'alimentation qui peuvent poursuivre leurs activités, pourvu que les mesures et les consignes d'hygiène et de santé publique soient respectées. Ils devraient donc prendre connaissance des mesures recommandées par l'Institut national de santé publique (INSPQ) à l'égard de la COVID-19, notamment les mesures suivantes :

- **Mesures pour les marchés d'alimentation et commerces essentiels**
- **Mesures concernant la manipulation d'argent dans les magasins et les milieux de travail**

Visitez le site Web [COVID-19 : Santé au travail, INSPQ](#).

Objectif

Ce guide vise à accompagner les marchés publics qui désirent maintenir leurs activités en leur proposant des moyens adaptés à leur réalité pour mettre en œuvre les directives gouvernementales. Il présente les mesures de prévention à appliquer et des pistes d'action regroupées en quatre grands thèmes.

Les modalités du présent guide pourraient devoir être revues s'il devenait nécessaire de modifier les mesures de santé publique ordonnées ou préconisées par les gouvernements du Québec ou du Canada, en fonction de l'évolution de la situation.

Conditions

Les marchés publics qui désirent maintenir leurs activités doivent respecter les consignes suivantes :

- Aucune dégustation ni aucune consommation d'aliments n'est autorisée sur les lieux. Des mets peuvent être préparés et vendus sur place, mais seulement s'ils sont pour être emportés.
 - › Il est de la responsabilité du marchand et du marché public de s'assurer que la préparation sur place et la vente de mets préparés pour emporter sont faites dans le respect des mesures de distanciation sociale et des consignes d'hygiène et de santé publique.
 - › Il est recommandé d'installer une affiche au kiosque du marchand qui rappelle qu'aucune consommation sur place n'est permise.
 - › Il est à la discrétion du gestionnaire de marché public d'autoriser ou non la préparation sur place et la vente de mets préparés pour emporter selon l'espace et les infrastructures à sa disponibilité pour assurer le respect des mesures sanitaires recommandées.
- Aucune activité d'animation ne peut être tenue (exemples : musicien ou démonstration culinaire).
- Les aires de jeux pour enfants doivent être fermées, s'il y a lieu.
- Aucune aire de repos ou de repas ne peut être aménagée (exemples : chaises, tables ou tables de pique-nique).
- Aucun flânage n'est permis.

1. MESURES POUR L'ACCÈS AUX MARCHÉS PUBLICS

Les mesures de prévention recommandées

- Demander aux clients qui toussent, qui font de la fièvre ou qui éprouvent des difficultés respiratoires de reporter leurs achats. Idéalement, prévoir la présence d'un employé à l'entrée du marché qui peut donner des consignes et diriger les clients, tout en maintenant une distance de deux mètres avec eux.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Poser des affiches à l'entrée du marché qui décrivent les conditions pour y entrer.
- Prévoir du personnel à l'entrée pour vérifier ces informations avant de laisser les personnes accéder au site et, le cas échéant, pour leur demander de reporter leur visite.
- Utiliser votre infolettre, votre page Web ou vos médias sociaux pour demander aux clients qui toussent, qui font de la fièvre ou qui éprouvent des difficultés respiratoires de reporter leur visite au marché.

- Dans le cas où un employé ou un marchand commencerait à ressentir des symptômes durant ses heures de travail, se doter d'une procédure pour l'isoler immédiatement. Demander également à cet employé ou ce marchand de quitter les lieux de travail dès que possible en l'informant de la période d'isolement à la maison de 14 jours qu'il doit respecter. Appeler au 1 877 644-4545.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Prévoir un local à proximité du marché pour isoler cet employé, ce marchand ou un client.
- Tenir un registre des marchands qui sont présents au marché (y compris leurs coordonnées) pour pouvoir les joindre en cas de contamination connue.

- Aviser les marchands et les employés qu'ils ne doivent pas se présenter au travail s'ils ressentent des symptômes associés à la maladie (fièvre, toux, difficultés respiratoires ou autres symptômes). Pour plus de précisions, consultez la page [Réponses aux questions sur le coronavirus \(COVID-19\)](#) du site du gouvernement du Québec.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Communiquer par courriel avec tous vos marchands et vos employés avant la tenue de chaque marché.
- Remettre aux marchands le [Guide en cas de déclaration d'un cas positif à la COVID-19 dans un établissement alimentaire](#).

- Limiter le nombre de travailleurs au minimum.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Limiter le nombre de personnes qui sont assignées au montage et au démontage des installations. Est-il envisageable de favoriser la participation des marchands et des employés qui sont déjà sur les lieux plutôt que de recourir à de la main-d'œuvre additionnelle ou à des bénévoles. N'oubliez pas d'exiger un lavage de mains entre le montage et le démontage de chaque kiosque.

2. MESURES POUR LA DISTANCIATION SOCIALE

Les mesures de prévention recommandées

- Respecter une distance minimale de deux mètres entre toutes les personnes (clients et travailleurs) dans le commerce. Voici des moyens pour y parvenir :
 - Limiter le plus possible le nombre de clients qui sont dans l'établissement en même temps et dans la file d'attente.
 - Installer des repères physiques au sol ou sur les murs (lignes, autocollants, cônes, structures de bois, etc.) pour indiquer la distance de deux mètres à respecter entre les clients dans les files d'attente, aux caisses et à l'entrée.
 - Installer des pancartes ou des affiches qui rappellent aux clients les mesures de distanciation physique à respecter (à l'entrée et dans la file d'attente).
 - Si nécessaire, désigner une personne responsable de s'assurer que l'attente se déroule bien à l'extérieur. Cette personne devra toutefois se tenir à deux mètres des clients. Contacter les services policiers (911) au besoin.

S'il n'est pas possible de garder une distance de deux mètres entre les clients et le personnel aux caisses, installer une séparation physique (cloisons pleines transparentes). Dans les cas où il serait impossible de respecter cette distance ou d'installer des séparations physiques, étant donné le grand nombre de clients qui peuvent circuler à proximité des caisses dans une journée, on recommande au personnel de porter une visière couvrant le visage, y compris le menton. Le port d'un masque de procédure et de lunettes protectrices peut être une solution de rechange (changer le masque s'il devient mouillé).

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Demander aux clients de faire leurs emplettes idéalement seuls et sans enfants.
- Aménager le marché de manière à :
 - délimiter l'espace avec des clôtures, des rubans ou tout autre matériel adapté afin de permettre un seul point d'entrée et un seul point de sortie sur le site du marché.
 - définir un sens de circulation unique obligatoire à l'intérieur du marché.
 - prévoir une distance d'au moins deux mètres entre les kiosques ainsi qu'entre les clients et les marchands. Si ce n'est pas possible, y aurait-il lieu d'installer une cloison physique étanche afin d'assurer la distanciation physique (par exemple, des panneaux de plexiglas)? Une autre possibilité est que les marchands se couvrent le visage, par exemple, une visière couvrant le visage, y compris le menton, ou un masque de procédure et des lunettes protectrices peuvent être utilisés (changer le masque s'il devient mouillé). N'oubliez pas d'informer les marchands de la procédure recommandée lorsqu'ils enlèvent leur équipement de protection¹.
- Étendre les heures d'ouverture afin de diminuer le nombre de personnes présentes sur les lieux au même moment.
- Prévoir du personnel pour surveiller les entrées et sorties du marché et s'assurer que les consignes sont respectées.
- Mettre en place un système de commandes qui pourraient être préparées avant l'arrivée des clients pour restreindre le temps qu'ils passent au marché.
- Encourager les producteurs à rendre disponible d'avance (site Internet, médias sociaux, infolettre, etc.) et à afficher de façon lisible la liste des produits et leur prix pour accélérer la distribution.
- Mettre en place un service de livraison à l'auto pour diminuer l'achalandage sur les lieux.

1 <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/covid/2926-alimentation-commerces-essentiels-covid19.pdf>

3. MESURES D'HYGIÈNE POUR LES GESTIONNAIRES DE MARCHÉS PUBLICS, LES MARCHANDS ET LES CLIENTS

Les mesures de prévention recommandées

- Éviter que les clients aient accès aux toilettes réservées au personnel.

Pour respecter cette mesure, envisagez de :

- Mettre des affiches « Réservé au personnel » sur la porte des toilettes.
- Promouvoir le lavage des mains en mettant à la disposition des employés et des marchands le matériel nécessaire (eau courante, savon, solution hydroalcoolique, poubelles sans contact, mouchoirs jetables, serviettes ou papier jetable, etc.).
 - Encourager le respect des mesures d'hygiène et de l'étiquette respiratoire (tousse ou éternuer dans son coude replié ou dans un mouchoir, jeter le mouchoir et se laver les mains dès que possible).
 - Éviter de toucher son visage et se laver les mains souvent, en particulier après avoir manipulé des marchandises, des articles ou le terminal de paiement. Par exemple :
 - Se laver les mains systématiquement après avoir manipulé de l'argent.
 - Se laver les mains avant et après le repas, selon les normes prescrites par la Santé publique.
 - Limiter les contacts avec son visage, ses cheveux, les cellulaires ou tout autre objet.
 - Les employés et marchands devraient avoir accès à de l'eau courante et à du savon, qui constituent la meilleure méthode d'hygiène des mains.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Remettre à tous les marchands une fiche de bonnes pratiques qui rappelle les mesures d'hygiène et l'étiquette respiratoire.
 - Prévoir qui aura la responsabilité de fournir le matériel nécessaire (eau courante, savon, solution hydroalcoolique, poubelles sans contact, mouchoirs jetables, serviettes ou papier jetable, etc.) afin d'assurer le respect des mesures d'hygiène des mains.
 - Assurer un accès accru à de l'eau courante (chaude et froide) en tout temps.
- Ne pas offrir de service d'emballage. Demander plutôt à chaque client d'emballer ses achats.
 - Désinfecter régulièrement le matériel auquel les clients touchent souvent (exemples : comptoir, tables, portes, poignées, terminal de paiement, etc.).
 - S'assurer que les employés et marchands n'échangent pas de tasses, de verres, d'assiettes, d'ustensiles ou d'autres objets personnels. Ils doivent laver tous les objets qu'ils utilisent avec de l'eau savonneuse chaude ou un détergent recommandé.
 - Voir à ce que les employés qui manipulent des contenants souillés portent des gants, les retirent adéquatement et se lavent les mains tout de suite après.

- Limiter les échanges de main à main et privilégier les paiements sans contact. Idéalement, éviter que les clients touchent aux boutons des terminaux et désinfecter ces derniers régulièrement.
 - Éviter de manipuler les cartes bancaires ou les cellulaires des clients.
 - Se désinfecter les mains le plus souvent possible (idéalement entre chaque client si l'on a touché à de l'argent, à une carte ou à un terminal manipulé par le client) avec une solution hydroalcoolique à plus de 60 %. Une autre option serait aussi de laisser, à chaque poste de travail dans un contenant étanche ouvert, un linge humide savonneux que l'on remplace régulièrement.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Recommander aux marchands d'affecter, lorsque cela est possible, deux personnes au service à chaque kiosque : une personne pour donner les produits et une autre pour faire payer les clients.
- Réserver, à chaque kiosque, un espace pour déposer les produits et permettre au client d'emballer lui-même ses achats. Celui-ci peut utiliser des sacs réutilisables, mais les marchands ne doivent pas les manipuler.
- Préemballer les produits pour accélérer les transactions et faciliter le flot de circulation.
- Limiter l'utilisation des ustensiles et des pinces à usages multiples qui sont réservés à la manipulation des produits et à vous assurer que ces derniers sont manipulés uniquement par le marchand.
- Dans la mesure du possible, réduire les étalages de produits afin de limiter les endroits où la clientèle peut toucher aux produits.
- Éviter d'accepter les contenants des clients afin de réduire les risques de contamination.

- Installer à l'entrée et à la sortie du marché un distributeur de solution hydroalcoolique pour la désinfection des mains et inciter les gens à l'utiliser (exemple : affiches).
- Idéalement, prévoir la présence d'un employé à l'entrée qui peut donner des consignes et diriger les clients tout en maintenant une distance de deux mètres avec eux.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Installer, à l'entrée du marché et dans la file d'attente, des affiches qui rappellent aux clients les mesures d'hygiène, d'étiquette respiratoire et de distanciation physique à respecter.
- Rappeler aux clients de respecter l'étiquette respiratoire lorsqu'ils se trouvent près des aliments non emballés comme les fruits et les légumes et de laver à l'eau courante les fruits et légumes avant de les consommer.

MISE EN GARDE

Le port de gants n'est pas recommandé. Il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité et une contamination causée par un contact avec de multiples surfaces sans que les gants soient changés. Le port de gants n'élimine pas la nécessité du lavage des mains (les mains doivent toujours être lavées après le retrait des gants).

4. MESURES POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

Les mesures de prévention recommandées

- Désinfecter l'endroit où le client a touché au panier de magasinage ou de transport, si ces paniers sont disponibles pour la clientèle.
- Maintenir les terminaux de paiement propres. Idéalement, on devrait procéder à une désinfection plusieurs fois par jour et lorsque le terminal est visiblement souillé. Un nettoyage avec les produits usuels, plusieurs fois par jour, peut aussi être une option (l'effet mécanique du nettoyage et l'action du produit nettoyant sont complémentaires). S'assurer que le désinfectant ou le produit de nettoyage est approprié pour le terminal selon les recommandations du fournisseur.
- Nettoyer les aires de repas réservées aux employés et aux marchands après chaque journée de travail.
- Laver les vêtements portés au marché après chaque journée, à l'eau chaude avec le détergent habituel.

Pour respecter ces mesures, envisagez de :

- Ne pas utiliser de nappes, sauf si elles peuvent être nettoyées et désinfectées.
- Le cas échéant, nettoyer les aires communes plusieurs fois par jour (comptoirs de salles de bain, poignées de porte, cloisons séparatrices, robinets, séchoirs à mains, etc.) et inclure un tableau indiquant les heures de tournée aux endroits visités.
- Rappeler aux marchands et aux employés de laver leurs vêtements et tout le matériel qui a été utilisé au marché (nappes, tabliers, ustensiles, bacs, etc.).
- Rappeler aux marchands de nettoyer et de désinfecter les tables à plusieurs reprises durant les heures d'ouverture du marché et à la fin de la journée.
- Rappeler aux marchands de désinfecter régulièrement le matériel auquel la clientèle touche souvent (exemples : distributeur de produits en vrac, terminaux de paiement, etc.).



SOLUTIONS POUR CONTRER L'ANXIÉTÉ ET LA DÉPRIME ASSOCIÉES À LA COVID-19

L'actuelle pandémie de la COVID-19 est un contexte particulier et inhabituel. Il est normal de vivre de la peur, du stress, de l'anxiété ou de la déprime. Les moyens pour améliorer sa situation sont de bien s'informer, de prendre soin de soi et d'aller chercher de l'aide au besoin.

Voici des numéros de téléphone utiles pour obtenir de l'aide :

- **Association québécoise de prévention du suicide** : 1 866 APPELLE (277-3553)
- **Info-Social** (service de consultation téléphonique gratuit et confidentiel) : 811
- **Au Cœur des familles agricoles** (organisme offrant des services de première ligne, dont les travailleurs de rangs, aux producteurs et à leurs proches) : 450 768-6995
- **Programme d'aide pour les agriculteurs (PAPA) mis en place par l'Union des producteurs agricoles** (permet aux producteurs et à leurs familles d'accéder facilement à des services psychologiques, sociaux et physiques) : 1 833 368-8301

Site Web : [Programme d'aide pour les agriculteurs \(PAPA\)](#)

Courriel : reception@optimasanteglobale.com

LIENS UTILES

Mesures préventives

- › [On reste à la maison et on sauve des vies!](#)

Désinfection et lavage des mains

- › [Comment désinfecter vos mains](#)
- › [Le lavage des mains simple et efficace!](#)

Équipements de protection

- › [Comment retirer un masque de façon sécuritaire](#)

Les normes sanitaires en milieu de travail

- › [Trousse COVID-19 de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail](#)

Désinfection et lavage des équipements et des surfaces

Gouvernement du Québec :

- › [Méthode recommandée par l'INSPQ](#)

Gouvernement du Canada :

- › [Méthode recommandée par l'Agence de la santé publique du Canada](#)

Produits désinfectants

Gouvernement du Canada :

- › [Désinfectants recommandés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

Lavage des fruits et légumes

Gouvernement du Québec :

- › [Lavage des fruits et légumes avant la consommation](#)

Gouvernement du Canada :

- › [Lavage des fruits et légumes avant la consommation](#)

Un employé ou un entrepreneur présente des symptômes de la COVID-19

Gouvernement du Québec :

- › [Procédure](#)

Affiches à imprimer

Gouvernement du Québec :

- › [Bonnes pratiques encouragées par le gouvernement pour les commerçants \(établissements alimentaires\)](#)
- › [On reste à la maison et on sauve des vies! — COVID-19](#)
- › [Comment désinfecter vos mains](#)
- › [Le lavage des mains — Simple et efficace](#)
- › [Consignes au retour d'un voyage à l'étranger ou en présence de symptômes](#)

Gouvernement du Canada :

- › [Contribuez à réduire la propagation de la COVID-19](#)
- › [Prévention de la COVID-19 sur les lieux de travail : conseils aux employeurs, aux employés et aux travailleurs des services essentiels](#)

