

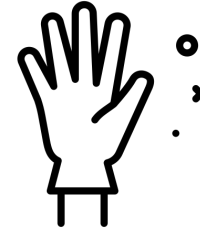
Soyez en santé, soyez propre



- Employés — Restez à la maison ou quittez le travail si vous êtes malades ; avisez votre employeur d'une condition de santé particulière. Consultez un médecin au besoin.
- Employeur — Avisez les employés des procédures à suivre en cas de maladie. Il est important qu'ils restent à la maison ou y retournent s'ils éprouvent des symptômes de la COVID-19.
- Employeurs — Prenez des mesures pour les employés ayant été exposés à la COVID-19. Prenez leur température et les mesures nécessaires pour repérer les symptômes.



- Lavez vos mains avec de l'eau et du savon durant au moins 20 secondes.
- Si vous n'avez pas accès à de l'eau et du savon, utilisez du désinfectant contenant au moins 60 % d'alcool par CDC.
- Évitez de toucher vos yeux, votre nez et votre bouche.
- Portez un masque ou un couvre-visage recommandé par CDC & FDA.



- Ne touchez jamais la nourriture prête à manger avec des mains sans protection.
- Utilisez des gants à usage unique, du papier de charcuterie ou des ustensiles appropriés.
- Emballez les contenants alimentaires pour prévenir la contamination croisée.
- Suivez les 4 étapes de l'alimentation sécuritaire : nettoyer, séparer, cuire et refroidir.

Propre et désinfecté



- Formez les employés pour nettoyer et désinfecter selon les procédures et les mesures de protection de la CDC et FDA.
- Ayez des produits nettoyants à la disposition de tous. Utilisez le matériel adéquat pour les tâches de ménage.
- Respectez les mesures de protection sanitaire en place.



- Désinfectez les surfaces touchées fréquemment.
- Utilisez le registre EPA des désinfectants.
- Assurez-vous que les contenants alimentaires et les ustensiles sont nettoyés et désinfectés.

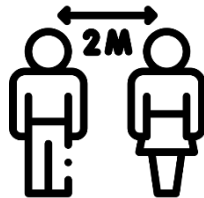


- Préparez et utilisez des désinfectants selon les instructions des étiquettes.
- Offrez du savon désinfectant ou des lingettes nettoyantes aux consommateurs afin de nettoyer les chariots d'épicerie et les paniers. Faites nettoyer de ces items par des employés lorsque c'est possible.

Distanciation sociale



- Aidez à éduquer les employés et les consommateurs sur l'importance de la distanciation sociale :
 - Affichages;
 - Messages audio;
 - Marquage pour faciliter la distanciation dans les files.



- Évitez les étalages et les aménagements qui encouragent les rassemblements. Par exemple : service de buffet et comptoir à salades.
- Placez un marquage au sol et un affichage clair pour encourager la distanciation sociale.



- Réduisez le temps de magasinage des consommateurs en encourageant :
 - L'usage d'une liste d'achats;
 - La commande à l'avance, si ce service est offert.
- Établissez des aires de ramassage à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement.
-

Livraison et ramassage



- Si un service de livraison est offert :
 - Assurez-vous que les contenants de transport et les glacières sont propres et désinfectés;
 - Maintenez un contrôle du temps et de la température;
 - Évitez la contamination croisée, par exemple : emballez la nourriture durant le transport.



- Encouragez les consommateurs à utiliser la livraison « sans contact ».
- Avertissez les consommateurs que la livraison est arrivée par message texte ou par téléphone.



- Établissez des espaces de ramassage pour les consommateurs.
- Offrez un ramassage sur le trottoir.
- Appliquez la distance sociale en offrant de déposer la commande directement dans le coffre de la voiture.