

Tenez compte des éléments suivants à la réouverture de votre établissement.

- Consultez les directives du gouvernement
- Installez des stations de désinfection des mains
- Mettez à jour les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Achetez de l'ÉPI (gants et masques) à l'intention des employés
- Placez des affiches de conscientisation sur la COVID-19
- Installez des barrières en plexi-verre aux caisses
- Mettez à jour les consignes concernant la COVID-19 sur les médias sociaux et votre site Web
- Mettez en place des procédures et des outils de dépistage pour les employés
- Élaborez un plan de communication par rapport aux cas confirmés de COVID-19
- Informez vos employés des précautions et procédures entourant la COVID-19
- Placez des affiches décrivant les comportements attendus des clients
- Mettez des marques sur le plancher pour aider le respect des mesures d'éloignement physique dans les aires où il risque d'y avoir des files
- Mettez des marques sur les tables/les banquettes pour encourager le respect de l'éloignement physique
- Enlevez les bouteilles de condiment des tables
- Achetez du désinfectant pour améliorer le nettoyage et la désinfection
- Fermez les aires de libre-service
- Préparez un plan/une disposition dans la cuisine pour permettre aux employés de respecter l'éloignement physique

**Faites le plein de  
produits  
d'hygiène  
pour vos clients  
et vos employés!**

## Suggestions de désinfectants



Ecolab Mikro-Quat



Ecolab 14 Antibacterial  
All Purpose Cleaner



Ecolab Peroxide Multi Surface  
Disinfectant And Cleaner Rtu



Ecolab Neutral Disinfectant  
Cleaner