

# **Guide de référence pour l'utilisation sécuritaire de l'équipement de distribution de boissons en fontaine**

Recommandations en vue de la réouverture

# Utilisation sécuritaire des fontaines

Selon l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), la COVID-19 se propage le plus souvent par le contact personnel étroit prolongé avec une personne infectée et par les gouttelettes respiratoires générées lorsqu'une personne infectée éternue ou tousse. De plus, une personne pourrait potentiellement attraper la COVID-19 en touchant une surface ou un objet sur lequel se trouve le virus puis se touche par la suite la bouche, le nez ou les yeux.<sup>[1]</sup> **La durée de vie de ce coronavirus sur les surfaces est incertaine, mais il est recommandé d'appliquer les mesures d'hygiène et de nettoyage de l'ASPC<sup>[2]</sup> en conjonction avec les directives provinciales et municipales.**

**Contrairement à un comptoir à salade, les fontaines minimisent le réel contact du consommateur avec l'équipement de distribution (c.-à-d., le gobelet du client appuie sur la valve pour servir la boisson, le contact du bout des doigts est minime sur les fontaines avec écran tactile et bouton-pression). Les fontaines de boissons Coca-Cola sont conçues conformément à la réglementation de la FDA et détiennent la certification NSF International pour assurer l'environnement le plus sain possible. Les fontaines de boissons sont conçues de façon à ce que, lorsqu'elles sont utilisées correctement, les leviers entrent en contact avec le côté du gobelet et non avec le rebord du gobelet. Il est crucial d'éduquer les consommateurs et de communiquer comment utiliser l'équipement de distribution de boissons de manière sécuritaire à l'aide d'affiches visibles.**

<sup>[1]</sup><https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/maladies/2019-nouveau-coronavirus/prevention-risques.html#c> (Comment se propagent les coronavirus)

<sup>[2]</sup><https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/maladies/2019-nouveau-coronavirus/prevention-risques.html#p> (Prévention du coronavirus Preventing Coronavirus)

# Accroître le niveau de confiance

Au fur et à mesure que les provinces et municipalités commencent à présenter leurs approches de réouverture de l'économie, nous suggérons l'adoption des pratiques exemplaires pour l'utilisation sécuritaire de l'équipement de distribution de boisson. Dans la phase de réouverture initiale, **le service des boissons par un employé du restaurant est une pratique exemplaire, si le restaurant est en mesure de le faire**. Alors que les provinces autorisent une exploitation de plus en plus libre, nous recommandons aux clients de suivre les directives provinciales et municipales pour accroître le niveau de confiance des consommateurs et assurer le respect des recommandations en matière d'hygiène énoncées dans la page de référence *Navigating COVID-19: Federal and provincial government resources* (en anglais seulement) publiée par Restaurants Canada.<sup>[1]</sup>

Vu le faible risque de propagation par le biais de l'équipement de distribution de boissons, les recommandations qui suivent s'appuient sur la sécurité, les pratiques sanitaires améliorées et **des échantillons de ressources qui peuvent être utilisés pour éduquer les consommateurs et accroître leur niveau de confiance** quant à la sécurité.

Nous vous remercions de votre attention.

<sup>[1]</sup> <https://www.restaurantscanada.org/industry-news/covid-19-federal-provincial-government-resources/>

# Directives pour une réouverture sécuritaire

## ***Pratiques exemplaires pour l'utilisation d'équipement de distribution de boissons pendant la pandémie de COVID-19 :***

- 1. Respect de toutes lois, réglementation et directives provinciales et municipales.*
- 2. Distribution de gobelets, couvercles, pailles, ou autres articles nécessaires pour les boissons assurée par l'employé.*
- 3. Installation d'affiches à proximité de l'équipement pour indiquer comment utiliser correctement l'équipement et éviter toute contamination.*
- 4. Nouveau gobelet pour chaque remplissage.*
- 5. Utilisation des surfaces tactiles (c.-à-d., Coca-Cola Freestyle) et boutons-pression à l'aide d'une barrière jetable à usage unique (p. ex. gants, papier alimentaire). Désinfectant à base d'alcool (60 % min.) pour les mains à proximité de l'équipement si aucune barrière n'est disponible.*
- 6. Les restaurants demeurent responsables de fréquemment nettoyer l'équipement (nettoyage de base, désinfection, assainissement).*

# Directives pour une réouverture sécuritaire

## Priorisation des routines de nettoyage

Continuez de pratiquer les routines de nettoyage quotidiennes et hebdomadaires, ainsi que les routines de désinfection et d'assainissement :

### CHAQUE JOUR Nettoyage des valves de distribution



Étape 1  
Lavez vos mains à l'eau et au savon.

Étape 2  
Préparez 10 litres de solution désinfectante à base de chlore dans unseau réservé à cet usage. Diluez la solution jusqu'à ce que tous les cristaux soient dissous. Lisez les instructions et les mises en garde imprimées sur le sachet de désinfectant.

Étape 3  
Versez les giclères et les diffuseurs des valves de distribution.



Voici les désinfectants approuvés pour les écrans de Coca-Cola Freestyle et les boutons-pression des fontaines traditionnelles :

- Lingettes désinfectantes Clorox/Lysol
- Désinfectant de surface PURELL

## Offre de barrières à usage unique à faible coût



Offrez des barrières jetables à faible coût pour l'utilisation de l'équipement de distribution de boissons.

Gardez les choses simples, utilisez ce que vous êtes en mesure de vous procurer en fonction des ressources disponibles. Les ressources de gants pourraient être limitées, et pourraient ne pas convenir à un usage unique en point de vente.

Les barrières visent à limiter les contacts, mais le nettoyage régulier de l'équipement demeure une priorité.

# Promotion de la sécurité et amélioration du niveau de confiance des consommateurs

Affiche sur l'utilisation sécuritaire  
du levier de remplissage



ensemble nous pouvons

✓ Appuyez sur le levier avec le bas du corps du gobelet



**Faisons notre part  
en appliquant ces  
directives :**

1. Appuyez sur le levier avec le bas du corps du gobelet
2. Ne touchez pas au levier avec le rebord supérieur du gobelet
3. Ne touchez pas au levier avec vos mains

La conception de ce levier de remplissage est conforme à la réglementation de la FDA