

GUIDE DES BONNES PRATIQUES POUR LES MARCHES ALIMENTAIRES

L'organisation du marché	<ul style="list-style-type: none">• Déplacement, le cas échéant, du marché vers un autre lieu afin d'assurer au mieux la sécurité sanitaire (gymnase, entrepôt,...)• Mise en place d'un filtrage à l'entrée du marché pour limiter le flux des clients sur zone.• Personnel tournant sur le marché (personnel municipal et/ou commerçants du marché) pour rappeler et faire respecter les bonnes pratiques.• Espacement de 3 à 5 mètres entre les étals.• Files d'attente organisées au moyen de barrières, rubalise ou cagettes posées au sol.• Drive ou service de click and collect mis en place par les commerçants du marché à travers un système de commande par téléphone ou Internet.• Port du masque obligatoire pour TOUS (clients, commerçants, salariés...)
-------------------------------------	---

GUIDE DES BONNES PRATIQUES POUR LES MARCHES ALIMENTAIRES

Sur l'espace de vente

- Port du masque obligatoire
- Vente servie uniquement. Manipulation des produits uniquement par les commerçants.
- Installation de films plastiques ou de vitres en plexiglas pour protéger les aliments et éviter les manipulations par les clients.
- Matérialisation de la distance minimum d'1 mètre entre chaque client au moyen de cagettes, ruban adhésif au sol ou autre.
- Affichage des bonnes pratiques pour les clients. (Modèle disponible sur umapinfo.fr)
- Nettoyage régulier et désinfection du matériel de vente et de caisse : balance, caisse, terminal de paiement, couteaux et planches de découpe...
- Paiement par CB et sans contact privilégié.
- Refus de tous les emballages fournis par les clients.

GUIDE DES BONNES PRATIQUES POUR LES MARCHES ALIMENTAIRES

Les personnes en activité sur les points de vente

- Port du masque obligatoire
- Avant la prise de poste :
lavage rigoureux des 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 le service, toutes les 30 minutes, se laver les mains (possibilité d'apporter des jerricans d'eau) ou changer de gants.
- 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.
- Si manipulation simultanée des produits, de la balance et de la caisse :
Se laver systématiquement les mains après encaissement ou utiliser du gel hydroalcoolique.
- Nettoyer le terminal de paiement (lingette désinfectante par ex), après manipulation de chaque client.
- Faire respecter les bonnes pratiques aux clients et notamment la distance d'1 mètre entre chacun d'entre eux.