

## Service de courses et de livraison à domicile

---

### Mairie de Luc sur Aude

Les personnes vulnérables (personnes âgées, diabétiques, insuffisants respiratoires, convalescents, malades chroniques, etc..) sont invitées à rester chez elles et à limiter au maximum les contacts avec l'extérieur. Pour cette raison la mairie organise un service de course avec livraison à domicile pour toutes ces personnes.

#### Comment ça marche ?

Vous appelez au **04 48 31 00 29** vous laissez un message indiquant :

-votre nom, prénom

-la liste des produits en décrivant au mieux : nom du produit, quantité, éventuellement la marque . Tous les produits de première nécessité sont acceptables : alimentaire frais et sec, hygiène, alimentation animale.

Vous commandez la veille pour être livré le lendemain matin, avec une fréquence quotidienne sauf le dimanche.

La personne qui vous livrera restera à distance, vous remettra le colis et un bon de livraison avec copie du ticket de caisse ;

#### Gestion de la facturation

Vous payerez directement à la commune plus tard pour éviter tout échange de monnaie ou de chèques. La commune payera directement le 8 à 8 pour tout le monde.

#### Protection post livraison

**Les emballages** sont des vecteurs potentiels : sacs et cartons ne doivent pas entrer dans la maison.

"J'ai reçu une publication tout à fait sérieuse qui laisse penser que le Covid-19 a une stabilité sur les emballages plastiques, l'inox, le cuivre, les cartons et d'autres supports, de l'ordre de 72 heures. Il faut donc que les clients prennent leurs précautions lorsqu'ils rentrent de faire leurs courses."\*

"Il convient de prendre une lavette humide imprégnée d'eau de javel que l'on passe sur l'emballage, comme par exemple les paquets de pâtes, de riz, de lentilles ou encore de gâteaux..."

### **Pour les fruits et légumes**

"Les fruits et les légumes crus sont très exposés car certains les touchent, les autres postillonnent dessus. Il convient de les désinfecter. Pour ce faire, il faut les faire tremper dans une bassine d'eau froide à laquelle on a ajouté une très faible dose de javel, 50 ml d'eau de javel à 2,6 % de chlore actif dans 50 litres d'eau avec un temps de contact de cinq minutes. Après, il est possible de les placer dans le frigo. C'est la méthode qui est utilisée en restauration collective médicale, sociale, médico-sociale"

### **Pour la viande et produits carnés**

"Si on fait conserver la viande au réfrigérateur, on peut saisir la surface dans un four placé à haute température pendant un temps très court, ce qui correspond à un "flash pasteurisation", variable en fonction du type de viande et de son poids."

\* Claude Marhuenda, expert en sécurité sanitaire des aliments pour le cabinet APMSA