

Même si la menace liée à la COVID-19 diminue et que les gouvernements relancent progressivement leur économie, l'Association canadienne des boissons (ACB) partage l'important objectif de santé publique de continuer à atténuer les risques.

Étant donné que les boissons sont essentielles à la santé et au bien-être, la disponibilité/l'offre de boissons et les entreprises qui les fournissent sont considérées comme un service essentiel qui garantit aux Canadiens un accès sûr, sécurisé et pratique à une source d'hydratation et de rafraîchissement.

L'ACB offre les conseils pratiques et durables suivants sur l'utilisation sûre et responsable des équipements de distribution de boissons en libre-service (stations de distribution en libre-service, réfrigérateurs, distributrices automatiques, etc.) situés dans les établissements industriels, commerciaux (restaurants, centres commerciaux, etc.) et institutionnels (écoles, centres de santé, etc.) (collectivement appelés ICI), qui peuvent accroître la sécurité des clients tout en offrant une commodité continue.

Alors que les provinces entament leur approche progressive de la réouverture de leurs économies, l'ACB recommande que les meilleures pratiques pour l'utilisation des équipements de distribution de boissons en libre-service dans les établissements ICI au cours de chaque phase de la réouverture comprennent les étapes suivantes :

Phase I

Exploitation des installations

1. Signalisation sur les équipements de distribution de boissons en libre-service ou à proximité, indiquant aux consommateurs comment utiliser correctement l'équipement pour éviter la contamination;
2. Dans les établissements de restauration, le personnel distribue aux clients les tasses, couvercles, pailles ou condiments nécessaires;
3. Dans les stations de distribution de boissons en libre-service, le client doit obtenir/utiliser une nouvelle tasse pour tout supplément autorisé;

Contact alimentaire – nettoyage, désinfection, assainissement

4. L'établissement ICI conserve la responsabilité de nettoyer et de désinfecter régulièrement son équipement de distribution de boissons en libre-service, en particulier les surfaces en contact avec les clients comme les écrans tactiles et les boutons-poussoirs (désinfection et assainissement avec des produits approuvés par Santé Canada);

Bonnes pratiques d'hygiène des clients

5. L'établissement ICI devrait envisager (si possible) de mettre à la disposition des clients un désinfectant pour les mains d'une teneur en alcool d'au moins 60 % à proximité de l'équipement de distribution de boissons en libre-service;

Distanciation physique

6. Signalisation et marquage pour assurer une distance physique de 2 mètres entre les clients qui veulent utiliser l'équipement de distribution de boissons en libre-service.

Phase II

Exploitation des installations

1. Dans les établissements de restauration, le personnel distribue aux clients les tasses, couvercles, pailles ou condiments nécessaires;
2. Dans les stations de distribution de boissons en libre-service, le client doit obtenir/utiliser une nouvelle tasse pour tout supplément autorisé;

Contact alimentaire – nettoyage, désinfection, assainissement

3. L'établissement ICI conserve la responsabilité de nettoyer et de désinfecter régulièrement son équipement de distribution de boissons en libre-service, en particulier les surfaces en contact avec les clients comme les écrans tactiles et les boutons-poussoirs.

Phase III

1. L'établissement ICI reprend ses activités normales et conserve la responsabilité de nettoyer et de désinfecter régulièrement les équipements de distribution de boissons en libre-service.