



Consignes d'hygiène liées à la livraison de denrées alimentaires COVID-19

- **Si vous ou votre entreprise organisez vous-même la livraison de vos produits, vous devez :**
 - Respecter toutes les règles d'hygiène énoncées dans la fiche relative aux salariés qui s'appliquent également au livreur.
 - Nettoyer et désinfecter correctement et régulièrement le matériel de livraison.
 - Informer votre livreur que lors de sa livraison, il ne doit pas croiser le client. Pour cela, il doit prévenir le client de son arrivée (en frappant ou en sonnant) puis partir immédiatement ou s'écarter d'une distance d'un minimum de 2 mètres de la porte (distance recommandée par les pouvoirs publics), avant ouverture de la porte par le client.

- **Si vous faites appel à un livreur externe :**
 - La société de livraison doit faire respecter des règles d'hygiène rigoureuses à ses salariés.
 - Vous devez aménager une zone de récupération des produits à livrer distincte de votre zone de fabrication, afin que la récupération des aliments se fasse sans contact entre votre personnel chargé de la préparation des produits et la personne chargée de la livraison.
 - Le livreur dépose son sac ouvert et votre personnel place la commande préalablement emballée directement dans le sac.
 - Lors de la livraison, le livreur ne doit pas croiser le client afin d'éviter toute contamination. Pour cela, il prévient le client de son arrivée (en frappant ou en sonnant) puis il doit partir immédiatement ou s'écarter d'une distance d'un minimum de 2 mètres de la porte (distance recommandée par les pouvoirs publics), avant ouverture de la porte par le client.

- **Paiement de la livraison :**
 - Dans la mesure du possible, un règlement à distance doit être privilégié.

Dans le cas où le règlement se fait à la livraison, le livreur veille à mettre le règlement dans un endroit prévu à cet effet puis se désinfecte les mains avec du gel hydroalcoolique.