





MARCHÉ ALIMENTAIRE

ORGANISATION DES PRATIQUES DE VENTE – CONSIGNES À RESPECTER









Seul le commerçant doit servir les clients, le cas échéant, à l'aide d'ustensiles et pincettes à usage multiple dédiés

Interdiction pour le client de toucher les produits

-  favoriser les paiements sans contact et désinfecter régulièrement les claviers de paiement (nettoyage du terminal de paiement après chaque utilisation), les caisses et plans de travail ;
-  installer des protections en plexiglas lorsque c'est possible et, un film polyéthylène pour l'ensemble des denrées ;
-  surveiller le respect des distances sanitaires dans la file d'attente de votre commerce ;
-  informer de la nécessité de laver à l'eau les fruits et les légumes, avant toute consommation

GESTES D'HYGIÈNE MESURES DE PRÉVENTION

Les commerçants doivent respecter les mesures d'hygiène suivantes

-  ne pas venir travailler en étant symptomatique ;
-  se désinfecter régulièrement les mains en réalisant une friction hydroalcoolique ;
-  porter un masque et des gants en cas de vente de denrées alimentaires fraîches directement consommables ne nécessitant pas de cuisson ni de lavage (pains, fromages, poulets ...) ;
-  afficher et veiller au respect des consignes par les salariés ;
-  si possible, dédier un salarié à l'encaissement (sans contact avec les produits alimentaires) ;
-  se désinfecter les mains systématiquement après avoir manipulé de l'argent.