

MESURES À RESPECTER

- **Respecter une distance minimale de deux mètres** entre toutes les personnes.
- **Tousser ou éternuer dans son coude** replié ou dans un mouchoir, jeter le mouchoir et se laver les mains dès que possible.
- **Le port de gants n'est pas recommandé**, il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité et une contamination causée par un contact avec de multiples surfaces.
- **Le port du masque est fortement recommandé**, surtout près des aliments non emballés.
- **Limiter** le nombre de travailleurs au minimum.
- **Se désinfecter les mains** le plus souvent possible (idéalement entre chaque client).
- **Éviter de toucher son visage et se laver les mains souvent**, en particulier après avoir manipulé des marchandises, des articles ou le terminal de paiement. Par exemple :
 - Se laver les mains systématiquement après avoir manipulé de l'argent.
 - Se laver les mains avant et après le repas, selon les normes prescrites par la Santé publique.
 - Limiter les contacts avec son visage, ses cheveux, les cellulaires ou tout autre objet.
- **Aucune dégustation ni aucune consommation** d'aliments n'est autorisée sur les lieux.
- **Éviter d'accepter les contenants** des clients afin de réduire les risques de contamination.
- **Ne pas offrir de service d'emballage**. Demander plutôt à chaque client d'emballer ses achats.
- **Limiter les échanges de main à main** et privilégier les paiements sans contact. Idéalement, éviter que les clients touchent aux boutons des terminaux et désinfecter ces derniers régulièrement.
- **Désinfecter les tables à plusieurs reprises** durant les heures d'ouverture du marché et à la fin de la journée.
- **Désinfecter régulièrement le matériel auquel la clientèle touche souvent** (exemples : comptoir, tables, portes, poignées, terminal de paiement, distributeur de produits en vrac, etc.).
- Voir à ce que les **employés qui manipulent des contenants souillés portent des gants**, les retirent adéquatement et se lavent les mains tout de suite après.
- **Réserver**, à chaque kiosque, un **espace pour déposer les produits** et permettre au client d'emballer lui-même ses achats. Celui-ci peut utiliser des sacs réutilisables, mais les marchands ne doivent pas les manipuler.
- **Limiter l'utilisation des ustensiles** et des pinces à usages multiples qui sont réservés à la manipulation des produits et à vous assurer que ces derniers sont manipulés uniquement par le marchand.
- Dans la mesure du possible, **réduire les étalages de produits** afin de limiter les endroits où la clientèle peut toucher aux produits.
- **Ne pas utiliser de nappes**, sauf si elles peuvent être nettoyées et désinfectées.
- **Laver les vêtements portés au marché** après chaque journée, à l'eau chaude avec le détergent habituel.

Pour lire toutes les recommandations, visitez quebec.ca, cliquez sur **Entreprises et travailleurs autonomes, Secteur bioalimentaire** puis **Vente directe en marché public, kiosque, boutique et points de livraison (COVID-19)**