

## **Conseils sur le coronavirus pour les banques alimentaires et les autres programmes d'alimentation d'urgence**

**Le 18 mars 2020**

Les banques alimentaires et autres programmes d'alimentation d'urgence offrent des services essentiels aux populations vulnérables dans nos collectivités. Il est important que ces banques alimentaires et autres programmes d'alimentation d'urgence continuent de soutenir ces personnes, en particulier dans les moments où les besoins sont plus criants qu'à l'habitude.

**Prenez le temps de rassurer les bénévoles et le personnel et discutez avec eux des nombreuses mesures qu'ils peuvent prendre pour que tous restent en santé. Voici quelques exemples de ces mesures :**

Gardez vos installations propres :

- Suivez les directives sur le nettoyage et la désinfection des installations, en portant un soin particulier aux surfaces touchées très souvent et à l'utilisation des nettoyants appropriés.
- Dans la mesure du possible, mettez des distributeurs de [désinfectant pour les mains](#) à base d'alcool dans des endroits bien en vue.

Envisagez de modifier vos horaires :

- Suspendez tous les programmes non essentiels que vous offrez.
- Faites seulement travailler les bénévoles et les employés essentiels et demandez aux autres de rester disponibles, au cas où vous auriez besoin d'eux.
- Tâchez de faire appel aux bénévoles et aux employés qui ne font pas partie des populations à risque (comme les personnes de plus de 60 ans ou les personnes souffrant de problèmes médicaux sous-jacents).

Limitez le nombre de personnes dans vos installations :

- Veillez à ce que les gens maintiennent une distance appropriée entre eux (idéalement deux mètres).
- Évitez les rassemblements, comme les cours de cuisine ou les groupes dans les salles d'attente, car ils ne permettent pas de maintenir une distance appropriée entre les personnes.
- N'organisez pas de buffets ou de repas où l'on se sert soi-même.
- Si vous offrez des repas, demandez aux gens de les prendre pour emporter et de ne pas manger en groupe.
- Dans la mesure du possible, prenez des mesures pour que les clients entrent un à la fois pour venir chercher leur commande. Demandez aux clients de limiter le nombre de membres de la famille qui pénètrent dans les installations quand ils viennent chercher leur nourriture.
- Dans le cas des clients malades, envisagez de leur livrer leur nourriture ou de demander à une personne en santé de venir la chercher à leur place.

Collez des [affiches sur les conseils de santé publique sur le coronavirus](#) dans vos installations pour encourager les gens à :

- [se laver souvent les mains](#) avec de l'eau et du savon pendant au moins 20 secondes;
- éviter de se toucher les yeux, le nez et la bouche;

- éternuer et tousser dans le pli de leur coude ou dans un mouchoir et à se laver les mains avec de l'eau et du savon ou un désinfectant pour les mains à base d'alcool immédiatement après;
- réduire au minimum les contacts étroits avec les autres (comme les poignées de mains);
- ne pas partager de nourriture ni de boissons;
- rester à la maison lorsqu'ils sont malades.

Consultez le [www.gnb.ca/coronavirus](http://www.gnb.ca/coronavirus) pour obtenir les derniers renseignements, notamment concernant la façon de s'autosurveiller et de se protéger et les mesures à prendre vous croyez être à risque.