

# REPRISE DES ACTIVITÉS

**Guide de nettoyage et de désinfection  
pour les services alimentaires afin de  
protéger les employés et les clients contre  
la COVID-19**



# REPRISE DES ACTIVITÉS DANS LE CONTEXTE DE LA COVID-19

En ces temps sans précédent, de nombreuses entreprises qui avaient suspendu leurs activités en partie ou en totalité pour se conformer à réglementation gouvernementale ou en raison de perturbations opérationnelles rouvrent leurs portes. **Ce guide a été conçu pour vous aider à nettoyer et à désinfecter votre propriété en toute sécurité dans le cadre de votre processus de réouverture.**

Chaque entreprise devra suivre ses protocoles internes et pourrait devoir prendre des mesures supplémentaires autres que ces recommandations. Consultez les directives du fabricant pour redémarrer tout équipement n'appartenant pas à Ecolab.

Avant la réouverture, consultez la liste de vérification d'Ecolab pour la réouverture.

Communiquez avec votre représentant Ecolab pour obtenir tout soutien supplémentaire dont vous pourriez avoir besoin pendant cette phase de réouverture.



## Introduction .....2

## Préparation en vue de la reprise des activités .....5

- Comprendre les facteurs de risque
- Se concentrer sur l'hygiène personnelle et du milieu
- Mettre en œuvre de meilleures mesures d'hygiène
- Se préparer à la reprise des activités

## Protéger les employés .....10

- Élaborer un plan pour protéger les employés
- Promouvoir la prévention des infections
- Promouvoir une bonne hygiène des mains
- Fréquence du lavage des mains

## Assurer l'hygiène du milieu .....15

- La nouvelle normalité
- Déterminer la fréquence de nettoyage et de désinfection
- Désinfection des surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments
- Désinfection des surfaces qui entrent en contact avec les aliments
- Méthodes d'application de désinfectant

## Salle de pause des employés : instructions générales .....21

## Aires publiques : instructions générales .....23

- Entrée et couloirs
- Salles de réunion et bureaux
- Entretien des planchers – Vadrouille
- Nettoyage des tapis – Aspirateur
- Collecte des déchets et du recyclage
- Liste d'inspection

## Services alimentaires (salle à manger) : instructions générales ...30

- Dessus des tables et des comptoirs
- Chaises, tabourets et sièges
- Buffets et bars à salades
- Bars et bars lounge
- Liste d'inspection

### Services alimentaires (cuisine) : instructions générales .....36

- Lave-vaisselle – Préparation en vue de l’opération
- Lavage de la vaisselle à la main
- Ustensiles
- Assiettes et articles de table
- Articles de préparation : casseroles, poêles et batterie de cuisine
- Armoires frigorifiques et réfrigérées
- Réfrigérateur-chambre et congélateur-chambre
- Aires d’entreposage à sec
- Machines à glace
- Distributrices de boissons
- Évier en acier inoxydable
- Murs
- Chariot de rangement, de livraison et à vaisselle
- Liste d’inspection

### Toilettes : instructions générales .....51

- Comptoirs, meubles-lavabos et lavabos
- Miroirs et surfaces vitrées
- Toilettes et urinoirs
- Cloisons et murs
- Plancher
- Liste d’inspection

RESSOURCES ECOLAB



# PRÉPARATION EN VUE DE LA REPRISE DES ACTIVITÉS



# COMPRENDRE LES FACTEURS DE RISQUE

## COMMENT LE NOUVEAU CORONAVIRUS INFECTE-T-IL?



EMPLOYÉS



CLIENTS

## COMMENT LE NOUVEAU CORONAVIRUS SE PROPAGE-T-IL?



### LE NOUVEAU CORONAVIRUS SE PROPAGE PAR GOUTTELETES

PROPULSÉES PAR LES PERSONNES INFECTÉES  
LORSQU'ELLES TOUSSENT, ÉTERNUENT OU PARLENT

1



### PAR CONTACT

AVEC DES PERSONNES, DES OBJETS OU DES SURFACES CONTAMINÉS

# SE CONCENTRER SUR L'HYGIÈNE PERSONNELLE ET DU MILIEU



LE SAVIEZ-VOUS?



En moyenne,  
une personne touche

**300** en **30**  
surfaces minutes.

# METTRE EN ŒUVRE DE MEILLEURES MESURES D'HYGIÈNE

AGIR



Les recommandations en matière de santé publique sont axées sur les **normes relatives aux pratiques de lutte contre les infections, ainsi que sur la formation et la conformité.**



**Lavez vos mains  
fréquemment**

avec de l'eau et du savon.

Si vous ne disposez pas  
d'eau et de savon, utilisez un  
assainisseur pour les mains  
à base d'alcool.

## HYGIÈNE PERSONNELLE

**Réduisez au minimum les  
contacts étroits**

avec les personnes qui  
présentent des symptômes  
de maladie respiratoire.

**Veillez à l'utilisation  
appropriée**

de l'équipement de  
protection individuelle (EPI),  
le cas échéant.



## HYGIÈNE DU MILIEU

**Nettoyez et désinfectez**  
les surfaces et les objets  
fréquemment touchés avec  
des désinfectants approuvés.



# SE PRÉPARER À LA REPRISE DES ACTIVITÉS

➤ Envisagez de consacrer un quart de travail au nettoyage et à la désinfection en profondeur afin de garantir une reprise des activités en toute sécurité, tant pour les employés que pour les clients. Une attention particulière doit être accordée aux surfaces fréquemment touchées, notamment celles énumérées ci-dessous.



## Salle à manger et espaces publics

- Poignées de porte et plaques de poussée
- Tables, chaises (y compris les accoudoirs) et banquettes
- Caisse enregistreuse et kiosque de commande
- Kiosque de l'hôtesse
- Téléphones, écrans tactiles et claviers
- Télécommandes
- Stations de distribution de café et de boissons
- Menus et porte-factures
- Garde-corps



## Cuisine et espaces réservés au personnel

- Poignées et plaques de poussée de l'équipement de cuisine
- Boutons de commande pour tout l'équipement
- Poignées des distributeurs (p. ex., distributrice de boissons)
- Poignées des réfrigérateurs et des congélateurs
- Robinets d'évier
- Distributeurs de serviettes et de savon
- Contenants à déchets
- Outils de nettoyage
- Ordinateurs et claviers



## Toilettes

- Poignées de porte
- Poignées de robinets, de cuvettes et d'urinoirs
- Couvre-sièges
- Verrous des cabines de toilettes
- Distributeur de papier hygiénique
- Récipient pour les produits d'hygiène féminine
- Comptoirs
- Distributeurs de serviettes et de savon
- Table à langer
- Contenant pour objets pointus et tranchants
- Contenants à déchets

# PROTÉGER LES EMPLOYÉS



# ÉLABORER UN PLAN POUR PROTÉGER LES EMPLOYÉS

- ✓ Déterminez s'il y a un nombre suffisant d'employés formés pour chaque secteur d'activité pendant les heures normales de travail. Élaborez un plan de continuité des activités s'il n'y a pas suffisamment de personnel.
- ✓ Sensibilisez les employés aux symptômes de la COVID-19.
- ✓ Surveillez de près la santé des employés et avisez les employés qui présentent des symptômes de rester à la maison conformément à la politique de l'entreprise relative aux maladies.
- ✓ Insistez sur la nécessité pour un employé de se mettre en quarantaine volontaire et de communiquer avec l'employeur s'il a été exposé à une personne infectée par la COVID-19 (cas confirmé).
- ✓ Insistez sur le respect des règles d'hygiène personnelle, des règles d'usage en cas de toux et des règles de distanciation sociale (conformément aux recommandations des autorités de santé publique locales et fédérales).
- ✓ Fournissez du matériel hygiénique comme des mouchoirs, du savon et de l'assainisseur pour les mains.
- ✓ Demandez aux employés de désinfecter toutes leurs surfaces dures et non poreuses personnelles conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette du produit.
- ✓ Informez les employés de l'état de pandémie et des procédures adéquates de prévention des infections.
- ✓ Élaborez des politiques pour la protection des travailleurs et donnez de la formation sur l'utilisation appropriée des produits et sur la façon de lire une fiche signalétique (FS) à tout le personnel de nettoyage.



# PROMOUVOIR LA PRÉVENTION DES INFECTIONS

Réduisez les risques de transmission des manières suivantes



Lavez-vous les mains souvent et correctement



Nettoyez et désinfectez soigneusement vos articles personnels



Couvrez-vous la bouche et le nez lorsque vous tousssez ou éternuez



Restez à la maison tant que vous êtes malade



Évitez tout contact étroit avec des personnes potentiellement infectées



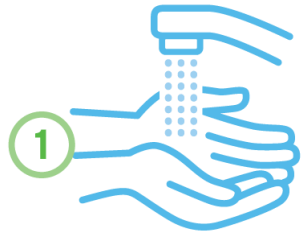
Communiquez immédiatement avec un médecin si vous ressentez des symptômes

# PROMOUVOIR UNE BONNE HYGIÈNE DES MAINS

## HYGIÈNE DES MAINS



Les mains sont un mode de transmission primaire, de sorte que l'hygiène doit être mise en œuvre de manière judicieuse.



1

### MOUILLEZ

vos mains à l'aide d'eau propre courante, fermez le robinet et appliquez du savon.



2

### FAITES MOUSSER

le savon à l'arrière des mains, entre les doigts et en dessous des ongles.



3

### FROTTEZ

vos mains pendant au moins 20 secondes.



4

### RINCEZ

bien vos mains à l'aide d'eau propre courante.



5

### SÉCHEZ

vos mains à l'aide d'une serviette propre ou d'un séchoir à air. Si possible, utilisez une serviette pour fermer le robinet.



**SI VOUS NE DISPOSEZ PAS D'EAU ET DE SAVON,**  
utilisez un assainisseur pour les mains à base d'alcool.

- Utilisez suffisamment de produit pour mouiller toute la main.
- Frottez toutes les surfaces des mains pendant 30 secondes.
- Laissez sécher à l'air libre. **NE RINCEZ PAS.**



# FRÉQUENCE DU LAVAGE DES MAINS



## Quand dois-je me laver les mains?


- Après s'être mouché ou avoir toussé ou éternué
- Après avoir utilisé les toilettes
- Avant, pendant et après la préparation des aliments
- Avant de manger
- Après un contact avec des animaux sauvages ou des animaux de compagnie
- Avant et après le nettoyage et la désinfection
- Après un contact avec des surfaces fréquemment touchées
- Après avoir enlevé l'EPI
- Avant et après la prestation de soins courants à un client qui a besoin d'aide
- Lorsqu'elles semblent sales



## Responsabilité de l'employeur :

- Assurer la disponibilité de savon et d'assainisseur pour les mains.
- Insister sur une hygiène des mains appropriée et former les employés à ce sujet.





ASSURER  
L'HYGIÈNE DU  
MILIEU

# LA NOUVELLE NORMALITÉ

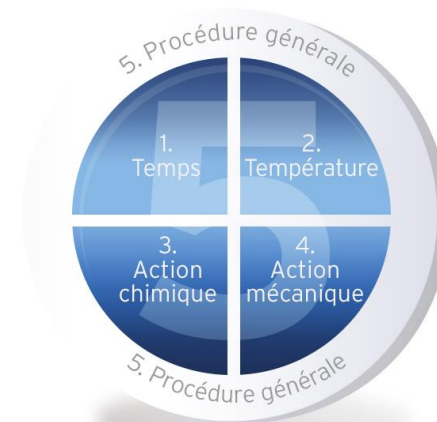
## Amélioration du nettoyage et de la désinfection pour vos activités

En tant que partenaire en matière d'assainissement, Ecolab est fier d'établir des pratiques exemplaires de nettoyage tout au long de vos opérations. Plus que jamais, il est essentiel que les employés comprennent et suivent explicitement les procédures de nettoyage et de désinfection appropriées.

Tenez compte de ce qui suit :

- La sélection des solutions appropriées pour effectuer le travail (c.-à-d., le produit, l'outil et la méthode d'application).
- L'importance du temps de contact pour bien désinfecter.
- L'augmentation de la fréquence du nettoyage et de la désinfection à mesure que le risque d'infection, la circulation à pied et le degré de saleté augmentent.
- L'augmentation de la sensibilisation aux questions de sécurité (EPI jetable, etc.)

Les conseils suivants renforcent l'importance des **5 facteurs de propreté**, en particulier **les procédures générales qui leur sont associées**, afin que vous puissiez reprendre vos activités rapidement tout en sachant que vous avez fait tout ce que vous pouviez pour protéger vos employés et vos clients.





# DÉTERMINER LA FRÉQUENCE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

À mesure que le risque d'infection, la circulation à pied et le degré de saleté augmentent, la fréquence du nettoyage et de la désinfection devrait également augmenter.



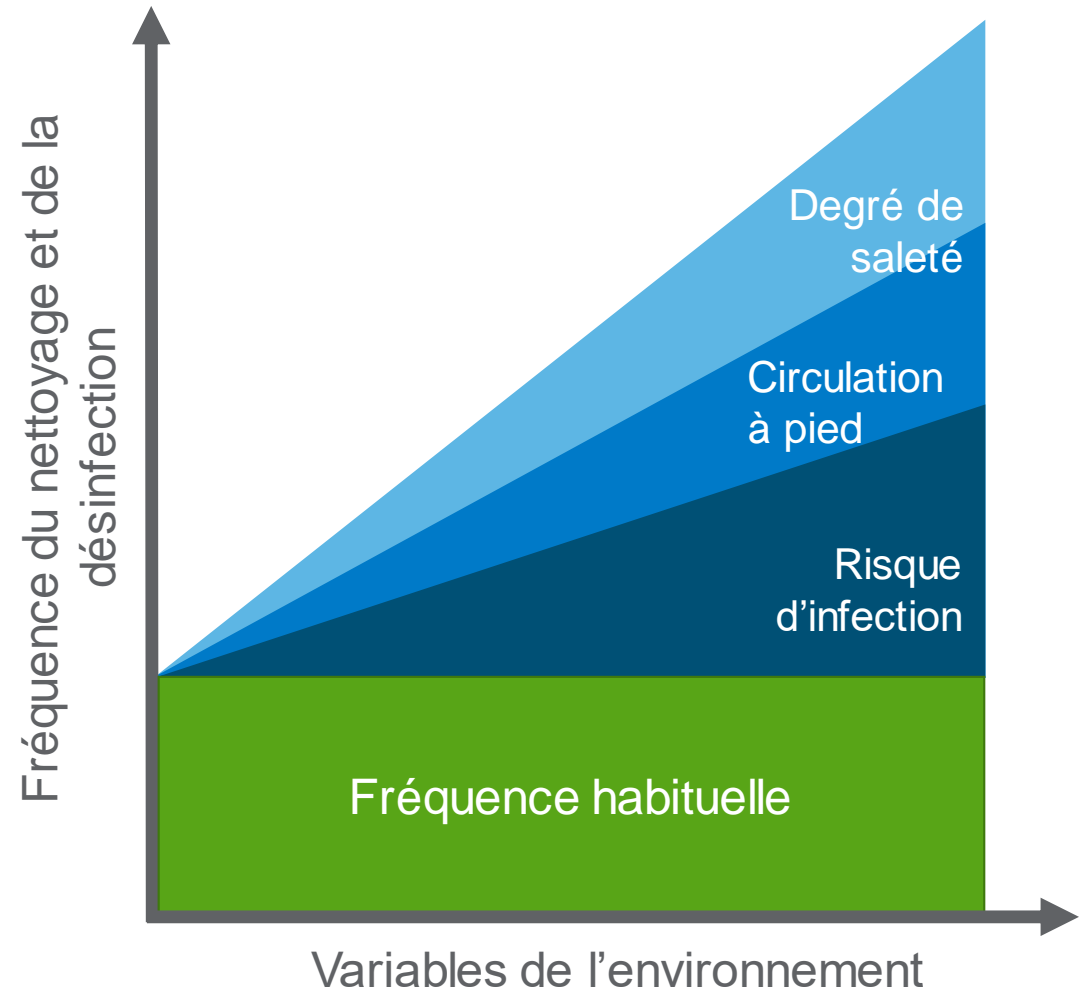
De nombreuses variables doivent être prises en compte lors de la détermination de la fréquence du nettoyage et de la désinfection dans chaque secteur de votre exploitation, notamment :

- Risque d'infection
- Circulation à pied
- Degré de saleté

D'autres éléments doivent être pris en considération, notamment :

- Type de produit
- Type de saleté
- Type de surface

*La fréquence doit être déterminée au niveau de l'unité et réévaluée en fonction de l'évolution des variables de l'environnement.*



# ASSURER L'HYGIÈNE DU MILIEU

## DÉSINFECTION DES SURFACES N'ENTRANT PAS EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS



### 1 PRÉNETTOYEZ

Prénettoyez les surfaces souillées en enlevant les aliments ou la saleté. Pour les surfaces sans saleté visible, aucun nettoyage préalable n'est requis.



### 2 DÉSINFECTEZ

Utilisez un désinfectant homologué par l'EPA et approuvé contre le SRAS-CoV-2 (le virus responsable de la COVID-19). Consultez l'étiquette du produit pour le mode d'emploi.



### 3 ATTENDEZ

Permettez à la **surface de rester mouillée** pour la durée indiquée dans le mode d'emploi de l'étiquette du produit.



### 4 SÉCHEZ

Essuyez la surface ou laissez sécher à l'air libre.



Communiquez avec votre représentant Ecolab pour obtenir une liste des produits approuvés contre le SRAS-CoV-2.

# ASSURER L'HYGIÈNE DU MILIEU

## DÉSINFECTION DES SURFACES QUI ENTRENT EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS *PENDANT UNE ÉCLOSION*



### 1 PRÉNETTOYEZ

Prénettoyez les surfaces souillées en enlevant les aliments ou la saleté. Pour les surfaces sans saleté visible, aucun nettoyage préalable n'est requis.



### 2 DÉSINFECTEZ

Utilisez un désinfectant homologué par l'EPA et approuvé contre le SRAS-CoV-2 (le virus responsable de la COVID-19). Consultez l'étiquette du produit pour le mode d'emploi.



### 3 ATTENDEZ

Permettez à la **surface de rester mouillée** pour la durée indiquée dans le mode d'emploi de l'étiquette du produit.



### 4 RINCEZ

Rincez la surface avec de l'eau potable.



### 5 ASSAINISSEZ

Assainissez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments à l'aide d'un assainisseur homologué par l'EPA conçu pour ces surfaces conformément aux directives indiquées sur l'étiquette.






Communiquez avec votre représentant Ecolab pour obtenir une liste des produits approuvés contre le SRAS-CoV-2.

# MÉTHODES D'APPLICATION DE DÉSINFECTANT



Tous les désinfectants Ecolab approuvés pour l'utilisation dont l'application se fait par pulvérisation peuvent être appliqués à l'aide d'un pulvérisateur à gâchette, d'un pulvérisateur à pression ou d'un pulvérisateur électrostatique. \*Suivez le mode d'emploi de l'étiquette du produit lors de l'application afin d'assurer le respect du temps de contact et de mouillage de la surface, d'obtenir des renseignements sur l'EPI, de déterminer la compatibilité et de vérifier si un rinçage est requis après l'application. \*\*Communiquez avec votre représentant Ecolab pour obtenir des conseils sur les produits et l'EPI appropriés.

	Fonctionnement	Avantages	Considérations
<b>Pulvérisation à gâchette</b> 	La gâchette manuelle permet d'appliquer un jet grossier de désinfectant pour recouvrir la surface	<ul style="list-style-type: none"><li>• Économique</li><li>• Pulvérisation plus forte pour le prénettoyage, au besoin</li><li>• Buse réglable pour une pulvérisation plus large ou plus dirigée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Application manuelle</li><li>• Il peut être nécessaire de sécher manuellement les surfaces après le temps de contact souhaité</li></ul>
<b>Pulvérisation à pression</b> 	Le réservoir pressurisé permet une pulvérisation continue à jet grossier pour recouvrir la surface	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulvérisation continue</li><li>• Pulvérisation plus forte pour le prénettoyage, au besoin</li><li>• Permet de recouvrir de plus grandes surfaces plus facilement qu'avec un pulvérisateur manuel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Équipement spécialisé</li><li>• Mise sous pression manuelle ou mécanique intermittente requise</li><li>• Il peut être nécessaire de sécher manuellement les surfaces après le temps de contact</li></ul>
<b>Pulvérisation électrostatique</b> 	La pulvérisation continue chargée électriquement recouvre uniformément les surfaces	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulvérisation continue</li><li>• Les particules chargées recouvrent uniformément les surfaces</li><li>• Le revêtement uniforme de la surface permet un séchage à l'air plus efficace</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Équipement spécialisé</li><li>• Cette méthode peut nécessiter une méthode d'application différente pour le prénettoyage</li><li>• Il faut assurer une application suffisante pour permettre un temps de contact adéquat avant le séchage</li></ul>

# SALLE DE PAUSE DES EMPLOYÉS

## Instructions générales

### De quels produits avez-vous besoin?

- Désinfectant tout usage
- Assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments
- Nettoyant à plancher
- Savon pour les mains
- Assainisseur pour les mains

### De quels outils avez-vous besoin?

Flacons pulvérisateurs rechargeables, pulvérisateurs à gâchette, seau pour assainisseur, chiffons en microfibre, couteau à mastic, aspirateur, ramasse-poussière et balai, vadrouille et seau, racloir et brosse à fenêtre, pancarte d'avertissement de plancher mouillé, gants et EPI



Fréquence de nettoyage et de désinfection \_\_\_\_\_

Fréquence d'inspection \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

EPI requis \_\_\_\_\_

### Points de contact particuliers

- Poignées de porte
- Téléphones publics
- Ordinateurs publics
- Interrupteurs
- Accoudoirs
- Robinets
- Poignées d'armoire et de tiroir
- Poignées de réfrigérateur et de micro-ondes
- Tables



Pour bien protéger les gens contre la COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent humides pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette des produits.

*\*Référez-vous à l'étiquette du produit pour consulter son mode d'emploi.*

# SALLE DE PAUSE DES EMPLOYÉS

## Instructions générales



## Lignes directrices pour le nettoyage et la désinfection

\*Consultez l'étiquette du produit pour le mode d'emploi complet.

1. Mettez des gants et ramassez les débris sur les comptoirs, les tables et le plancher.
2. Videz les poubelles et les bacs de recyclage en vous assurant de bien attacher les sacs pleins pour le transport. Nettoyez et désinfectez l'extérieur des poubelles à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. Remplacez le sac.
3. Désinfectez toutes les surfaces dures et non poreuses, y compris les comptoirs, les poignées de réfrigérateur et d'armoire et les poignées de porte, avec un **désinfectant tout usage**. Portez une attention particulière aux surfaces fréquemment touchées et assurez-vous qu'elles sont bien mouillées. **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.**
4. Nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur du micro-ondes et l'extérieur de la cafetière à l'aide d'un **désinfectant tout usage**.
5. Veillez à ce que les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, comme les tables, soient rincées à l'eau potable et assainies avec un **assainisseur pour les surfaces en contact avec les aliments**. Laissez l'assainisseur reposer pendant le temps de repos complet et ne l'essuyez pas.
6. Réapprovisionnez les distributeurs de papier à main et de **savon** et d'**assainisseur pour les mains** au besoin. Désinfectez l'extérieur des distributeurs avec un **désinfectant tout usage** (y compris la pompe).
7. Installez à l'entrée la pancarte d'avertissement de plancher mouillé. Passez l'aspirateur sur les tapis et passez l'aspirateur ou le balai sur les planchers durs, puis passez la vadrouille avec un **nettoyant pour planchers** (tuiles, bois ou carreaux de vinyle de luxe).
8. Inspectez le travail.



## Points de contact particuliers

**Surfaces qui entrent en contact avec les aliments** : tables, surfaces de préparation des aliments, ustensiles, vaisselle, etc.

**Surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments** : poignées de porte, interrupteurs, robinets, poignées d'armoire et de tiroirs, téléphones et ordinateurs publics, accoudoirs, etc.

# AIRES PUBLIQUES

## Instructions générales

### De quels produits avez-vous besoin?

- Désinfectant tout usage
- Assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments
- Nettoyant pour vitres
- Nettoyant à plancher
- Nettoyant pour acier inoxydable
- Lingettes désinfectantes
- Assainisseur pour les mains

### De quels outils avez-vous besoin?

Flacons pulvérisateurs rechargeables, pulvérisateurs à gâchette, seau pour assainisseur, chiffons en microfibre, couteau à mastic, aspirateur, ramasse-poussière et balai, vadrouille et seau, radoir et brosse à fenêtre, pancarte d'avertissement de plancher mouillé, plumeau de nettoyage en hauteur, gants et EPI



Fréquence de nettoyage et de désinfection \_\_\_\_\_

Fréquence d'inspection \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

EPI requis \_\_\_\_\_

### Points de contact particuliers

- Poignées de porte et plaques de poussée
- Kiosque de l'hôte
- Téléphones publics
- Ordinateurs publics
- Interrupteurs
- Accoudoirs



Pour bien protéger les gens contre la COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent humides pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette des produits.

*\*Référez-vous à l'étiquette du produit pour consulter son mode d'emploi.*

# AIRES PUBLIQUES

## Entrée et couloirs



## Lignes directrices pour le nettoyage et la désinfection

\*Consultez l'étiquette du produit pour le mode d'emploi complet.

1. Placez la pancarte d'avertissement de plancher mouillé.
2. Enlevez les débris et la gomme du plancher au moyen d'un couteau à mastic ou d'un outil à bords contondants.
3. Videz les poubelles et les bacs de recyclage en vous assurant de bien attacher les sacs pleins pour le transport. Nettoyez et désinfectez l'extérieur des poubelles à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. Remplacez le sac.
4. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces dures et non poreuses, en vous concentrant sur les surfaces fréquemment touchées, à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.**
5. Nettoyez les vitres et les fenêtres à l'aide d'un **désinfectant tout usage** ou d'un **nettoyant pour vitres** et d'un chiffon en microfibre ou d'un racloir propre pour assurer un fini sans traces.
6. Remplissez les distributeurs d'**assainisseur pour les mains** et de **lingettes désinfectantes** au besoin. Désinfectez les distributeurs et les murs voisins à l'aide d'un **désinfectant tout usage**.
7. Passez l'aspirateur sur le tapis et les tapis d'entrée et passez l'aspirateur ou le balai sur les planchers durs, puis passez la vadrouille avec un **nettoyant pour planchers** (tuiles, bois ou carreaux de vinyle de luxe) au besoin.
8. Effectuez une inspection de la qualité.



## Points de contact particuliers

Poignées de porte et plaques de poussée, boutons d'ascenseur, interrupteurs, diable à bagages, plaques de poussée des fontaines à boire, comptoir de réception ou de conciergerie, kiosque du chasseur, téléphones et ordinateurs publics, accoudoirs, table d'appoint, etc.



# AIRES PUBLIQUES

## Salles de réunion et bureaux



### Lignes directrices pour le nettoyage et la désinfection

\*Consultez l'étiquette du produit pour le mode d'emploi complet.

1. Enlevez les débris et la gomme du plancher au moyen d'un couteau à mastic ou d'un outil à bords contondants.
2. Videz les poubelles et les bacs de recyclage en vous assurant de bien attacher les sacs pleins pour le transport. Nettoyez et désinfectez l'extérieur des poubelles à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. Remplacez le sac.
3. Époussetez les classeurs et les étagères au besoin.
4. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces dures et non poreuses, en vous concentrant sur les surfaces fréquemment touchées, à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit**. Pour les appareils électroniques, pulvérisez le produit sur le chiffon et essuyez la surface.
5. Passez l'aspirateur sur les tapis et les moquettes et passez l'aspirateur ou le balai sur les planchers durs, puis passez la vadrouille avec un **nettoyant pour planchers** (tuiles, bois ou carreaux de vinyle de luxe) au besoin.
6. Effectuez une inspection de la qualité.

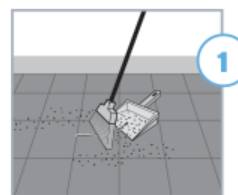


### Points de contact particuliers

Poignées de portes et plaques de poussée, interrupteurs, téléphones et ordinateurs publics, bureaux, tables et chaises, y compris les accoudoirs, stations de distribution de café et de boissons, etc.

# AIRES PUBLIQUES

## Entretien des planchers – Vadrouille



1 Dégagez le plancher en retirant tous les articles mobiles, y compris les tapis et les moquettes. Essayez les éclaboussures et passez le balai sur toute la surface du plancher pour en retirer la saleté et les débris.



2 **STOP** Placez la pancarte d'avertissement de plancher mouillé.

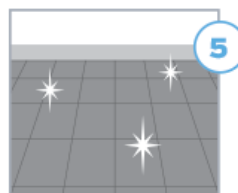
Remplissez le seau à vadrouille de 4 à 5 gallons d'eau. Ajoutez un **nettoyant pour planchers** selon les directives sur l'étiquette du produit.



3 Pour empêcher les traces laissées par les vadrouilles de cuisine sales, utilisez une vadrouille en coton ou une vadrouille synthétique réservée pour les aires publiques. Trempez la vadrouille dans la solution de nettoyage et essorez-la bien avant de l'appliquer sur le sol. Utilisez uniquement une vadrouille humide. Ne mouillez pas trop le plancher.



4 Passez la vadrouille en effectuant des mouvements en forme de « 8 » et en effectuant des chevauchements. Retournez la vadrouille lorsqu'un premier côté est souillé. Rincez-la lorsque les deux côtés sont souillés. Continuez à passer la vadrouille jusqu'à ce que tout le plancher soit propre. Changez la solution lorsqu'elle est sale.



5 Poussez la solution vers le drain à l'aide de la vadrouille ou d'un racloir. Laissez le plancher sécher à l'air libre. Nettoyez soigneusement et rangez tout le matériel après l'utilisation (c.-à-d., suspendre la vadrouille pour la ranger, vider la solution de nettoyage sale dans l'évier de service).

# AIRES PUBLIQUES

## Nettoyage des tapis – Aspirateur

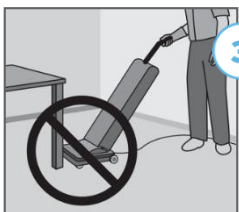


1 À l'aide de gants, ramassez les débris.



2 Passez l'aspirateur dans les zones principales.

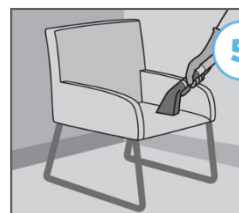
**Remarque :** N'utilisez pas d'aspirateur dont le cordon d'alimentation est effiloché.



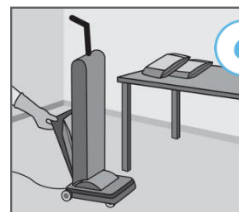
3 Passez l'aspirateur sous les poubelles et les meubles. Évitez de heurter les pieds des meubles.



4 Passez l'aspirateur sur les tapis d'entrée et nettoyez sous ceux-ci.



5 Passez l'aspirateur sur les meubles et utilisez les accessoires pour aspirateurs pour nettoyer les coins et les plinthes.



6 Remplacez le sac de l'aspirateur lorsqu'il est rempli aux 2/3. Veillez à l'élimination adéquate du sac plein.



7 Signalez les taches à votre superviseur.

# AIRES PUBLIQUES

## Collecte des déchets et du recyclage



1 Portez des gants de protection. Utilisez des sacs de taille appropriée pour les poubelles et les bacs de recyclage.



2 Ramassez les débris. Gardez les contenants à proximité pour éviter de bloquer les couloirs.



3 Videz les poubelles et les bacs de recyclage en vous assurant de bien attacher les sacs pleins pour le transport. Nettoyez et désinfectez l'extérieur des poubelles à l'aide d'un **désinfectant tout usage**.



4 Remplacez le sac s'il contient des articles périssables, comme des aliments ou des liquides.



5 Videz la poubelle et le bac de recyclage dans la zone principale de rebuts.

# ASSURER L'HYGIÈNE DU MILIEU

Mettre en place des inspections de routine du nettoyage et de la désinfection dans les **aires publiques**.

	Évaluation		Remarques
	OK	Besoin d'attention	
<b>Planchers :</b>			
• Sans débris (p. ex., déchets, gomme, etc.) et aspirateur passé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Joint sanitaire/lignes des joints	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Traces ou plancher collant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Murs et plafond :</b>			
• Propreté visuelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Fissures de surface	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• État de la peinture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Mobilier et ameublement :</b>			
• Sans débris ni poussière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Assainisseur et lingettes pour les mains remplis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Entretien des surfaces spéciales (bois, marbre)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Évaluation		Remarques
	OK	Besoin d'attention	
<b>Vitres et miroirs :</b>			
• Propres et sans traces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Mauvaises odeurs :</b>			
• Moisi, fumée ou odeur désagréable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Autre :</b>			
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

# SERVICES ALIMENTAIRES : SALLE À MANGER

## Instructions générales

### De quels produits avez-vous besoin?

- Désinfectant tout usage
- Nettoyant pour vitres
- Assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments
- Détergent pour lavage à la main

### De quels outils avez-vous besoin?

Flacons pulvérisateurs rechargeables, pulvérisateurs à gâchette, chiffons en microfibre, seaux pour détergent et pour assainisseur, tampon à récurer non abrasif, couteau à mastic, aspirateur, ramasse-poussière et balai, vadrouille et seau, racloir et brosse à fenêtre, pancarte d'avertissement de plancher mouillé, EPI

### Points de contact particuliers

- Tables de salle à manger
- Buffet et bar à salades
- Stations de distribution de boissons
- Poignées de porte
- Plaques de poussée
- Interrupteurs
- Menus
- Porte-factures
- Robinets
- Poignées d'armoire et de tiroir
- Seuils de porte et garde-corps
- Chaises et banquettes
- Points de contact du contenant à déchets
- Kiosques de commande
- Kiosque de l'hôtesse



Fréquence de nettoyage et de désinfection \_\_\_\_\_

Fréquence d'inspection \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

EPI requis \_\_\_\_\_



**Conseil : Pour bien protéger les gens contre la COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent humides pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette des produits.**

*\*Référez-vous à l'étiquette du produit pour consulter son mode d'emploi.*

# SERVICES ALIMENTAIRES : SALLE À MANGER

## Dessus des tables et des comptoirs

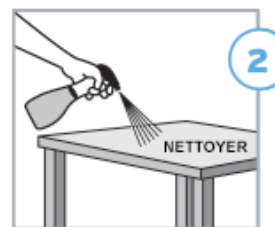


**REMARQUE :** Toute surface qui entre en contact avec les aliments ayant été désinfectée doit être soigneusement rincée à l'eau potable et assainie à l'aide d'un assainisseur conçu pour ce type de surface.



Après le départ des clients, débarrassez les tables et les comptoirs de la vaisselle, des débris d'aliments et des autres articles.

**REMARQUE :** Dans un contexte de risque élevé ou d'éclosion, une étape de désinfection peut être ajoutée pour la table ou le comptoir et l'extérieur des récipients de condiments en utilisant un **désinfectant tout usage**. Un rinçage à l'eau potable et un assainissement à l'aide d'un **assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments** sont nécessaires après la désinfection. Consultez l'étiquette du produit pour connaître le temps de contact requis.



Nettoyez toute la surface de la table ou du comptoir (y compris les bords) à l'aide d'un **détergent pour lavage à la main**. Utilisez un chiffon propre et un seau (chiffon essoré humide) ou un flacon pulvérisateur et un chiffon propre (pulvérisez la surface et essuyez-la avec le chiffon) pour ce faire. Veillez à ce que les particules alimentaires grossières et la saleté soient enlevées. Prévoyez un temps de repos supplémentaire du produit pour les zones dont on peut voir la saleté.



Rincez à l'eau potable à l'aide d'un chiffon propre et laissez sécher à l'air libre. Répétez ces étapes pour toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.



Assainissez la table ou le comptoir à l'aide d'un **assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments** avec un chiffon propre et un seau (chiffon essoré et humide) ou un flacon pulvérisateur (pulvérisez la surface, mais ne l'asséchez pas). **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.** Laissez la surface sécher à l'air libre avant de replacer les articles ou de l'utiliser.

# SERVICES ALIMENTAIRES : SALLE À MANGER

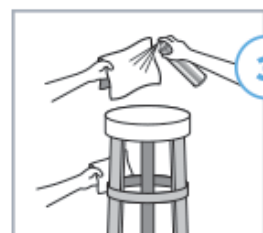
## Chaises, tabourets, chaises hautes et sièges d'appoint



Prénettoyez les surfaces très souillées. Désinfectez toute la surface des chaises, des tabourets et des pieds de table à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. Portez une attention particulière aux surfaces fréquemment touchées comme le dos et les bras des chaises. Utilisez un chiffon propre et un seau (chiffon essoré humide) ou un flacon pulvérisateur et un chiffon propre (pulvérisez la surface et essuyez-la avec le chiffon) pour ce faire.



Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit. Utilisez un tampon à récurer non abrasif pour décoller les particules d'aliments séchées. Essuyez avec un chiffon doux et propre.



Rincez les chaises hautes et les sièges d'appoint avec de l'eau potable et assainissez-les à l'aide d'un **assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments** avec un chiffon propre et un seau (chiffon essoré et humide) ou un flacon pulvérisateur (pulvérisez la surface, mais ne l'asséchez pas). Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit. Laissez-les sécher à l'air libre avant de les réutiliser.

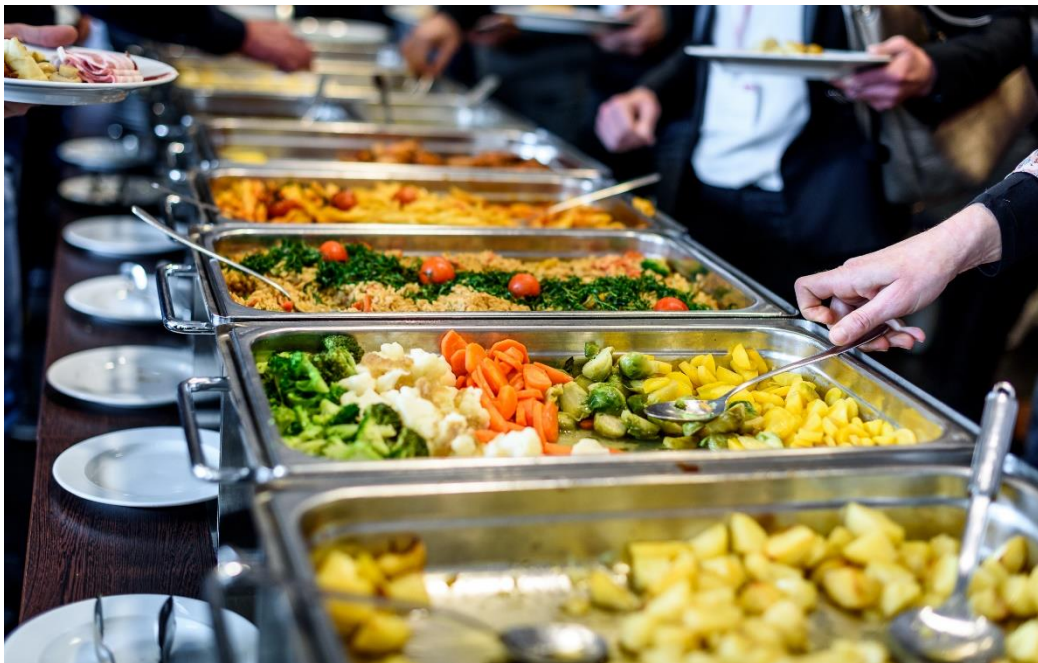


**REMARQUE :** Toute surface qui entre en contact avec les aliments ayant été désinfectée doit être soigneusement rincée à l'eau potable et assainie à l'aide d'un assainisseur conçu pour ce type de surface.

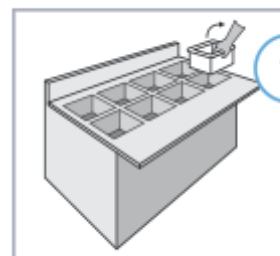


# SERVICES ALIMENTAIRES : SALLE À MANGER

## Buffets et bars à salades

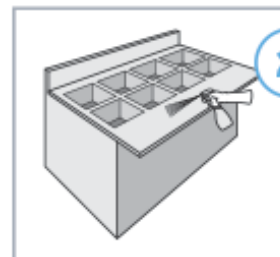


**REMARQUE :** Toute surface qui entre en contact avec les aliments ayant été désinfectée doit être soigneusement rincée à l'eau potable et assainie à l'aide d'un assainisseur conçu pour ce type de surface.



1

Retirez ou couvrez les aliments exposés afin d'éviter tout risque de contamination.



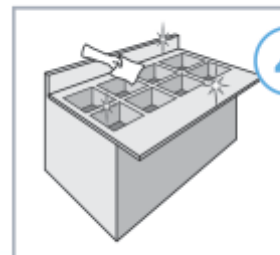
2

Désinfectez toutes les surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments, y compris les pare-haleine, les glissières et les tables, à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.** Essuyez ou laissez sécher à l'air libre.



3

Pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments (sauf les contenants d'aliments), rincez-les à l'eau douce et assainissez-les à l'aide d'un **assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments**. **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.** Lorsqu'un contenant d'aliments est vide, retirez-le et mettez-le dans le lave-vaisselle.



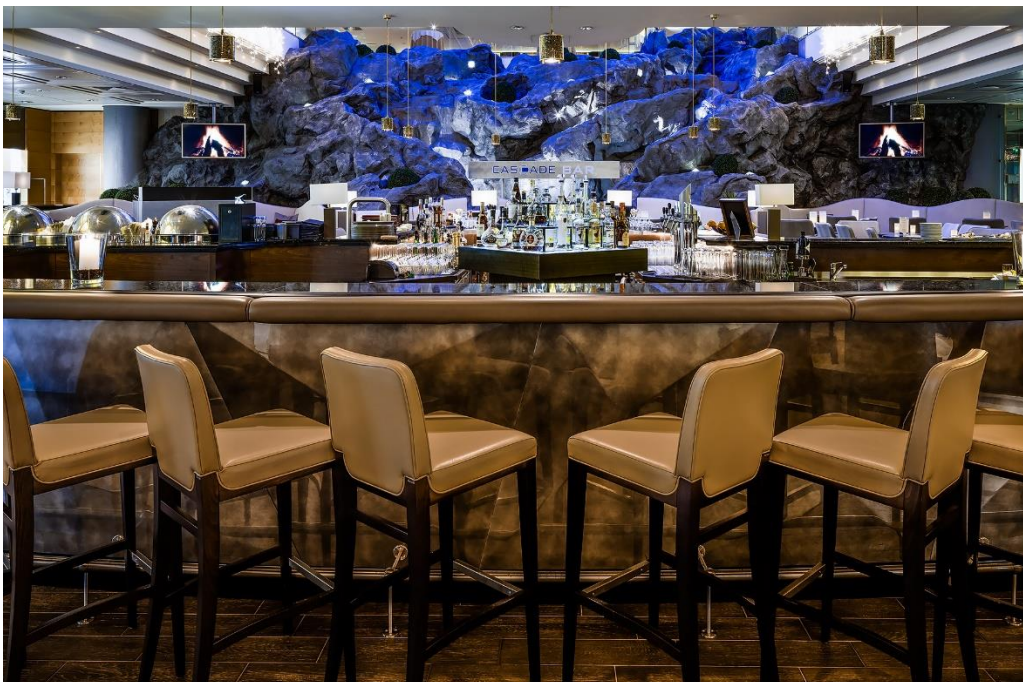
4

Envisagez de changer les ustensiles fréquemment et limitez le nombre de clients autorisés simultanément au buffet ou au bar à salades. Une fois qu'une zone a été correctement nettoyée, assainie et/ou désinfectée, rappelez les aliments ou retirez les couvercles et reprenez vos activités.

# SERVICES ALIMENTAIRES : SALLE

## À MANGER

### Bars et bars lounge



**REMARQUE :** Toute surface qui entre en contact avec les aliments ayant été désinfectée doit être soigneusement rincée à l'eau potable et assainie à l'aide d'un assainisseur conçu pour ce type de surface.



## Lignes directrices pour le nettoyage et la désinfection

\*Consultez l'étiquette du produit pour le mode d'emploi complet.

### Surfaces qui entrent en contact avec les aliments :

1. Débarrassez les tables et les comptoirs de la vaisselle, des débris d'aliments et des autres articles. Dans un contexte de risque élevé ou d'éclosion, une étape de désinfection à l'aide d'un **désinfectant tout usage** peut être ajoutée. Un rinçage à l'eau potable et un assainissement à l'aide d'un **assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments** sont nécessaires après la désinfection. Consultez l'étiquette du produit pour connaître le temps de contact requis.
2. Prénettoyez et assainissez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments avec un chiffon propre et un seau (chiffon essoré et humide) ou un flacon pulvérisateur (pulvériser la surface, mais ne l'asséchez pas). **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.** Laissez les surfaces sécher à l'air libre avant de replacer les articles ou de les utiliser.

### Surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments :

1. Videz les poubelles et les bacs de recyclage en vous assurant de bien attacher les sacs pleins pour le transport. Nettoyez et désinfectez l'extérieur des poubelles à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. Remplacez le sac.
2. Prénettoyez les surfaces très souillées.
3. Désinfectez toutes les surfaces dures et non poreuses, en vous concentrant sur les surfaces fréquemment touchées, à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.** Pour les appareils électroniques, pulvériser le produit sur le chiffon et essuyez la surface.
4. Nettoyez les vitres et les fenêtres à l'aide d'un **désinfectant tout usage** ou d'un **nettoyant pour vitres** et d'un chiffon en microfibre ou d'un racloir propre pour assurer un fini sans traces.
5. Passez l'aspirateur sur les tapis et passez l'aspirateur ou le balai sur les planchers durs, puis passez la vadrouille avec un **nettoyant pour planchers** (tuiles, bois, carreaux de vinyle de luxe ou tapis d'entrée) au besoin.
6. Effectuez une inspection de la qualité.



## Points de contact particuliers

**Surfaces qui entrent en contact avec les aliments :** dessus des tables et des comptoirs du bar, surfaces et outils de préparation des aliments et des boissons, verres, ustensiles, vaisselle, buses de pistolet à soda en fontaine, verseurs d'alcool, etc.

**Surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments :** poignées de porte et de réfrigérateurs, interrupteurs, stations de distribution de boissons, chaises, poignées de pistolet à soda en fontaine, télécommandes, caisse enregistreuse, etc.

# ASSURER L'HYGIÈNE DU MILIEU

Mettre en place des inspections de routine du nettoyage et de la désinfection dans la **salle à manger**.

	Évaluation		Remarques
	OK	Besoin d'attention	
<b>Planchers :</b>			
• Sans débris (p. ex., déchets, gomme, etc.) et aspirateur passé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Joint sanitaire/lignes des joints	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Traces ou plancher collant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Murs et plafond :</b>			
• Propreté visuelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Fissures de surface	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• État de la peinture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Mobilier et ameublement :</b>			
• Sans débris ni poussière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Assainisseur pour les mains rempli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Entretien des surfaces spéciales (bois, marbre)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Évaluation		Remarques
	OK	Besoin d'attention	
<b>Vitres et miroirs :</b>			
• Propres et sans traces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Mauvaises odeurs :</b>			
• Moisi, fumée ou odeur désagréable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Autre :</b>			
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

## Instructions générales

### De quels produits avez-vous besoin?

- Désinfectant tout usage
- Assainisseur pour surfaces qui entrent en contact avec les aliments
- Détergent pour lavage à la main
- Détergent pour lave-vaisselle
- Assainisseur pour lave-vaisselle
- Additif de rinçage
- Solution de prétrempage
- Dégraissant
- Nettoyant pour acier inoxydable
- Nettoyant pour congélateur

### De quels outils avez-vous besoin?

Flacons pulvérisateurs rechargeables, pulvérisateurs à gâchette, chiffons en microfibre, brosse de nylon, lave-vaisselle, couteau à mastic, aspirateur, ramasse-poussière et balai, vadrouille et seau, racloir et brosse à fenêtre, cure-dents, pancarte d'avertissement de plancher mouillé, EPI

## Points de contact particuliers

- **Surfaces qui entrent en contact avec les aliments :**
  - Comptoirs et surfaces de préparation des aliments
  - Tables
  - Lavabos
  - Équipement de stockage des aliments
  - Thermomètres
  - Stations de distribution de boissons
- **Surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments :**
  - Boutons sur l'équipement (c.-à-d., plaques à appuyer et contrôles)
  - Interrupteurs
  - Robinets
  - Poignées d'armoire et de tiroir
  - Distributeur de savon ou d'assainisseur pour les mains
  - Distributeur de serviettes
  - Clavier du système d'étiquetage



Fréquence de nettoyage et de désinfection \_\_\_\_\_

Fréquence d'inspection \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

EPI requis \_\_\_\_\_

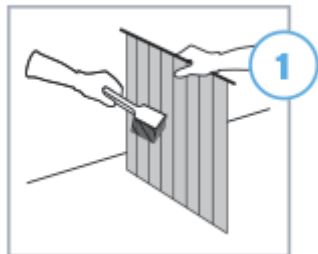


Pour bien protéger les gens contre la COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent humides pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette des produits.

*\*Référez-vous à l'étiquette du produit pour consulter son mode d'emploi.*

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

## Lave-vaisselle – Préparation en vue de l'opération

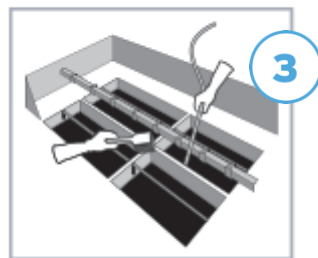


**1** **STOP** Éteignez le lave-vaisselle et videz-en l'eau.

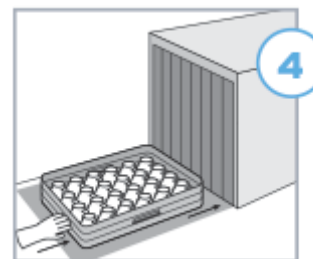
Vérifiez que le drain n'est pas obstrué et dégagez-le au besoin. Retirez les plateaux d'accumulation de déchets ou le grillage d'entrée de la pompe et rincez-les à grande eau. Nettoyez les pièces (au besoin) à l'aide d'une brosse et de **détergent pour lavage à la main**. Remettez les pièces en place dans le lave-vaisselle.



**2** Dévisser les bras gicleurs et les bouchons. Rincez-les sous l'eau courante. Nettoyez les buses avec un cure-dents. Enlevez la saleté à l'intérieur des réservoirs de pré-lavage et de lavage du lave-vaisselle à l'aide d'une brosse, d'eau et d'un **détergent pour lavage à la main**. Remettez les pièces en place dans le lave-vaisselle.



**3** Assurez-vous que le **détergent pour lave-vaisselle** et l'**additif de rinçage** sont raccordés aux distributeurs appropriés. Si l'appareil utilise également un **assainisseur chimique**, vérifiez la date d'expiration et envisagez de remplacer le produit s'il est expiré.



**4** Allumez le lave-vaisselle et laissez le réservoir de lavage se remplir et atteindre la température appropriée (sauf s'il s'agit d'un appareil à décharge et remplissage). Vérifiez la plaque signalétique de l'appareil pour connaître les exigences en matière de température.



Faites passer un panier vide au lave-vaisselle.

Pour les **appareils à haute température** : Assurez-vous que la température de l'eau de rinçage atteint au moins 180 °F.

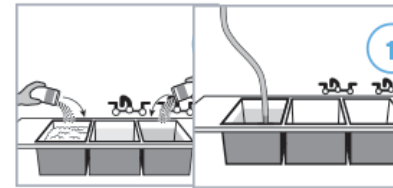
Pour les **appareils à basse température** : Testez le niveau d'assainisseur chimique avec des bandes-test sur l'eau résiduelle (de 50 à 100 ppm de chlore).



**REMARQUE** : L'eau douce réduira l'accumulation de tartre sur l'équipement et améliorera les résultats du lavage de la vaisselle en une seule étape. Communiquez avec votre représentant Ecolab pour en savoir plus sur les solutions d'adoucissement pour votre lave-vaisselle ou pour toute votre cuisine, et pour toute autre question sur le lave-vaisselle.

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

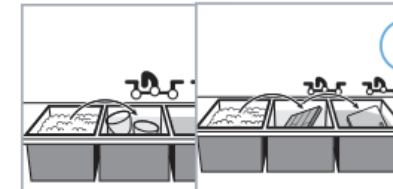
## Lavage de la vaisselle à la main



Préparez l'évier à trois compartiments en mettant une solution de **détergent pour lavage à la main** dans le premier compartiment, de l'eau tiède pour le rinçage dans le deuxième compartiment et une solution d'**assainisseur pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments** dans le troisième compartiment. Suivez l'étiquette des produits pour effectuer les bonnes dilutions pour l'emploi.



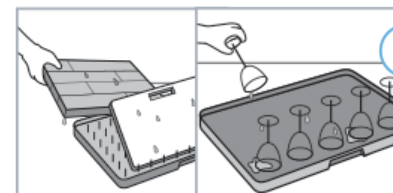
Placez la vaisselle ou les autres articles qui entrent en contact avec les aliments (p. ex., les planches à découper) dans le compartiment de détergent, faites-les tremper au besoin et frottez les saletés ou les taches à l'aide d'une brosse de nylon.



Immergez la vaisselle ou les autres articles qui entrent en contact avec les aliments dans l'eau de rinçage.



Immergez la vaisselle ou les autres articles qui entrent en contact avec les aliments dans le compartiment d'**assainisseur** pendant une minute ou suivez les instructions de l'étiquette du produit et les directives locales.



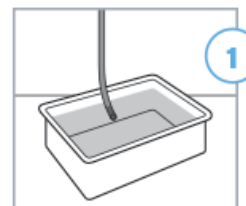
Placez les articles assainis dans un égouttoir ou sur une planche d'égouttage pour les laisser sécher à l'air libre. Ne les essuyez pas et ne les rincez pas.

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

## Ustensiles



**REMARQUE :** L'eau douce réduira l'accumulation de tartre sur l'équipement et améliorera les résultats du lavage de la vaisselle en une seule étape. Communiquez avec votre représentant Ecolab pour en savoir plus sur les solutions d'adoucissement pour votre lave-vaisselle ou pour toute votre cuisine.



1

Remplissez la cuve de prétrempage ou le bac à débarrasser avec la solution de **prétrempage** selon les directives sur l'étiquette du produit.

**REMARQUE :** Changez la solution de prétrempage lorsque l'eau refroidit ou est sale et assurez-vous que la cuve contenant les ustensiles souillés est correctement assainie après l'utilisation.



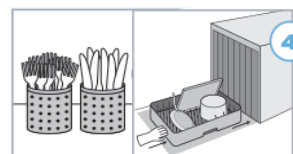
2

Triez les ustensiles sales et placez-les dans la solution de **prétrempage**. Veillez à ce que les ustensiles soient complètement immergés. Laissez-les tremper pendant au moins 20 à 30 minutes.



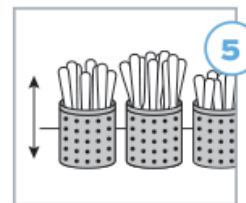
3

Retirez les ustensiles et placez-les en une seule couche, dans un panier ouvert. Rincez l'excédent de saleté.



4

Triez les ustensiles et transférez-les du panier du lave-vaisselle aux paniers pour ustensiles. Ne les surchargez pas. Passez les ustensiles au cycle de lavage du lave-vaisselle, les manches vers le bas.

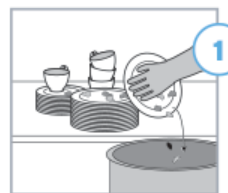


5

Secouez-les pour enlever l'excès d'eau et laissez-les refroidir et sécher à l'air libre. Transférez les ustensiles dans des paniers vides avant de les ranger, les manches vers le haut. Assurez-vous de ne pas toucher aux extrémités des ustensiles qui vont dans la bouche. Envisagez de couvrir les ustensiles propres pour vous assurer qu'ils restent propres.

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

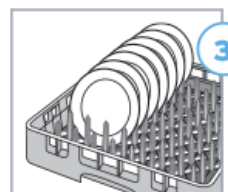
## Assiettes et articles de table



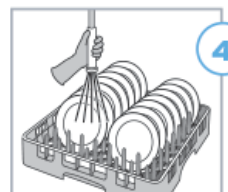
1 Lorsque vous trie la vaisselle sale, placez les ustensiles dans un bac à débarrasser ou un panier ouvert distinct. Videz le liquide des verres et des tasses et placez-les sur des paniers appropriés. Éliminez manuellement les résidus alimentaires sur la vaisselle (assiettes, bols et soucoupes) en les jetant à la poubelle.



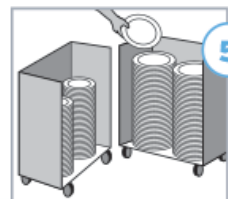
2 Après avoir éliminé manuellement les résidus sur la vaisselle, trie et empilez les articles de même type et format.



3 Chargez les articles de même type et format dans les paniers respectifs. Lorsque plusieurs types ou formats sont chargés dans le même panier, placez les petits articles devant afin de ne pas bloquer le jet du lave-vaisselle.



4 Pulvérisez manuellement le panier chargé avec de l'eau chaude (au moins 110 °F) pour enlever les aliments décollés. Lavez les articles au lave-vaisselle avec du **détergent pour lave-vaisselle**. Utilisez un **additif de rinçage** pour que la vaisselle soit impeccable. Lorsqu'un assainissement chimique est requis, utilisez un **assainisseur pour lave-vaisselle**.



5 Empilez la vaisselle propre sur le chariot à vaisselle en veillant à ce qu'il n'y ait qu'un seul format de vaisselle dans chaque compartiment. Lorsque le chariot est plein, rangez-le dans un endroit prévu à cet effet et couvrez-le pour vous assurer que la vaisselle reste propre.



**REMARQUE :** L'eau douce réduira l'accumulation de tartre sur l'équipement et améliorera les résultats du lavage de la vaisselle en une seule étape. Communiquez avec votre représentant Ecolab pour en savoir plus sur les solutions d'adoucissement pour votre lave-vaisselle ou pour toute votre cuisine.



# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

Articles de préparation : casseroles, poêles et batterie de cuisine

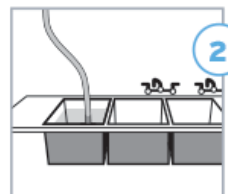


**REMARQUE** : L'eau douce réduira l'accumulation de tartre sur l'équipement et améliorera les résultats du lavage de la vaisselle en une seule étape. Communiquez avec votre représentant Ecolab pour en savoir plus sur les solutions d'adoucissement pour votre lave-vaisselle ou pour toute votre cuisine.



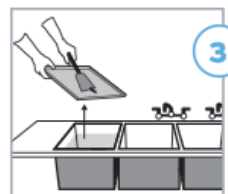
1

Éliminez manuellement les résidus alimentaires sur la vaisselle. Rincez les particules d'aliments décollées dans l'évier de préraclage.



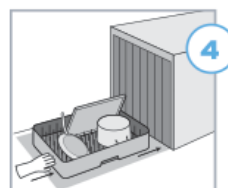
2

Remplissez l'évier avec la solution de **prétrempage** selon les directives sur l'étiquette du produit. Immergez complètement la vaisselle souillée utilisée pour la cuisson pendant 15 à 20 minutes, selon le degré de saleté.



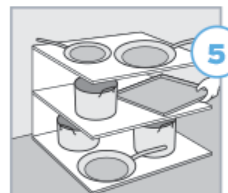
3

Retirez la vaisselle de la solution de trempage. Frottez les saletés décollées à l'aide d'une brosse de nylon.



4

Triez la vaisselle et placez-la dans les paniers. Lavez-la au lave-vaisselle avec du **détergent pour lave-vaisselle**. Lorsqu'un assainissement chimique est requis, utilisez un **assainisseur pour lave-vaisselle**.



5

Une fois le cycle terminé, retirez les paniers et laissez la vaisselle sécher à l'air libre. Une fois la vaisselle sèche, empilez-la et rangez-la à l'endroit approprié. Envisagez de couvrir la vaisselle propre pour vous assurer qu'elle reste propre.

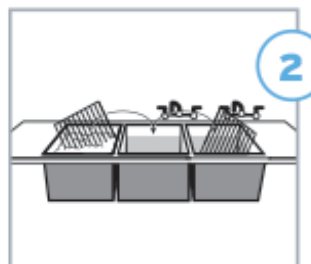
# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

## Armoires frigorifiques et réfrigérées



Retirez les contenants d'aliments et entreposez-les dans un endroit réfrigéré temporaire. Retirez les tablettes, les supports, etc.

**REMARQUE :** La température des congélateurs doit être élevée au-dessus du point de congélation (32 °F/0 °C) avant le nettoyage.



Lavez, rincez et assainissez toutes les pièces retirées à l'aide d'un appareil ou manuellement.



Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un **détergent pour lavage à la main**. Utilisez une brosse de nylon ou un racloir pour frotter les accumulations de résidus. Rincez bien à l'eau potable.



Pulvérisez les surfaces avec un **assainisseur pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments** et laissez sécher à l'air libre.

**REMARQUE :** Versez de l'assainisseur (selon les instructions de l'étiquette) dans la gouttière d'évaporateur pour empêcher la formation de moisissures et de bactéries causant des odeurs.



Remettez l'appareil à la bonne température. Utilisez un **désinfectant tout usage** pour nettoyer l'extérieur, en veillant à désinfecter correctement les surfaces fréquemment touchées n'entrant pas en contact avec les aliments, comme les poignées. Au besoin, utilisez un **nettoyant pour acier inoxydable** et un chiffon doux et propre pour faire briller l'extérieur.

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

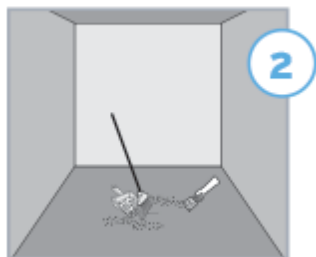
## Réfrigérateur-chambre et congélateur-chambre



1 Retirez tous les aliments non emballés et les emballages d'aliments se trouvant dans la zone. Dégagez le plancher en retirant tous les articles mobiles, y compris les tapis.

**STOP** Éteignez le ventilateur de recirculation.

**REMARQUE** : Si vous utilisez un produit autre qu'un **nettoyant à congélateur**, tous les aliments doivent être retirés et la température du congélateur doit être augmentée au-dessus du point de congélation (32 °F/0 °C) avant le nettoyage.



2 Essuyez les éclaboussures et retirez les débris et la saleté avec le balai. Utilisez un racloir ou un tampon abrasif pour enlever les accumulations de résidus.



**STOP** Placez la pancarte d'avertissement de plancher mouillé. Appliquez le **nettoyant à congélateur** ou le **détergent pour lavage à la main** directement sur le plancher, les murs et les tablettes à l'aide d'une vadrouille, d'une éponge ou d'un pulvérisateur. Laissez tremper pour le temps indiqué sur l'étiquette du produit en fonction de la quantité de saleté et de glace présentes. Passez la vadrouille pour décoller et enlever la saleté.



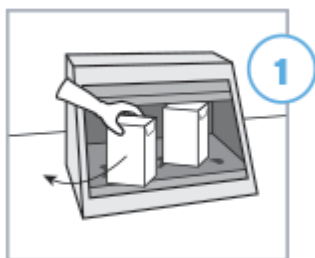
Utilisez une vadrouille sèche ou un racloir pour enlever le surplus de liquide et, au besoin, essuyez avec un chiffon sec pour assécher davantage. Il est également possible d'utiliser un aspirateur de liquides. Une fois le plancher sec, remplacez les aliments non emballés et les emballages d'aliments avant de remettre le ventilateur de recirculation en marche. Assurez-vous que la poignée du congélateur est correctement désinfectée à l'aide d'un **désinfectant tout usage**.



Après le nettoyage, assainissez avec un **assainisseur pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments** selon les directives sur l'étiquette du produit. Laissez sécher à l'air libre. Ne rincez pas.

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

## Aires d'entreposage à sec



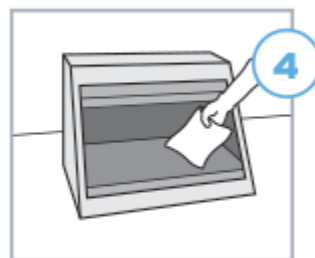
Retirez tous les aliments du contenant et rangez-les dans un endroit sec, loin des produits chimiques.



Si le contenant doit être nettoyé à sec, raclez d'abord la saleté qui adhère au contenant. Brossez ou passez ensuite l'aspirateur. Si le contenant peut être nettoyé à l'eau, prénettoyez-le en enlevant les saletés visibles et décollées.



Pour le nettoyage à l'eau, pulvérisez du **détergent pour lavage à la main** dans le contenant. Si la saleté sur la surface est grasse, utilisez du **dégraissant** selon les directives sur l'étiquette du produit.



Laissez la solution de nettoyage pénétrer les taches. Utilisez un tampon à récurer non abrasif ou un essuie-tout pour décoller les particules d'aliments et essuyez. Laissez sécher complètement la surface.



Pour le nettoyage à sec et pour le nettoyage à l'eau, pulvérisez les surfaces avec un **assainisseur pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments** et laissez sécher à l'air libre.

Assurez-vous que la poignée du contenant est bien désinfectée à l'aide d'un **désinfectant tout usage**.

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

## Machines à glace



**REMARQUE :** Cette procédure ne concerne que les bacs à glace. Pour le nettoyage des machines à faire des glaçons, veuillez vous référer aux instructions du manuel du FEO.



Débranchez la machine. Enlevez et jetez toute la glace. Remplacez le filtre à eau si la machine à glace a été arrêtée pendant plus de quatre semaines.



Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un **détergent pour lavage à la main**. Portez une attention toute particulière au fond, aux coins, aux portes, aux joints d'étanchéité, aux charnières et aux loquets de l'appareil. Utilisez une brosse de nylon ou un racloir pour frotter les accumulations de résidus.



Rincez bien à l'eau propre.



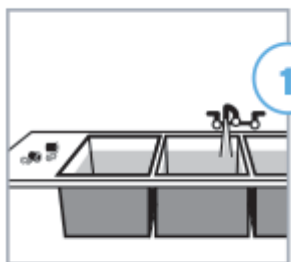
Pulvérisez les surfaces intérieures, la cuillère et l'intérieur de la porte avec de l'**assainisseur pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments** selon les directives sur l'étiquette du produit. Laissez sécher. Ne rincez pas.



Nettoyez et désinfectez l'extérieur de la machine, en particulier les surfaces fréquemment touchées comme la poignée, avec du **désinfectant tout usage**. Au besoin, utilisez un **nettoyant pour acier inoxydable** et un chiffon doux et propre pour faire briller l'extérieur. Branchez la machine et remplissez-la de glace fraîche.

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

## Distributrices de boissons



Retirez les buses de mélange, les diffuseurs et le repose-tasses de la distributrice, nettoyez-les soigneusement et assainissez-les de façon manuelle ou en utilisant le lave-vaisselle.

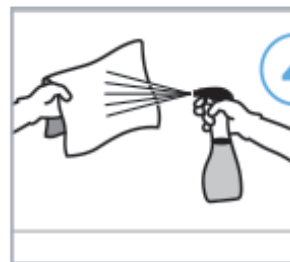
**REMARQUE** : Utilisez un panier conçu pour les petits articles pour le lavage au lave-vaisselle.



Pour nettoyer le bac à glace (le cas échéant) : Enlevez et jetez toute la glace. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un **détergent pour lavage à la main**. Laissez la solution reposer dans l'appareil pendant au moins 5 minutes. Videz la solution et rincez l'appareil avec de l'eau fraîche.

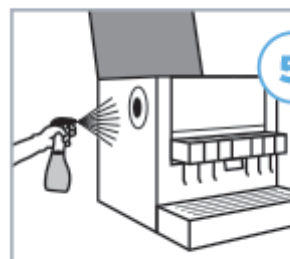


Pour assainir le bac à glace (le cas échéant) : Assainissez l'intérieur de l'appareil avec un **assainisseur pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments** et laissez la solution reposer selon le temps spécifié sur l'étiquette du produit avant de vider l'appareil. Laissez sécher. Ne rincez pas.



Nettoyez et désinfectez l'extérieur et le bas du panneau (zone d'éclaboussures) avec un **désinfectant tout usage**. Au besoin, utilisez un **nettoyant pour acier inoxydable** et un chiffon doux et propre pour faire briller l'extérieur.

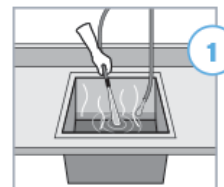
**REMARQUE** : Versez de l'eau chaude dans le plateau d'égouttage pour assurer un drainage adéquat.



Pulvérisez sur la surface extérieure qui entre en contact avec les aliments un **assainisseur conçu pour ces surfaces**. **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit**. Laissez sécher à l'air libre. Réinstallez les buses, les diffuseurs et le repose-tasses. Remplissez le bac à glace avec de la glace fraîche (le cas échéant).

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

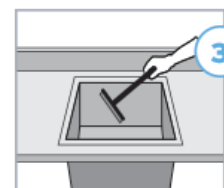
## Évier en acier inoxydable



Remplissez tous les éviers à un niveau bas d'eau chaude et de **détergent pour lavage à la main**. Pour les éviers présentant une accumulation de graisse et des taches tenaces, utilisez un **dégraissant**.



Utilisez une brosse de nylon et la solution détergente pour frotter l'intérieur et l'extérieur des éviers, la table d'égouttage, les dossierers et les paniers de déchets.



Videz et rincez tous les éviers. Raclez l'eau des surfaces planes. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon sec et propre.



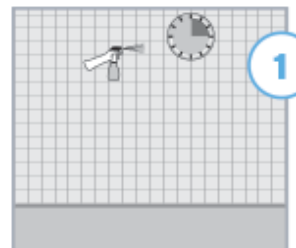
Pour assainir, pulvérisez sur les surfaces une solution **d'assainisseur pour les surfaces qui entrent en contact avec les aliments** selon les directives de l'étiquette du produit.



Au besoin, utilisez un **nettoyant pour acier inoxydable** et un chiffon doux et propre pour faire briller l'extérieur.

# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

## Murs

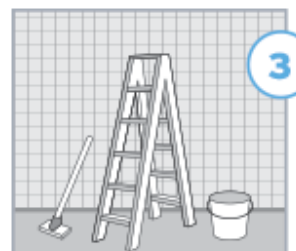


Retirez tous les aliments des environs. Pulvérisez sur les murs un **désinfectant tout usage** selon les directives de l'étiquette du produit. Si la surface est couverte de taches graisseuses, utiliser un **dégraissant**. Les sections souillées comportant des taches tenaces, par exemple le contour des interrupteurs à proximité des aires de cuisson, peuvent exiger un léger frottage.

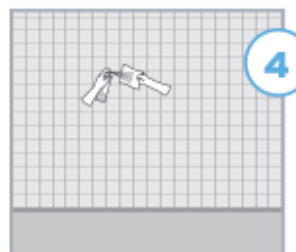
**REMARQUE** : Veillez à ce que la solution de nettoyage ne dégoutte pas sur les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.



À l'aide d'un seau d'eau chaude et d'une serviette propre, rincez bien le mur. Essayez toute solution ayant pu dégoutter sur le plancher. Changez l'eau et la serviette, au besoin.



Essuyez le mur avec un essuie-tout sec ou un chiffon propre.



Au besoin, utilisez un **nettoyant pour acier inoxydable** et un chiffon doux et propre pour faire briller l'extérieur.



# SERVICES ALIMENTAIRES : CUISINE

Chariot de rangement, de livraison et à vaisselle



1

Prénettoyez les surfaces avec un **détergent pour lavage à la main**. Si la saleté sur la surface est grasse, utilisez du **dégraissant** selon les directives sur l'étiquette du produit.



2

Laissez la solution de nettoyage pénétrer les taches. Utilisez un tampon à récurer non abrasif pour décoller les particules séchées.



3

Essuyez la surface du chariot avec un essuie-tout sec ou un chiffon propre. Assurez-vous de nettoyer toutes les surfaces, y compris les pattes du chariot.



4

Désinfectez les surfaces fréquemment touchées (p. ex., les poignées) avec du **désinfectant tout usage**. **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.** Essuyez le chariot ou laissez-le sécher à l'air libre.

# ASSURER L'HYGIÈNE DU MILIEU

Mettre en place des inspections de routine du nettoyage et de la désinfection dans la cuisine.

	Évaluation		Remarques
	OK	Besoin d'attention	
<b>Planchers :</b>			
• Sans débris (p. ex., déchets, gomme, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Joint sanitaire/lignes des joints	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Traces ou plancher collant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Murs et plafond :</b>			
• Propreté visuelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Fissures de surface	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• État de la peinture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Mobilier et ameublement :</b>			
• Sans débris ni poussière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Savon et assainisseur pour les mains remplis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Distributeurs de papier remplis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Vitres et miroirs :</b>			
• Propres et sans traces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Évaluation		Remarques
	OK	Besoin d'attention	
<b>Surfaces :</b>			
• Éviers exempts de résidus de savon, de tartre, de traces, de taches et de moisissures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Poignées, leviers, boutons et robinets polis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Comptoirs sans débris et propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Mauvaises odeurs :</b>			
• Moisi, fumée ou odeur désagréable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Autre :</b>			
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

# TOILETTES

## Instructions générales

### De quels produits avez-vous besoin?

- Désinfectant tout usage
- Désinfectant nettoyant pour salles de bains
- Nettoyant pour cuvettes
- Nettoyant pour vitres
- Nettoyant pour acier inoxydable
- Désinfectant nettoyant pour planchers
- Nettoyant pour salles de bains
- Assainisseur d'air
- Savon pour les mains

### De quels outils avez-vous besoin?

Flacons pulvérisateurs rechargeables, pulvérisateurs à gâchette, chiffons en microfibre, brosse à toilette, pinces, tampon à récurer non abrasif, couteau à mastic, aspirateur, ramasse-poussière et balai, vadrouille et seau, racloir et brosse à fenêtre, pancarte d'avertissement de plancher mouillé, gants, EPI



Fréquence de nettoyage et de désinfection \_\_\_\_\_

Fréquence d'inspection \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

EPI requis \_\_\_\_\_

### Points de contact particuliers

- Poignées de porte et plaques de poussée
- Poignée du distributeur de serviettes
- Robinets d'évier
- Distributeur de savon
- Verrou ou loquet des portes des cabines
- Chasse d'eau de la toilette ou de l'urinoir
- Récipient pour les produits d'hygiène féminine
- Table à langer
- Contenant pour objets pointus et tranchants

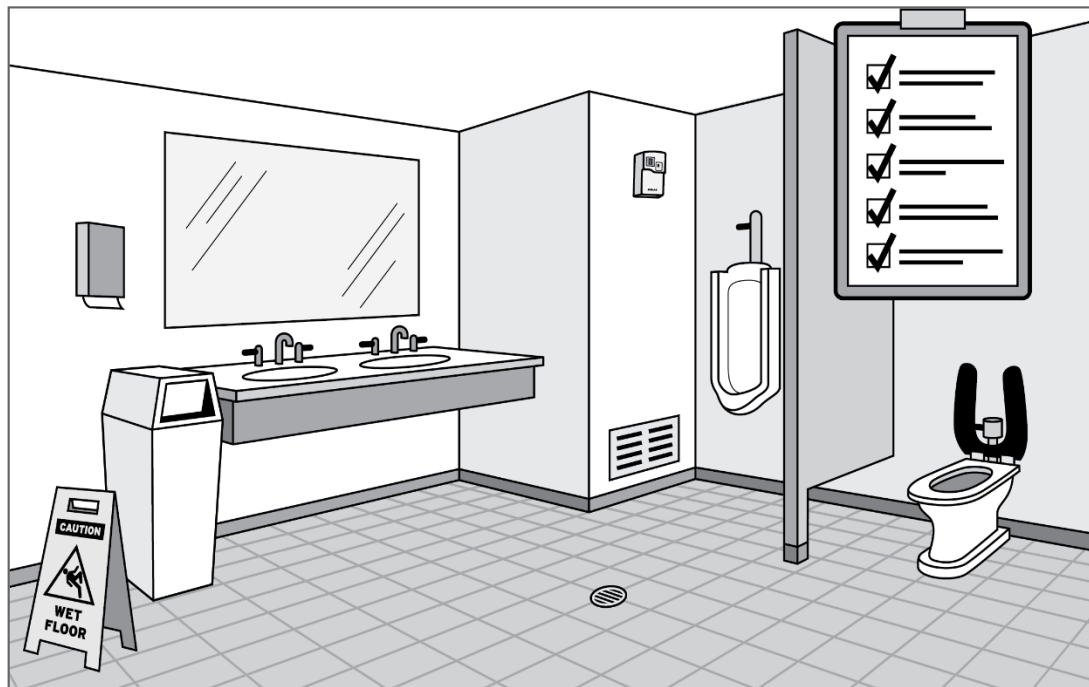


Pour bien protéger les gens contre la COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent humides pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette des produits.

*\*Référez-vous à l'étiquette du produit pour consulter son mode d'emploi.*

# TOILETTES

## Instructions générales



**REMARQUE :** Les tampons à récurer et les chiffons en microfibre qui ont servi à nettoyer les cuvettes et les urinoirs ne doivent PAS être utilisés pour nettoyer d'autres surfaces.



## Lignes directrices pour le nettoyage et la désinfection

\*Consultez l'étiquette du produit pour le mode d'emploi complet.

1. Installez à l'entrée la pancarte d'avertissement de plancher mouillé.
2. Enlevez les débris et la gomme du plancher au moyen d'un couteau à mastic ou d'un outil à bords contondants.
3. Videz les poubelles et les bacs de recyclage en vous assurant de bien attacher les sacs pleins pour le transport. Nettoyez et désinfectez l'extérieur des poubelles à l'aide d'un **désinfectant tout usage**. Remplacez le sac.
4. Pulvérisez (sans essuyer) sur toutes les surfaces dures et non poreuses un **désinfectant tout usage** (toilettes et urinoirs, éviers, comptoirs et robinets). **Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.**
5. Nettoyez les vitres et les miroirs à l'aide d'un **désinfectant tout usage** ou d'un **nettoyant pour vitres** et d'un chiffon en microfibre ou d'un racloir propre pour assurer un fini sans traces.
6. Remplissez les distributeurs d'**assainisseur d'air**, de **savon pour les mains** et de papier à main au besoin. Désinfectez les distributeurs et les murs voisins à l'aide d'un **désinfectant tout usage**.
7. Frottez les toilettes et les urinoirs avec une brosse à toilette.
8. Essuyez toutes les surfaces dures, non poreuses et fréquemment touchées avec un chiffon en microfibre après le temps de contact indiqué sur l'étiquette du **désinfectant tout usage**.
9. Passez l'aspirateur ou le balai, puis passez la vadrouille sur les planchers durs avec un **nettoyant pour planchers** (p. ex., tuiles) au besoin.
10. Effectuez une inspection de la qualité.

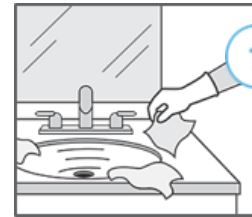


## Points de contact particuliers

Poignées de porte, interrupteurs, verrou ou loquet des cabines, chasse d'eau des toilettes et des urinoirs, robinets, distributeurs de savon pour les mains et de serviettes, sèche-mains, tables à langer, récipient pour les produits d'hygiène féminine, etc.

# TOILETTES

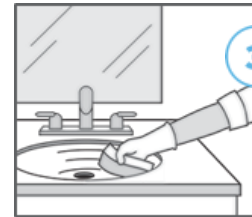
Comptoirs, meubles-lavabos et lavabos



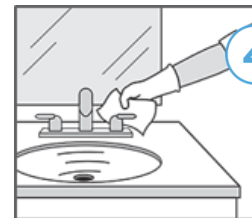
1 Portez des gants de protection. Ramassez les débris autour de l'évier.



2 Pulvérisez dans les évier et sur les comptoirs et les meubles-lavabos du **désinfectant tout usage**. Assurez-vous de bien pulvériser le produit sur toutes les surfaces fréquemment touchées, comme les robinets et les distributeurs de savon et de serviettes.



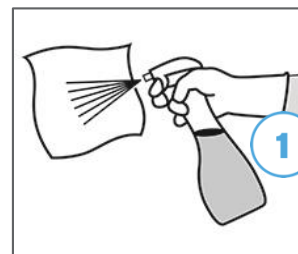
3 Laissez reposer la solution sur la surface pendant la durée indiquée sur l'étiquette du produit. Frottez les surfaces avec un tampon à récurer non abrasif ou un chiffon en microfibre.



4 Essuyez les surfaces avec un chiffon propre ou laissez-les sécher à l'air libre.

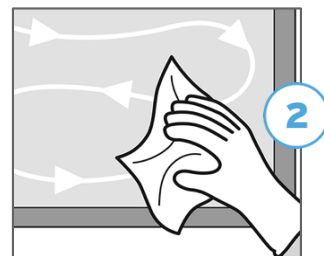
# TOILETTES

## Miroirs et surfaces vitrées

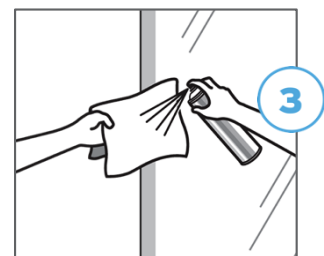


Pulvérisez un **désinfectant tout usage** ou un **nettoyant pour vitres** sur un chiffon en microfibre propre. **NE PULVÉRISEZ PAS** la solution nettoyante directement sur le miroir.

**REMARQUE :** Pour réduire au minimum les traces, n'utilisez pas de chiffon traité avec de l'assouplisseur.



En commençant par le haut, essuyez la surface en déplaçant le chiffon de gauche à droite et en le retournant au besoin jusqu'à ce que la surface soit sèche et sans traces. Vous pouvez également appliquer le produit à l'aide d'une brosse à fenêtre et frotter du haut vers le bas. Raclez la surface en déplaçant le racloir du haut vers le bas, et de gauche à droite.



Si nécessaire, appliquez un **nettoyant pour acier inoxydable** sur un chiffon propre et doux et essuyez les surfaces extérieures en acier inoxydable, en laiton ou en chrome.

# TOILETTES

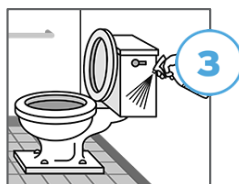
## Toilettes et urinoirs



Portez des gants de protection. Tirez la chasse d'eau de la toilette. Videz l'eau de la cuvette en forçant l'eau par-delà le siphon. Appliquez **du nettoyeur pour cuvettes, du désinfectant nettoyeur pour salles de bains** ou **du désinfectant tout usage** en vous assurant de couvrir suffisamment le pourtour de la cuvette et le dessous du rebord.

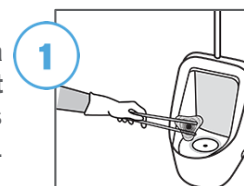


Frottez toute la cuvette à l'aide d'une brosse à toilette pour étendre le produit. Laissez reposer le produit pendant le temps indiqué sur son étiquette pour permettre la désinfection, puis tirez la chasse d'eau.



Pulvérisez sur la surface extérieure de la cuvette du **désinfectant nettoyeur pour salles de bains** ou du **désinfectant tout usage**. Essuyez avec un tampon à récurer non abrasif ou un chiffon en microfibre. Laissez reposer pendant le temps indiqué sur l'étiquette du produit pour permettre la désinfection. Asséchez toutes les surfaces avec un chiffon en microfibre.

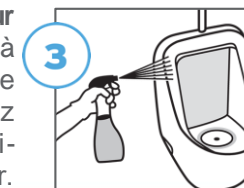
Avec des pinces, retirez l'écran anti-éclaboussures de l'urinoir. Tirez la chasse d'eau. Appliquez **du nettoyeur pour cuvettes, du désinfectant nettoyeur pour salles de bains** ou **du désinfectant tout usage** en vous assurant de couvrir suffisamment le pourtour de l'urinoir.



Frottez tout l'urinoir à l'aide d'une brosse à toilette pour étendre le produit en vous assurant de frotter sous le rebord et autour du siphon. Laissez reposer le produit pendant le temps indiqué sur son étiquette pour permettre la désinfection, puis tirez la chasse d'eau.



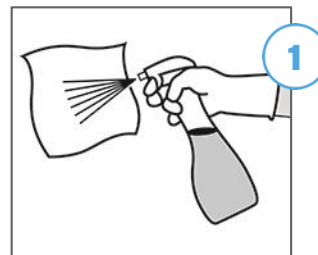
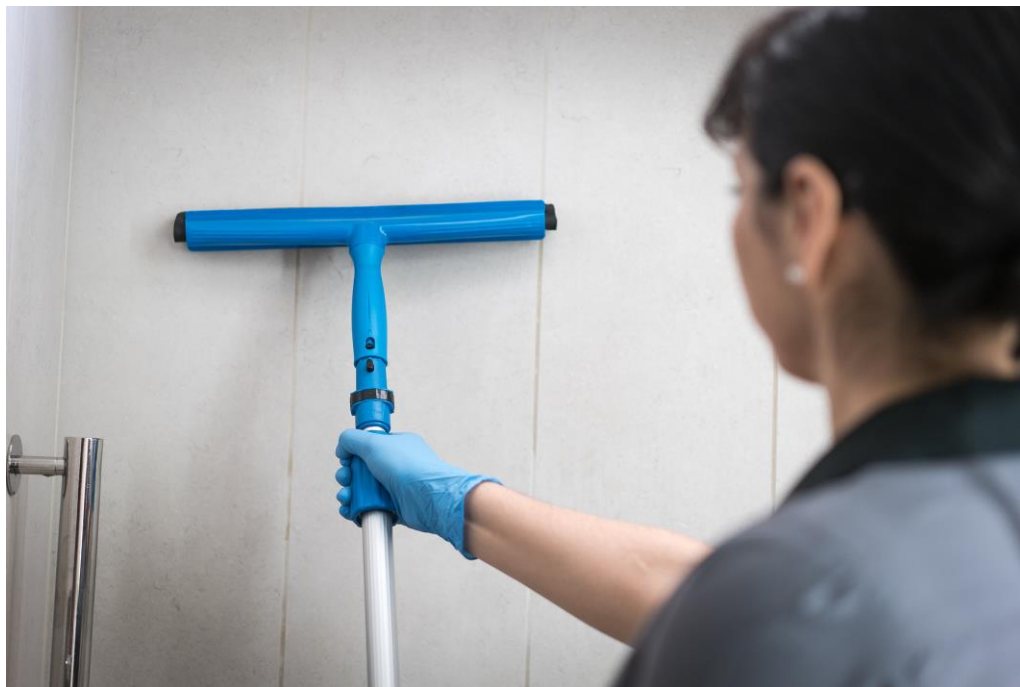
Pulvérisez sur la surface extérieure de l'urinoir du **désinfectant nettoyeur pour salles de bains** ou du **désinfectant tout usage**. Essuyez avec un tampon à récurer non abrasif ou un chiffon en microfibre. Laissez reposer pendant le temps indiqué sur l'étiquette du produit pour permettre la désinfection. Asséchez toutes les surfaces avec un chiffon en microfibre. Remplacez l'écran anti-éclaboussures dans l'urinoir.



**REMARQUE :** Les tampons à récurer et les chiffons en microfibre qui ont servi à nettoyer les cuvettes et les urinoirs ne doivent PAS être utilisés pour nettoyer d'autres surfaces.

# TOILETTES

## Cloisons et murs



1 Pulvérisez du **désinfectant tout usage** sur un chiffon en microfibre et essuyez les cloisons des cabines, les portes, les verrous ou les loquets et les autres surfaces fréquemment touchées. Laissez reposer pendant une durée appropriée en fonction d'étiquette du produit pour vous assurer que les surfaces ont bien été désinfectées.



2 Appliquez de nouveau du **désinfectant tout usage** sur le chiffon au besoin. Nettoyez bien les surfaces fréquemment touchées en veillant à ce qu'elles restent humides pendant toute la durée du temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit.

En commençant par le haut des cabines, essuyez la surface en déplaçant le chiffon de gauche à droite et en le retournant au besoin jusqu'à ce que la surface soit sèche et sans traces. Vous pouvez également racler la surface en effectuant un mouvement du haut vers le bas.

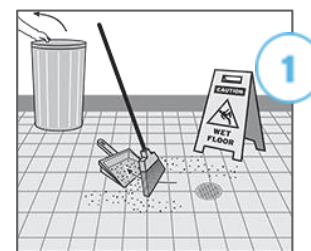


3 Enlevez les graffitis avec un chiffon et du **désinfectant tout usage**. Signalez à votre superviseur les zones qui doivent être peintes ou réparées.

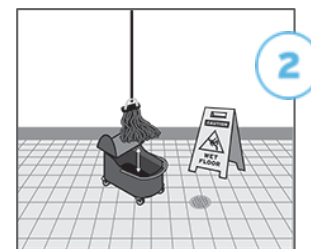


# TOILETTES

## Plancher

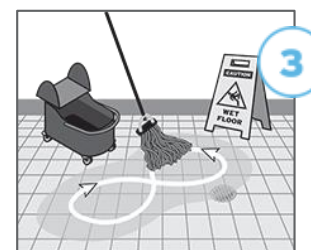


1 Pour vous préparer, ajoutez la dilution appropriée du **désinfectant nettoyant pour planchers** dans le seau à vadrouille en fonction de ce qui est indiqué sur l'étiquette du produit. Dégagez le plancher en retirant tous les articles mobiles, y compris les contenants à déchets et les tapis. Essayez les éclaboussures et retirez les débris et la saleté avec le balai.

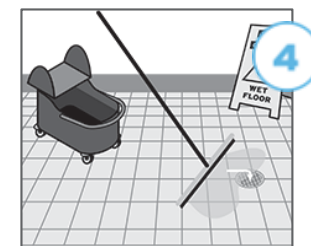


2 **STOP** Placez la pancarte d'avertissement de plancher mouillé.

Trempez la vadrouille dans la solution de nettoyage et essorez-la bien avant de l'appliquer sur le sol. Utilisez uniquement une vadrouille humide. Ne mouillez pas trop le plancher.



3 Passez la vadrouille en effectuant des mouvements en forme de « 8 » et en effectuant des chevauchements. Retournez la vadrouille lorsqu'un premier côté est souillé. Rincez-la lorsque les deux côtés sont souillés. Continuez à passer la vadrouille jusqu'à ce que tout le plancher soit propre. Changez la solution lorsqu'elle est sale.



4 Poussez la solution vers le drain à l'aide de la vadrouille ou d'un racloir. Laissez le plancher sécher à l'air libre. Nettoyez soigneusement et rangez tout le matériel après l'utilisation (c.-à-d., suspendre la vadrouille pour la ranger, vider la solution de nettoyage sale dans l'évier de service).

# ASSURER L'HYGIÈNE DU MILIEU

Mettre en place des inspections de routine du nettoyage et de la désinfection dans les **toilettes**.

	Évaluation		Remarques
	OK	Besoin d'attention	
<b>Planchers :</b>			
• Sans débris (déchets, gomme, cheveux, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Joint sanitaire/lignes des joints	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Traces ou plancher collant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Murs et plafond :</b>			
• Propreté visuelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Fissures de surface	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• État de la peinture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Mobilier et ameublement :</b>			
• Sans débris ni poussière	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Distributeurs d'assainisseur d'air, de savon et de papier à main remplis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Articles de toilette remplis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Vitres et miroirs :</b>			
• Propres et sans traces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Évaluation		Remarques
	OK	Besoin d'attention	
<b>Mauvaises odeurs :</b>			
• Moisi, fumée ou odeur désagréable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Toilettes :</b>			
• Douches et bains exempts de résidus de savon, de tartre, de traces et de moisissures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Cuvettes, urinoirs et lavabos exempts de taches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Poignées, chasses d'eau, boutons et robinets polis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Comptoirs et meubles-lavabos impeccables et bien entretenus (marbre, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<b>Autre :</b>			
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

RESSOURCES ECOLAB



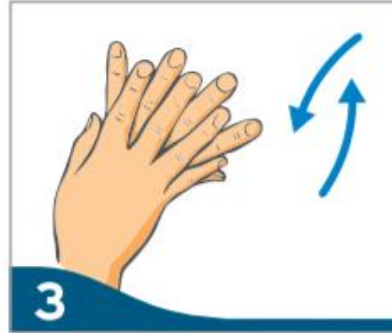
# TECHNIQUE DE LAVAGE DES MAINS



Mouillez-vous les mains et appliquez une quantité suffisante de produit dans votre paume.



Frottez vos paumes ensemble afin de produire de la mousse.



Appliquez la mousse sur le dos de chaque main en entrelaçant vos doigts.



Frottez vos paumes ensemble en entrelaçant vos doigts.



Agriguez vos doigts dans chaque paume et frictionnez dans un mouvement d'aller-retour latéral.



Fermez la main opposée sur chaque pouce en exerçant un mouvement de rotation.



Exercez un mouvement de rotation dans chacune de vos mains avec vos doigts.



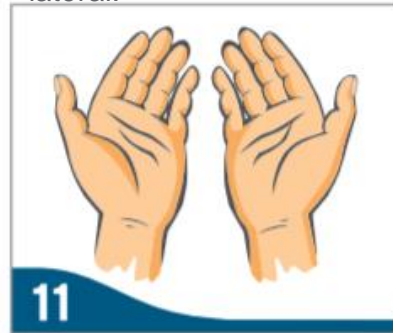
Rincez vos mains avec de l'eau.



Séchez soigneusement vos mains avec une serviette à usage unique.



Utilisez une serviette pour fermer le robinet.



Vos mains sont désormais propres.

# TECHNIQUE D'ASSAINISSEMENT DES MAINS



Appliquez l'assainisseur pour les mains dans la paume d'une main en recouvrant toutes les surfaces.



Recouvrez toutes les surfaces de vos mains en frottant vos paumes ensemble.



Appliquez la solution d'assainissement sur le dos de chaque main, y compris les poignets, les doigts entrelacés.



Frottez vos paumes ensemble en entrelaçant les doigts.



Agrippez vos doigts dans chaque paume et frictionnez dans un mouvement d'aller-retour latéral.



Fermez la main opposée sur chaque pouce en exerçant un mouvement de rotation.



Exercez un mouvement de rotation dans chacune de vos mains avec vos doigts.



Une fois sèches, vos mains sont assainies.

# BIEN ENFILER ET RETIRER DES GANTS

## Comment ENFILER des gants jetables

1



Se laver les mains.

2



3



4



5

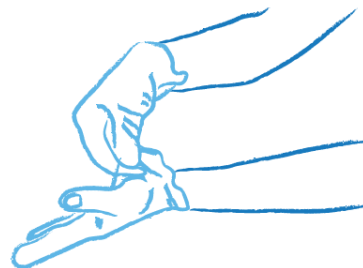


6

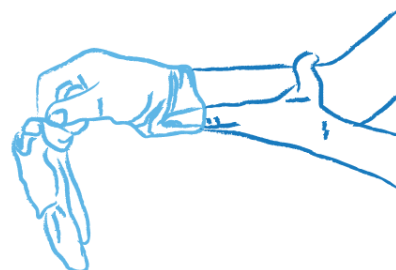


## Comment RETIRER des gants jetables

1



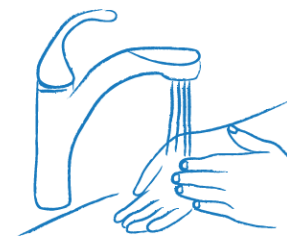
2



3



4



Se laver les mains.



**Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec votre  
représentant Ecolab ou composer le 1 800 352 5326  
ou visitez [ecolab.com/coronavirus](https://www.ecolab.com/coronavirus)**