



## Avis

# aux exploitants d'établissements alimentaires

## Bonnes pratiques encouragées par le gouvernement pour les commerçants (établissements alimentaires)

### Comment puis-je mieux protéger ma clientèle dans mon commerce?

- S'assurer que le personnel dans son établissement est au courant des enjeux relatifs à la COVID-19.
- Rappeler au personnel les mesures d'hygiène à appliquer pour limiter la contagion.
- Si possible, veiller à ce que des installations appropriées soient prévues pour le lavage des mains des clients à leur entrée en magasin et à leur sortie et inviter les clients à les utiliser.
- Renforcer les procédures et la fréquence de nettoyage et d'assainissement pour les éléments qui sont exposés aux manipulations du public (poignées, paniers d'épicerie, caisses, comptoirs, menus, etc.). Pour nettoyer, utiliser de l'eau et du savon ou des produits de nettoyage à usage domestique. Pour plus d'information : [www.mapaq.gouv.qc.ca/nettoyage](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/nettoyage)
- Rappeler aux clients :
  - qu'ils doivent respecter une distance de deux mètres avec les commis et les caissières (il est possible d'indiquer visuellement les espaces à respecter lorsque cela est nécessaire);
  - qu'ils doivent maintenir une distance de deux mètres entre eux et respecter les consignes d'isolement s'ils ont des symptômes;
  - qu'il est fortement suggéré qu'une seule personne par famille soit présente dans le commerce.
- Inviter les clients à emballer eux-mêmes leurs produits.
- Favoriser les transactions par carte, par Paypass, par téléphone intelligent ou par Internet et éviter autant que possible l'utilisation d'argent comptant.
- Permettre aux employés de se laver les mains souvent. Il s'agit de la meilleure façon de se protéger et de protéger les autres contre la maladie à coronavirus (COVID-19).
- Refuser temporairement les tasses réutilisables.
- Comprendre que le port de gants pour les manipulateurs d'aliments n'est pas requis et qu'il donne plutôt une fausse impression de sécurité. Un lavage des mains fréquent est plutôt de mise.

L'information complète à l'intention des exploitants d'établissements alimentaires et des manipulateurs d'aliments est disponible dans des questions-réponses publiées à l'adresse suivante : [www.mapaq.gouv.qc.ca/COVID19](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/COVID19).

L'information gouvernementale sur la COVID-19 est disponible dans le site Web [Québec.ca/coronavirus](http://Quebec.ca/coronavirus)