

CONSEILS EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VENTE DE PLATS EN LIVRAISON ET À EMPORTER

SARS-CoV-2 (Coronavirus et COVID-19)

Guide général pour la livraison et la vente à emporter des denrées alimentaires sans contact

LA SOLUTION
PROFESSIONNELLE
VERS UNE HYGIÈNE
IRRÉPROCHABLE

Pro Formula

Diversey



Aucune commande ne doit être prise en personne sur les locaux - uniquement en ligne et par téléphone.



Une zone sans contact à mettre en place par le restaurant, séparée de la cuisine avec aucun contact entre les personnes qui préparent le repas et les personnes qui s'occupent de la livraison.



Utiliser un système de retrait par tranches - aucun client ne doit entrer jusqu'à que la commande soit prête.



Les clients dont les commandes sont prêtes doivent entrer un à la fois pour récupérer leurs commandes et effectuer un paiement sans contact si possible.



Décourager la foule en dehors des locaux et utiliser des systèmes de gestion de la file d'attente avec 2 mètres de séparation entre les personnes.

Instructions pour le personnel du restaurant



Pour tout le personnel, suivre les procédures de base de protection (y compris le lavage fréquent des mains pendant 20 secondes, le maintien d'une distance sociale de 2 mètres et se saluer sans se toucher).



Tout manipulateur d'aliments qui éprouve un quelconque malaise ne devrait pas être au travail. **S'ils présentent des symptômes, ils devraient suivre le conseil du gouvernement et rester à la maison.**



Les récipients et les sacs contenant les repas doivent être correctement fermés.



Le livreur dépose son sac ouvert et le personnel du restaurant place le repas directement dans le sac.



Une attention particulière doit être accordée au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces et de tous les ustensiles en contact avec les aliments.

Instructions pour le livreur



Pour tout le personnel, suivre les procédures de base de protection (y compris le lavage fréquent des mains pendant 20 secondes, le maintien d'une distance sociale de 2 mètres et se saluer sans se toucher).



Tout manipulateur d'aliments qui éprouve un quelconque malaise ne devrait pas être au travail. **S'ils présentent des symptômes, ils devraient suivre le conseil du gouvernement et rester à la maison.**



En attendant devant du restaurant, le livreur doit s'assurer qu'une distance sociale de 2 mètres est respectée.



Le livreur avertit le client de son arrivée et part immédiatement ou se tient à une distance minimale de 2 mètres de la porte, avant qu'elle ne soit ouverte par le client.



Le matériel de livraison doit être régulièrement nettoyé, en particulier les zones en contact avec les mains, en utilisant des lingettes désinfectantes ou un chiffon et un produit de nettoyage/désinfection.

www.proformula.com

© 2020 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 84982 fr-BE 05/20

Les produits suivants sont recommandés pour aider à garantir un nettoyage approprié et les bonnes mesures d'hygiène.



Cif Nettoyant Universel avec Javel



Cif Lingettes Nettoyantes



Clorix Lingettes Nettoyantes



Omo Hygiène Poudre à laver