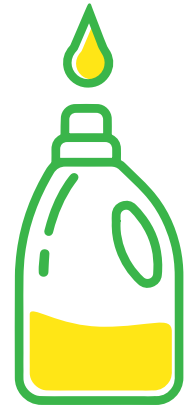


CONSIGNES SANITAIRES POUR LE VRAC



OUTILS ET MATÉRIEL

+ Installer une zone de désinfection avec :

- Des linges réutilisables ou du papier à mains avec un spray ou gel d'alcool
- OU des lingettes humides désinfectantes de type Lysol (solution la moins écoresponsable)
- OU si l'espace le permet, il peut même y avoir un lavabo à disposition des employés/clients (pour le lavage des mains et des contenants)

+ Si des linges réutilisables sont utilisés :

- Par les employés, les changer à chaque 4h
- Par les clients, prévoir un bac propre avec la mention «Un linge par client» ainsi qu'un bac sale identifié avec la mention «Déposer ici après usage»
- Les linges réutilisables doivent être lavés en machine à l'eau chaude

+ Bien que cela demeure une option, on ne recommande pas l'utilisation de gants par l'employé ou les clients car :

- Cela génère des déchets
- Il vaut mieux privilégier un lavage des mains régulier ou l'utilisation d'un gel hydroalcoolique, les gants pouvant également être contaminés

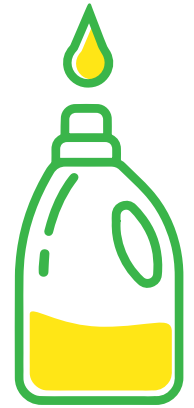
+ La zone de désinfection pourrait être située, selon vos possibilités, soit :

- Proche de la station de vente de produits en vrac: installer une table ou prévoir un espace dans la section
- OU à l'endroit de votre zone de triage à l'entrée
- OU réserver une partie du comptoir aux caisses avant à cet effet

+ Afficher le mémo de consignes clients au niveau de la section

CONSIGNES DE REMPLISSAGE

La meilleure option reste qu'un employé s'occupe du service en vrac, et non les clients, pour être certain que les règles d'hygiène soient respectées. Néanmoins, si cela est impossible, des consignes à respecter peuvent être présentées aux clients.



+ Si l'employé effectue le remplissage, il doit :

- Se laver les mains avant de servir un client
- Contrôler les contenants du client (ils doivent être vides et propres*) et les désinfecter à l'extérieur (linge + alcool)
- Nettoyer tout ce qui a été en contact avec les contenants (robinet de remplissage, table, etc.) une fois les remplissages effectués et les contenants remis au client
- Se laver les mains après avoir nettoyé la station

* Selon la réglementation du MAPAQ, votre contenant doit être vide et propre au moment du remplissage et sans défaut susceptible de compromettre l'intégrité du contenant (fêlure, fissure, etc.). Afin de protéger nos employés et notre clientèle, tout contenant susceptible de compromettre notre équipement sera automatiquement refusé.

+ Si le client effectue le remplissage :

- Contrôle des contenants à l'entrée de la pharmacie (zone de triage ou caisses avant) + demander au client s'il a bien pensé à nettoyer son contenant pour éviter la contamination
- Le client doit se laver les mains et désinfecter l'extérieur de ses contenants
- Une fois que le client s'est servi, il doit se relaver les mains avant d'aller payer ses achats
- Un employé devra nettoyer toutes les surfaces en contact avec les contenants après chaque client OU selon un temps déterminé (ex. aux heures) OU au nombre de clients (ex. après 4 clients)

Le pharmacien est responsable de la mise en place des consignes selon son jugement professionnel.