



Consignes d'hygiène renforcées à destination des salariés COVID-19

**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 20s 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, de toux et de difficultés respiratoires, ne venez pas travailler, restez chez vous et 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 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 (vitrine ouverte...).