

GUIDE DES BONNES PRATIQUES EN MAGASIN

<p>Vous et vos équipes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avant la prise de poste, se laver rigoureusement les mains avec du savon (pendant 20 secondes minimum) ou du gel hydro-alcoolique. • Garder les bonnes distances entre collègues de travail. • Ne pas serrer les mains des collègues ni des clients. • Ne pas se faire la bise. • Pendant la journée, se laver les mains toutes les 30 minutes. • Le port des gants n'est pas conseillé, mieux vaut privilégier un lavage régulier. • Eviter de se toucher le visage en particulier le nez, la bouche et les yeux. Se laver les mains dans le cas contraire. • Tousser dans le creux du coude et se moucher à l'aide d'un mouchoir à usage unique puis le jeter dans une poubelle fermée. • Réserver le port de sa tenue de travail au seul point de vente.
<p>La zone de caisse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer régulièrement les tapis roulants et autres zones de pose de la marchandise. • Encourager le paiement par CB et sans contact. • Après chaque paiement, nettoyer le terminal de paiement à l'aide d'une lingette. • Si manipulation simultanée des produits, de la balance et de la caisse : se laver systématiquement les mains après encaissement ou utiliser du gel hydro-alcoolique.

**Sur l'espace
de vente**

- Faire respecter les bonnes pratiques aux clients et notamment la distance d'1 mètre entre chacun d'entre eux.
- Limiter le nombre de clients dans l'espace de vente en fonction de sa surface.
- Limiter l'accès à une personne par famille
- Eventuellement, fermer l'accès du point de vente pour accueillir et servir les clients sur le pas de la porte.
- Organiser la file d'attente à l'extérieur du point de vente en matérialisant les distances de sécurité au moyen de bandes adhésives collées au sol.
- Privilégier la vente servie pour limiter la manipulation des denrées alimentaires.
- Installer des barrières de protection des aliments : films plastiques, vitres en plexiglas.
- Afficher les bonnes pratiques pour les clients.
- Nettoyer régulièrement et désinfecter le matériel de préparation et de vente : balance, couteaux et planches de découpe, cagettes en plastiques...
- Nettoyer et désinfecter deux fois par jour, les poignées des portes et des différents meubles de vente (mobilier vrac, vitrine frigorifique...)
- Désinfecter régulièrement les poignées des paniers et caddies mis à disposition des clients. Pour restreindre l'utilisation de ce type de matériel, encourager les clients à utiliser leur propre cabas.
- En présence des clients, stopper les systèmes de nébulisation ou brumisation des produits. Privilégier les moments de fermeture pour les actionner.
- Restreindre les manipulations des produits en rayon.
- Exceptionnellement refuser tous les emballages et contenants des clients.

<p>Les zones de stockage (chambres froides, entrepôts, réserves...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de stockage. • Ranger les produits de façon à éviter les risques de contaminations. • Restreindre la manipulation des produits.
<p>Le transport de marchandises et les livraisons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les véhicules de transport doivent être propres et régulièrement entretenus pour protéger les denrées alimentaires des contaminations. • En cas de livraisons par vos fournisseurs, la remise de la marchandise et la signature doivent s'effectuer sans contact physique. • Les conducteurs des véhicules doivent respecter les mesures d'hygiène et se laver les mains avant de charger et décharger la marchandise (réserve d'eau et de savon dans le véhicule ou gel hydroalcoolique). • Pour les livraisons à domicile, le matériel de livraison doit être correctement et régulièrement nettoyé et désinfecté. • Lors de la livraison, le livreur prévient le client de son arrivée (en frappant, en sonnant ou en téléphonant pour limiter les contacts). • Le livreur part immédiatement ou s'écarte d'une distance de minimum 2 m de la porte (distance recommandée par les pouvoirs publics), avant ouverture de la porte par le client pour ne pas se croiser. • Dans la mesure du possible, un règlement à distance doit être privilégié. Dans le cas d'un règlement à la livraison, le livreur veille à mettre le règlement dans un endroit prévu à cet effet puis se désinfecte les mains avec du gel hydroalcoolique • Aucune signature ne doit être demandée aux clients.