

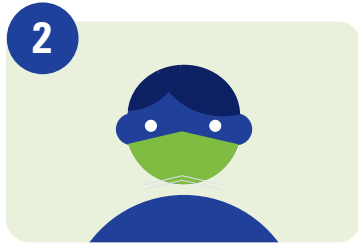
En prévision de la réouverture de votre entreprise

Vous vous apprêtez à rouvrir ? Vous voulez protéger la santé de vos employés et visiteurs ? Vous aimeriez que tous soient rassurés en entrant dans votre place d'affaires ? Voici quelques conseils et vérifications à faire en vue de la reprise de vos activités.



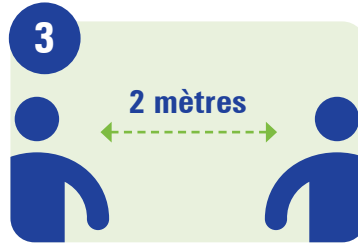
Préparation de l'édifice

- S'assurer que l'intérieur et l'extérieur du bâtiment a été nettoyé et désinfecté: poignées de porte, rampes, mains courantes, tapis d'entrée, fenêtres, etc.
- Vérifier les filtres de ventilation et de chauffage. Faire fonctionner le système HVAC pour aérer
- Vérifier la plomberie (toilettes, lavabos, drains, fontaines d'eau et refroidisseurs)
- Retirer les aliments et breuvages partagés, remplacer par produits emballés individuellement
- Vérifier s'il y a des traces de vandalisme et de vols
- Nettoyer et désinfecter les coins repas (boutons, micro-ondes, tables, cafetière, poignées, poubelles, électros, etc.)
- Planifier la réouverture avec les fournisseurs
- Vérifier les piles du système d'alarme
- Vérifier les signes de sortie, les extincteurs et détecteurs d'incendie
- Valider que les inspections, réparations et plans de communication sont complétés
- Vider 2 tasses d'eau dans les lavabos et les drains pour amorcer les lavabos et les trappes



Préparation des employés

- Vérifier la santé des employés et leur disposition face à un retour au travail
- Ajouter des mesures de vérification (thermomètre) à l'entrée
- Placer des affiches rappelant les mesures de distanciation sociale et d'hygiène à suivre et à respecter
- Rappeler aux employés l'importance de la distanciation sociale, du lavage des mains et de la désinfection
- Prévoir des ressources et des mesures d'accompagnement et de gestion des cas d'anxiété
- Rappeler les programmes et ressources d'aide disponibles aux employés
- Planifier et envoyer les horaires de travail à l'avance et prévoir un décalage
- Développer et distribuer un programme de réouverture au personnel. Impliquer le syndicat au besoin



Création d'un guide de distanciation sociale

- Inviter les employés et visiteurs à se laver les mains en arrivant. Mettre en place des assainisseurs à mains si des lavabos ne sont pas disponibles
- Afficher des directives de circulation aux endroits critiques
- Convertir les petites pièces en bureau individuel
- Assurer une distance de 2 mètres entre les sièges dans les salles de conférence
- Favoriser les rencontres virtuelles
- Revoir les zones et les corridors de circulation
- Ajouter des partitions entre les bureaux, les aires communes sans oublier la réception
- Séparer les bureaux de 2 mètres
- Placer des séparateurs de 2 mètres sur les tables de salles à manger (ou coins repas)
- Marquer le sol aux 2 mètres dans les files d'attente



Augmentation du nettoyage et de la désinfection

- Nettoyer et désinfecter quotidiennement les surfaces fréquemment touchées (poignées de porte, tables, bureaux, interrupteurs, téléphones, claviers, toilettes, robinets, lavabos, etc.)
- Revoir l'entente pour l'entretien ménager afin d'augmenter la fréquence de nettoyage et ajouter des services de désinfection
- Penser à ajouter des dispositifs sans contact comme distributeurs, interrupteurs, poubelles, ouvre porte, électros, etc.
- Retirer tout équipement partagé comme les craies pour tableau, les contrôles à distance, pointeurs, crayons, claviers, etc.
- Encourager l'adoption de procédures de nettoyage et de désinfection avancées
- Placer des stations d'assainissement avec désinfectant à vaporiser, des lingettes, des assainisseurs dans les cuisines et toilettes
- Assainir les stations de travail comme les bureaux, salles de conférence, toilettes, vestibules, etc.
- Nettoyer avec des produits approuvés



Conseils pour demeurer en santé:

- Se laver les mains souvent
- Éviter tout contact avec des personnes malades, au travail ou à la maison
- Prescrire aux employés malades de demeurer à la maison
- Minimiser les contacts face à face
- Disposer des affiches sur le lavage des mains dans les toilettes et cuisines
- Éternuer et tousser dans son coude
- Porter un masque si la distanciation sociale est difficile à respecter
- Placer des mouchoirs et assainisseurs à mains sur les bureaux
- Encourager les employés à nettoyer et désinfecter les espaces, surfaces et objets qu'ils viennent d'utiliser
- Consulter les autorités sanitaires pour des conseils additionnels

N'oubliez pas de vous laver les mains souvent!

Les services d'entretien ménager et de désinfection sont effectués par des Propriétaires Opérateurs Certifiés JAN-PRO.

POUR PLUS D'INFORMATION
Contactez-nous au
1-877-903-0800
ou visitez notre site Web
www.jan-pro.ca

