

# **GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE** MARCHÉS D'ALIMENTATION

**EN PÉRIODE DE PANDÉMIE COVID-19** 

# **HYGIÈNE PERSONNELLE**

## LE LAVAGE DES MAINS, C'EST ESSENTIEL

Se laver les mains à l'eau et au savon.



Enlevez vos bijoux. Passez

MINIMUM DE LAVAGE :

20 SECONDES



Mettez du savon dans

Lavez l'espace entre le pouce et l'index.



Frottez-vous les mains pour

Lavez sous les ongles en utilisant la paume de



Couvrez toute la surface



**LAVEZ-LES** 

FRÉOUEMMENT



Frottez les articulations, le



Séchez-vous les mains avec une serviette à usage unique, et utilisez-la pour fermer le robinet.

**ÉVITEZ DE TOUCHER LES YEUX, LE NEZ ET LA BOUCHE.** 

## **TOUSSEZ OU ETERNUEZ SANS** CONTAMINER



Lorsque vous toussez ou éternuez, couvrez-vous le nez et la bouche, idéalement avec un mouchoir de papier que vous devez jeter par la suite, puis lavez-vous les mains. Si vous n'avez pas de mouchoirs de papier, toussez ou éternuez dans le pli du coude ou dans le haut du bras, étant donné que ces endroits sont rarement en contact avec des personnes ou

## \*\* HYGIÈNE DES SURFACES \*\* IMPORTANT \*\*

Il est très important d'appliquer rigoureusement les PROCÉDURES D'HYGIÈNE HABITUELLES POUR TOUTES LES SURFACES DE L'ÉTABLISSEMENT ET D'EN AUGMENTER LA FRÉQUENCE D'APPLICATION.

# POUR MAXIMISER LES CONDITIONS D'HYGIÈNE ET SÉCURISER LES ENVIRONNEMENTS POUR LES EMPLOYÉS ET LA CLIENTÈLE

IL EST RECOMMANDÉ DE DÉSINFECTER **AU MOINS DEUX FOIS PAR JOUR** 

- TOUTES LES SURFACES À HAUT RISQUE DE CONTAMINATION
- **TOUTES LES SURFACES SUSCEPTIBLES** D'ÊTRE EN CONTACT AVEC LA CLIENTÈLE

# **ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**

#### **AIRE DE VENTE ET AIRE DE SERVICE INTÉRIEURE**

- Poignées de portes d'entrée (intérieur et extérieur)
- Tourniquets d'entrée et barrières d'entrée
- Paniers d'épicerie sur roues et paniers de magasinage portatifs
- Comptoirs
- Poignées de portes des réfrigérateurs et congélateurs vitrés
- Portes vitrées des réfrigérateurs et congélateurs
- Tablettes, étagères
- Interrupteurs
- Terminaux de paiement électronique
- Tapis roulants aux caisses
- Caisses libre-service
- Guichet automatique
- Toutes autres surfaces pouvant être en contact avec la clientèle

#### **ENTREPÔT**

- Zone de réception de la marchandise Poignées / Chariots / Comptoirs
- Interrupteurs des compacteurs à carton Interrupteurs des compacteurs à déchets
- Interrupteurs en général
- Toutes autres surfaces dures pouvant être en contact avec l'employé





### **SALLES DE TOILETTES**

- Portes et poignées des cabinets de toilettes
- Toilettes et urinoirs
- Poignées servant à la chasse d'eau pour les urinoirs et les toilettes
- Barres d'appui
- Comptoirs
- Lavabos et robinets
- Distributeurs à savon
- Distributeurs à papier
- Séchoirs à mains
- Couvercles de poubelles

### À METTRE EN PRATIOUE :

### **POUR LES SALLES DE TOILETTES AVEC PLUSIEURS CABINETS DE TOILETTE**

Tenir la porte d'entrée de la salle de toilettes ouverte en permanence afin de réduire les risques de contamination causés par les poignées et les portes.

EN TANT QUE SPÉCIALISTE DE SOLUTIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION EN MILIEU INSTITUTIONNEL, COMMERCIAL ET INDUSTRIEL, LABORATOIRES CHOISY PEUT VOUS CONSEILLER EN TERMES DE PRODUITS ET DE PROCÉDURES.

POUR UNE SOLUTION ADAPTÉE À VOTRE ÉTABLISSEMENT, COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE REPRÉSENTANT.

1 800 361-4560

Les informations données ci-dessus ne sauraient être reproduites sans notre autorisation écrite. Elles décrivent notre opinion en la matière mais n'engagent pas notre responsabilité si quelque accident résultait de leur interprétation LABORATOIRES CHOISY LTÉE Louiseville (Québec) Canada J5V 2L7 • www.kersia-group.com • www.choisy.com