

PRÉVENTION DES INFECTIONS :

Nettoyage, désinfection et hygiène



DIRECTIVES GÉNÉRALES

- ▲ Suivre les recommandations des autorités locales de santé publique liées à l'activité locale en matière d'infections et à la nécessité de s'isoler et de fermer l'établissement.
- ▲ Renforcer les mesures d'hygiène personnelle (hygiène des mains et étiquette de la toux) tout au long de votre opération.
- ▲ Fournir des articles d'hygiène comme les papiers mouchoirs et des postes de désinfection pour les mains.
- ▲ Prévoir un approvisionnement en produits désinfectants applicables (vérifier auprès de votre représentant Ecolab pour une liste de produits).
- ▲ Surveiller étroitement la santé des employés. Encourager les employés symptomatiques à rester à la maison.

RESTAURANTS À SERVICE COMPLET

DIRECTIVES SPÉCIFIQUES À LA MISE EN ŒUVRE PROCÉDURALE

SALLE À MANGER

- ▲ Fournir des postes de désinfectant pour les mains à base d'alcool.
- ▲ Augmenter la fréquence du nettoyage et de la désinfection pour les surfaces à contact élevé.

TOILETTES

- ▲ Nettoyer et désinfecter les toilettes publiques comme indiqué sur l'étiquette du produit.
- ▲ Fournir des postes de désinfectant pour les mains à base d'alcool à la sortie des toilettes publiques.

CUISINE ET ZONES RÉSERVÉES AUX EMPLOYÉS

- ▲ Fournir des postes de désinfectant pour les mains à base d'alcool.
- ▲ Augmenter la fréquence du nettoyage et de la désinfection pour les surfaces à contact élevé.



PRÉVENTION DES INFECTIONS :

Nettoyage, désinfection et hygiène



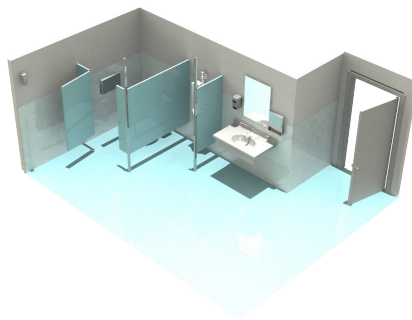
DIRECTIVES SPÉCIFIQUES À LA MISE EN ŒUVRE DE PROCÉDURES (SUITE)

RESTAURANTS À SERVICE COMPLET

EMPLOYÉS

- ▲ Surveiller étroitement la santé des employés. Renforcer l'hygiène personnelle et l'étiquette de la toux. Encourager les employés symptomatiques à rester à la maison.
- ▲ Identifier les membres et les fonctions critiques du personnel – élaborer un plan de continuité des affaires. Tenir compte de la capacité des employés à travailler de la maison.
- ▲ Fournir des postes de désinfectant pour les mains, des lingettes et des vaporisateurs désinfectants prêts à l'emploi et des papiers mouchoirs pour les employés de la liste fournie par votre représentant Ecolab.
- ▲ Demander aux employés de désinfecter toutes les surfaces dures personnelles mentionnées sur l'étiquette du produit.
- ▲ Informer tous les employés de l'état de pandémie et des procédures appropriées de contrôle des infections.

POINTS DE CONTACT SPÉCIFIQUES



SALLE À MANGER ET RÉCEPTION

- ▲ Poignées de porte, plaques-poussoirs, seuils et rampes
- ▲ Tables à manger
- ▲ Chaises et banquettes
- ▲ Menus et pochettes à factures
- ▲ Points de contact de la poubelle
- ▲ Chaises hautes
- ▲ Zone du bar

TOILETTES

- ▲ Poignées de porte
- ▲ Robinets d'évier et poignées de toilette
- ▲ Poignée du distributeur de serviettes
- ▲ Plaques-poussoirs du distributeur de savon
- ▲ Station à langer
- ▲ Points de contact de la poubelle

ZONES RÉSERVÉES AUX EMPLOYÉS

- ▲ Poignées de porte et plaques-poussoirs
- ▲ Poignées de toutes les portes de l'équipement et boutons poussoirs de mise en marche
- ▲ Poignées des distributeurs (boisson, etc.)
- ▲ Pelles à glace
- ▲ Poignées de la chambre froide et autres réfrigérateurs
- ▲ Rideaux de plastique de la chambre froide et du congélateur
- ▲ Poignées du congélateur
- ▲ Évier à trois compartiments et évier à vadrouille
- ▲ Poignées d'évier de lavage des mains
- ▲ Distributeurs de savon à mains
- ▲ Poignée du distributeur de serviettes à l'évier de lavage des mains
- ▲ Points de contact de la poubelle
- ▲ Outils de nettoyage
- ▲ Seaux
- ▲ Clavier et combiné téléphoniques
- ▲ Ordinateur du gérant