

PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE :

LISTE DE VÉRIFICATION POUR LA RÉOUVERTURE DES SERVICES ALIMENTAIRES

Liste de vérification du gérant pour préparer votre établissement à la reprise sécuritaire et réussie des activités

Le symbole **!** indique les mesures de réouverture les plus indispensables.

Évaluation de la planification

Faites l'inventaire des aires qui ont été fermées (bars, places assises, terrasses, cuisines, etc.)



Assurez-vous d'avoir les bons outils et produits nettoyants (O/N)

O/N Assainisseur pour surfaces en contact avec les aliments

O/N Dégraissant

! O/N Désinfectant approuvé par Santé Canada pour les surfaces sans contact avec les aliments

O/N Nettoyant pour planchers



O/N Détergent pour lave-vaisselle

O/N Savon à mains antibactérien

O/N Détergent pour la plonge manuelle, assainisseur et produit de rinçage

O/N Assainisseur pour les mains pour le secteur des services alimentaires (s'il n'est pas possible de se laver les mains avec du savon et de l'eau tiède)

O/N Prétrempage

O/N Nettoyant pour toilettes*

O/N Vadrouilles, balais, chiffons en microfibre et autres outils

* Veillez à ce qu'un désinfectant approuvé par Santé Canada pour une utilisation contre la COVID-19 soit facile d'accès. Consultez la [Liste](#) qui répertorie les produits approuvés pour une utilisation contre le SRAS-CoV-2.

Faites l'inventaire de vos stocks d'EPI (O/N)

Consultez les instructions de la fiche signalétique de tous les produits utilisés et suivez les directives des autorités de santé publique locales et fédérales pour comprendre l'application complète de l'EPI requis.

O/N Masque (selon les recommandations des autorités de santé publique ou la politique de l'entreprise)

O/N SGH

O/N Gants jetables

O/N Station de fiches signalétiques

O/N Lunettes de protection

O/N Thermomètre

O/N Trousse de premiers soins



Liste de vérification du gérant pour préparer votre établissement à la reprise sécuritaire et réussie des activités

Préparation des produits chimiques et de l'équipement

Rappels concernant les produits chimiques

- Ne mélangez les produits chimiques qu'avec de l'eau.
- Ajoutez des produits chimiques à de l'eau seulement, mais n'ajoutez jamais de l'eau à des produits chimiques.
- Veillez toujours à ce que la ventilation soit adéquate.
- Suivez le mode d'emploi sur l'étiquette, y compris les directives qui concernent l'EPI, et n'utilisez les produits chimiques que pour leur application prévue et le secteur auquel ils sont destinés.
- Si possible, vérifiez les dates d'expiration et jetez convenablement les produits périmés selon l'étiquette et la réglementation locale.
- Rangez les produits chimiques dans des contenants bien étiquetés.



Préparation de votre équipement

- Vérifiez que la température du réfrigérateur est de 41 °F (5 °C) ou moins et celle des congélateurs, de 10 °F (-12 °C) ou moins.
- ! Veillez à ce que les stations de lavage des mains soient propres et approvisionnées en savon, et à ce qu'elles soient munies d'un dispositif de séchage (serviettes ou séchoir), d'une affiche murale sur le lavage des mains et d'un contenant à déchets.
- Videz et nettoyez l'équipement pour cuisiner et celui pour réfrigérer les aliments ou les garder chauds.
- Videz la friteuse, nettoyez-la et changez-en l'huile.
- Vérifiez que l'équipement pour garder les aliments chauds fonctionne.
- Nettoyez et assainissez les machines à glace, les bacs et les seaux à glace. Suivez les directives relatives aux machines à glace dans les [Procédures pour la réouverture des services alimentaires](#).



Redémarrage du lave-vaisselle

- Si le lave-vaisselle a été démonté avant la fermeture, remontez-le. Une fois qu'il est assemblé, allumez-le.
- Si votre procédure comprend le détartrage, détartrez l'appareil avant la réouverture. Si l'alimentation était éteinte, rallumez-la pour les distributeurs de produits chimiques.
- Placez le panier au lave-vaisselle et vérifiez qu'il fonctionne correctement. S'il s'agit d'un lave-vaisselle à haute température, vérifiez qu'il parvient à atteindre la température requise, et s'il s'agit d'un lave-vaisselle à basse température, vérifiez qu'il atteint le bon PPM.



Liste de vérification du gérant pour préparer votre établissement à la reprise sécuritaire et réussie des activités

Préparation des produits chimiques et de l'équipement



Aire de la vaisselle et des vadrouilles

- Vérifiez que la distribution des produits chimiques de l'évier à 3 compartiments fonctionne bien et que la concentration de l'assainisseur est correcte.
- Veillez à ce que les produits chimiques suivants soient en stock : détergent à vaisselle, assainisseur pour surfaces en contact avec les aliments, désinfectant pour surfaces sans contact avec les aliments, savons à mains et nettoyant pour toilettes.
- Assurez-vous que la température de l'eau atteint 100 °F (37 °C) dans les éviers destinés au lavage des mains et 110 °F (43 °C) dans les éviers à 3 compartiments.
- Si l'alimentation était éteinte, rallumez-la pour les distributeurs de produits chimiques.
- Videz tous les pulvérisateurs et remplissez-les de produits chimiques nouveaux. Veillez à ce que l'eau et les produits chimiques soient tous deux versés dans le pulvérisateur.



Filtration de l'eau

- Si l'établissement a été fermé moins de 4 semaines, effectuez le rinçage complet des systèmes d'eau (chaude et froide) pendant 10 minutes et suivez les protocoles relatifs à la perturbation du service d'eau, qui devraient faire partie de votre grand programme de gestion de l'eau.
- Si la fermeture a duré plus de 4 semaines et qu'il faut un filtre de remplacement, communiquez avec votre représentant Ecolab et coordonnez une commande **au moins 2 semaines** avant la réouverture.



Adoucissement de l'eau

- Si l'eau courante est restée en fonction dans l'ensemble des installations pendant la fermeture, aucune action n'est requise.
- Si l'établissement a été fermé moins de 4 semaines, procédez à la régénération de l'adoucissant (deux réservoirs) avant la remise en service.
- Si l'établissement a été fermé plus de 4 semaines, suivez la *BWA/Disaster Recovery Procedure*.



Liste de vérification du gérant pour préparer votre établissement à la reprise sécuritaire et réussie des activités

Préparation des produits chimiques et de l'équipement



Parasites

- Veillez à ce que la zone de la benne à rebuts à l'extérieur ainsi que le périmètre du bâtiment soient propres et qu'il n'y ait pas d'ordures.
- Reprenez les services d'aménagement paysager afin de réduire les risques d'infestation de parasites.
- Communiquez avec votre professionnel qui s'occupe de la lutte contre les parasites **2 semaines** avant la réouverture pour veiller à ce que les pièges fonctionnent et qu'il n'y ait pas de problème.



Documentation

- Vérifiez qu'un système est en place pour veiller à ce que les employés se sentent bien et ne présentent pas de symptômes (c.-à-d. des vérifications de santé).
- Assurez-vous qu'une nouvelle politique de santé est établie pour tenir compte de la situation actuelle. Envisagez d'y ajouter une section sur la santé publique dans laquelle il est indiqué que les employés doivent également être exclus des lieux de travail s'ils présentent des symptômes de fièvre ou de troubles respiratoires comme la toux, l'essoufflement ou les difficultés à respirer.
- Veillez à ce que les mesures correctives énoncées lors de la dernière inspection sanitaire aient été apportées avant la réouverture.
- Assurez-vous d'avoir à disposition toute la documentation requise (politiques concernant les employés malades, documents de formation, fiches signalétiques pour les nouveaux produits chimiques et registres des températures).



Questions

- Communiquez avec votre représentant Ecolab si vous avez des questions et pour vous aider à vérifier vos procédures et produits d'assainissement et de désinfection.



Liste de vérification du gérant pour préparer votre établissement à la reprise sécuritaire et réussie des activités

Préparation du restaurant en vue de la réouverture

Salles à manger

- ! ○ Veillez à ce qu'un désinfectant approuvé par l'EPA soit à la disposition du personnel de l'accueil et des serveurs.
- ! ○ Désinfectez toutes les surfaces dures et non poreuses conformément aux *Procédures pour la réouverture des services alimentaires* (tables, menus, condiments et autres).
- Fournissez de l'assainisseur pour les mains si les clients n'ont pas accès à de l'eau tiède.
- Nettoyez et désinfectez les toilettes avant la réouverture et au moins deux fois par jour par la suite.
- ! ○ Dans l'optique de tenir compte de la distanciation sociale, désignez un endroit pour le comptoir à emporter.
- Examinez les planchers pour déterminer s'il faut une remise en état ou un nettoyage.



Cuisine – Ligne et production

- Évaluez la propreté et assainissez tous les espaces en contact avec les aliments conformément aux *Procédures pour la réouverture des services alimentaires*.
- ! ○ Désinfectez tous les points de contact fréquent dans la cuisine conformément aux *Procédures pour la réouverture des services alimentaires*, ce qui concerne aussi l'équipement et les poignées de porte.
- Inspectez les fissures et fentes ainsi que les espaces derrière l'équipement de cuisine pour détecter des signes d'infestation de parasites.
- Vérifiez les aires d'entreposage des aliments et les entrées extérieures pour détecter des signes d'infestation de parasites.
- Nettoyez les drains de plancher afin de prévenir la prolifération de petites mouches.



Réception et entreposage des aliments

- Les aliments et les articles en contact avec les aliments sont entreposés au-dessus du sol.
- Tous les aliments sont inspectés pour déterminer s'ils sont avariés ou périmés. Jetez-les au besoin.
- Des étiquettes de date sont disponibles et utilisées.



Liste de vérification du gérant pour préparer votre établissement à la reprise sécuritaire et réussie des activités

Plan de formation et de conformité

- Établissement de vos programmes de formation et de conformité**
 - Mettez sur pied votre programme de formation des employés nouveaux et actuels axé sur les procédures de désinfection adéquates.
 - Utilisez les [Procédures pour la réouverture des services alimentaires](#) et d'autres ressources fournies par votre représentant Ecolab.
 - Établissez un nouveau programme et une nouvelle marche à suivre pour le nettoyage du restaurant.
 - Instaurez un système pour maintenir la distanciation sociale parmi les employés de toutes les fonctions dans le restaurant.
 - Mettez au point des protocoles d'hygiène des mains et offrez des formations sur ceux-ci. Encouragez les clients à suivre les meilleures pratiques pour l'hygiène des mains.
- Créez un processus visant à communiquer les nouvelles normes et pratiques en matière de propreté à vos clients.**



Suivez toujours les directives locales au moment de la réouverture de votre établissement, y compris en ce qui concerne la distanciation sociale et autres mesures pour réduire la propagation de la COVID-19.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec votre représentant Ecolab

Ecolab – Division institutionnelle | 1 800 352 5326