

Consignes d'hygiène renforcées à destination des salariés

Merci de bien appliquer ces consignes,

il en va de notre santé à tous et de celle de nos clients

- Lavez-vous régulièrement (a minima toutes les 30 minutes) les mains avec du savon (pendant 20 s minimum) ou avec du gel hydroalcoolique, en particulier après toute opération contaminante (après s'être mouché, avant de prendre son poste, ...)
- Ne serrez pas la main et ne faites pas la bise
- Mouchez-vous à l'aide d'un mouchoir à usage unique à jeter dans une poubelle fermée et lavez-vous bien les mains ensuite
- Evitez de vous toucher le visage, en particulier le nez, la bouche et les yeux. Lavez-vous les mains en cas de toucher de ces zones
- Nettoyez et désinfectez régulièrement les équipements de travail ainsi que l'environnement de travail, notamment les poignées des portes ou des armoires, les plans de travail, les caisses, ...
- Appliquez les règles d'hygiène du guide de bonnes pratiques d'hygiène de notre secteur d'activité
- En cas de fièvre et de toux, ne venez pas travailler et contactez un médecin traitant avant de vous rendre à son cabinet ou appelez le numéro de permanence de soins de votre région. Vous pouvez également bénéficier d'une téléconsultation. Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires, appelez le 15
- **Au moment de la vente :**
 - Si vous avez à encaisser un client puis à manipuler des marchandises, pensez bien à :
 - vous laver les mains après encaissement ou à utiliser du gel hydroalcoolique
 - manipuler les produits avec des ustensiles ou avec des gants en particulier pour les aliments sensibles
 - Nettoyez le terminal de paiement avec une lingette désinfectante par exemple, après chaque client

- Faites respecter les consignes d'hygiène aux clients :
 - distance suffisante entre les clients et vous
 - distance d'un mètre entre chaque client
 - interdiction pour les clients de manipuler les denrées alimentaires non vendues en libre-service (c'est à vous de les servir)
 - respect d'une distance raisonnable par le client par rapport aux produits exposés sans protection (étal de poissonnerie, vitrine ouverte, ...), ...