



# SOLUTIONS D'HYGIÈNE POUR LES MAISONS DE RETRAITE



CONFIANCE - HYGIÈNE - SÉCURITÉ - EFFICACITÉ



Notre programme entièrement sur mesure pour les maisons de retraite permet de mettre en place les meilleures normes d'hygiène et de respecter la réglementation, tout en instaurant la confiance parmi vos résidents et leur famille. Notre approche exhaustive comprend des produits à l'efficacité prouvée, des systèmes de dosage innovants, un service régulier et la formation du personnel.



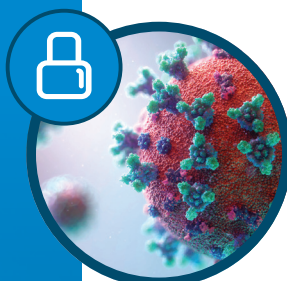
OBSERVATIONS :  
DE TOUT UN  
CHACUN  
LA PREMIÈRE

3



PERSPECTIVES :  
LA  
FONCTIONNEMENT

4



PERSPECTIVES :  
MESURES  
SPÉCIALES

6



LA  
HYGIÈNE :  
EN MATIÈRE D'HY-  
GIÈNE

13



LES SOLUTIONS  
ECOLAB

14



LA DIFFÉRENCE  
ECOLAB

36

## INSTAURER LA CONFIANCE POUR VOS RÉSIDENTS, LEUR FAMILLE ET VOTRE PERSONNEL

### ÉTAPES EFFICACES POUR MAINTENIR VOTRE ÉTABLISSEMENT SÛR

« La sécurité d'abord ». Combien de fois avons-nous entendu dire ça ?

Nous comprenons que l'hygiène et la sécurité dans une maison de retraite consistent à s'engager à protéger les résidents qui ont des besoins spécifiques. Il est fondamental d'offrir un environnement où les risques sont minimisés grâce à un programme centré sur l'hygiène qui vous permet de vous concentrer sur le bien-être de vos résidents et du personnel.

Vous avez besoin de quelqu'un avec qui vous pouvez discuter de vos exigences avec empathie pour vos opérations, et qui vous guide afin de vous aider à optimiser votre programme et à répondre à tous vos besoins d'hygiène.

### COMMENT SE SENTENT VOS RÉSIDENTS ET LEUR FAMILLE ?

Les résidents et leur famille ont le choix de nos jours, et l'un des facteurs principaux de décision est l'assurance de la sécurité et du bien-être de leurs êtres chers. Selon des études IPSOS, les facteurs les plus importants lors de la sélection d'une résidence est que l'établissement se trouve à proximité, qu'il donne une bonne impression, qu'il soit propre et accueillant, qu'il propose de bons services et que le personnel soit agréable.

L'hygiène est considérée comme le second facteur le plus important lors du choix d'une maison de retraite.



### QUELS SONT LES DÉFIS COURANTS À RELEVER QUE NOUS AVONS PU CONSTATER DANS UNE RÉSIDENCE ?

#### UNE HYGIÈNE QUI INSPIRE CONFIANCE

Un programme de nettoyage complet qui aide à contrôler la contamination et les infections tout en protégeant vos résidents et votre personnel, et qui doit être simple et efficace.

#### EFFICACITÉ OPÉRATIONNELLE ET COÛT TOTAL

Maintenant plus que jamais, une certaine pression pèse sur les maisons de retraite pour qu'elles garantissent les meilleures normes d'hygiène avec un coût total le plus bas possible. L'implémentation d'un programme qui réduit la consommation d'eau, les factures d'électricité, le coût de la main d'œuvre et de l'entretien de votre établissement peut réduire vos coûts totaux.

#### VIVRE ET TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ

Des normes d'hygiène supérieures visibles sont essentielles pour instaurer la confiance en vos opérations. Les solutions qui offrent des résultats en un seul passage garantissent l'hygiène et l'efficacité du personnel. D'autres facteurs de sécurité comprennent la bonne utilisation de l'EPI, la formation et avoir un partenaire qui peut vous rendre visite à distance ou sur site en toute sécurité en appliquant les meilleures pratiques de distanciation et de protection.

#### SÉLECTION CORRECTE DES PRODUITS

Les produits de nettoyage doivent être efficaces et permettre de fournir les meilleures normes d'hygiène possibles sans endommager votre établissement. Les produits agressifs utilisés avec la mauvaise concentration peuvent être efficaces de manière superficielle contre la saleté tenace, cependant ils endommagent également les surfaces et créent des fissures microscopiques dans les surfaces, ce qui offre un terrain propice aux microorganismes indésirables.

## ÉLIMINATION DES ODEURS DÉSAGRÉABLES

Les odeurs ont un impact sur le bien-être de vos résidents et de votre personnel et affectent la perception de l'hygiène pour les visiteurs qui se rendent dans votre établissement. Il est essentiel que votre programme d'hygiène garantisse l'élimination des odeurs désagréables.

## DURABILITÉ

Penser à l'avenir fait partie de notre responsabilité collective. Selon une étude de l'ONU, la population mondiale aura besoin d'avoir accès à plus d'eau propre, plus de sources alimentaires sûres et une abondance d'énergie d'ici 2030 :



40 % plus  
D'EAU



35 % plus  
DE NOURRITURE



30 % plus  
D'ÉNERGIE

Il est urgent de sélectionner des produits et des systèmes qui protègent nos précieuses ressources et minimisent les impacts négatifs.



### MESURES SPÉCIALES ENTRAÎNÉES PAR LE COVID-19 ?

Selon l'emplacement de votre établissement et le type de soins que vous proposez, il se peut que vous vous trouviez dans différentes phases de poursuite ou de reprise d'éléments clés de vos opérations, comme l'accueil de visiteurs ou les repas.

Quel que soit le cas, une chose est certaine : les exigences envers vous et vos équipes de créer des environnements propres et sains ont changé et nécessitent des mesures spéciales.

#### PROBLÈMES D'ISOLEMENT ET D'ENGAGEMENT

- Votre besoin de réduire le risque d'introduire ou de propager le COVID-19 dans vos communautés signifie que vous devez équilibrer les interactions sociales, ainsi que la sécurité, pendant les visites essentielles de service de vos fournisseurs.
- Vos mesures peuvent comprendre des connexions en ligne, des visites en vidéo ou des visites en extérieur en respectant la distanciation sociale.

#### PROPRETÉ ET SÉCURITÉ VISIBLES

- Effectuer les bonnes procédures d'hygiène ne suffit plus à l'heure actuelle. Pour inspirer confiance, vos résidents, leur famille et vos employés doivent les voir être appliquées pour se sentir en sécurité.
- Cela peut vouloir dire que vous devrez adapter les pratiques de travail et modifier les heures de travail pour augmenter la fréquence de nettoyage et la rendre visible pendant la journée.
- Il peut également être utile de mettre en place une signalisation visible indiquant les pratiques de nettoyage et les listes de contrôle prouvant la fréquence et l'impact du nettoyage.
- Il est très important que votre personnel comprenne l'impact de leurs tâches de nettoyage et qu'il sache comment le communiquer aux résidents et aux visiteurs.

#### FORMATION DES EMPLOYÉS ET COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE

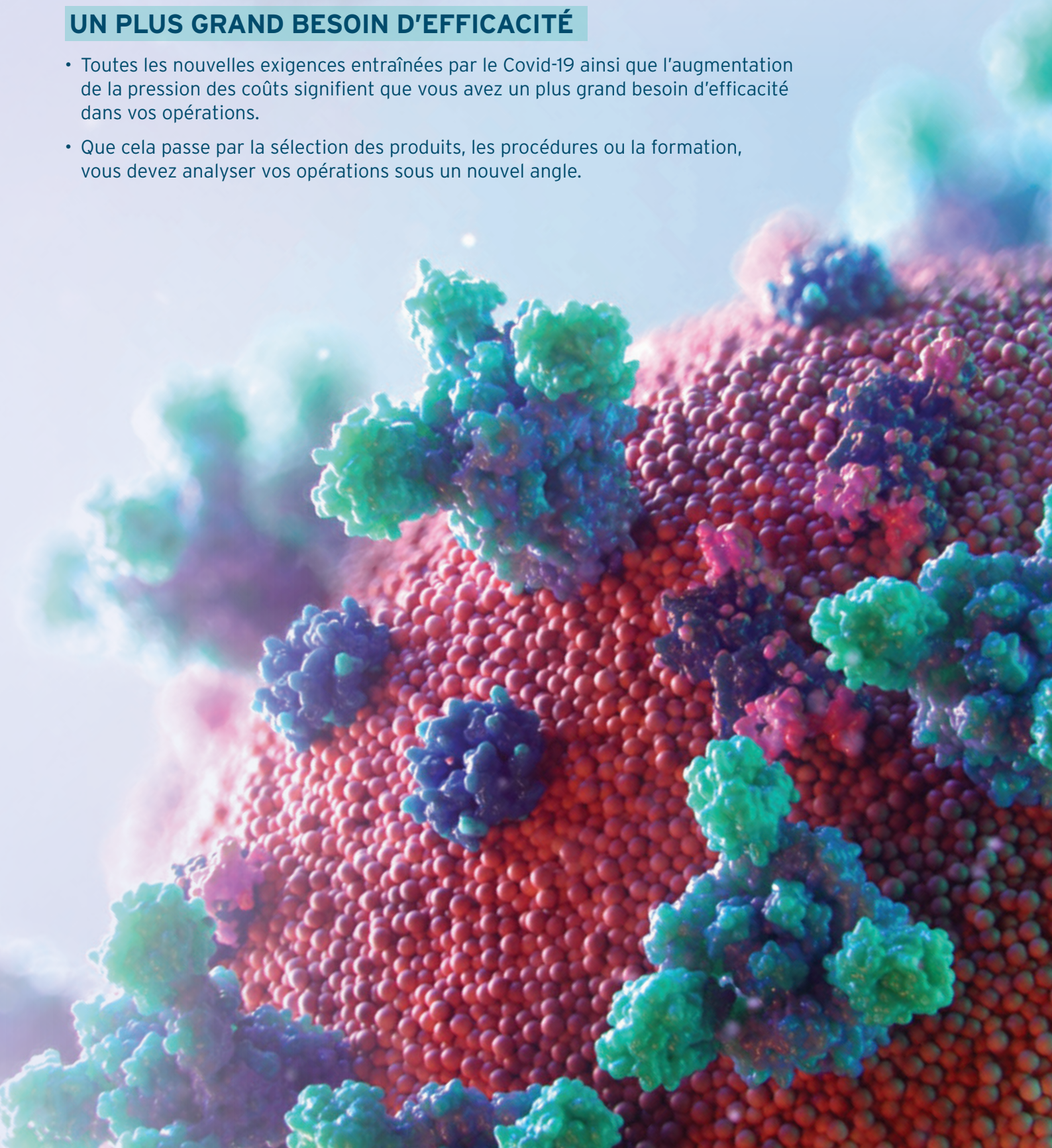
- Que vous ayez une équipe expérimentée ou de nouveaux membres du personnel, les changements exigés par le Covid-19 ajoutent de nouvelles exigences pour votre équipe. Vos employés auront peut-être besoin d'une formation complémentaire sur la désinfection de nouvelles zones et points de contact à une fréquence différente, et probablement à différents moments de la journée.
- Vous ferez peut-être également face à une augmentation des coûts de la main d'œuvre afin d'attirer et de conserver votre personnel.
- Former vos équipes à respecter les bonnes pratiques devient une question urgente.

## LIVRAISON DE REPAS ET RESTAURATION LIMITÉE

- Si vos salles à manger sont ouvertes, il est probable qu'elles fonctionnent de manière très différente, avec probablement des modifications du menu, des pratiques de distanciation sociale et une \ augmentation
- Vous avez peut-être également mis en place des livraisons de repas en chambre pour vos résidents, ce qui est peut-être une opération complètement nouvelle dans votre établissement.

## UN PLUS GRAND BESOIN D'EFFICACITÉ

- Toutes les nouvelles exigences entraînées par le Covid-19 ainsi que l'augmentation de la pression des coûts signifient que vous avez un plus grand besoin d'efficacité dans vos opérations.
- Que cela passe par la sélection des produits, les procédures ou la formation, vous devez analyser vos opérations sous un nouvel angle.



# PERSPECTIVES : MESURES SPÉCIALES

## COMPRENDRE LES FACTEURS DE RISQUE

### COMMENT LE CORONAVIRUS S'INTRODUIT



EMPLOYÉS



RÉSIDENTS

### COMMENT LE VIRUS CORONA SE PROPAGE



DANS DES GOUTTELETTES QUAND LES PERSONNES INFECTÉES TOUSSENT, ÉTERNUENT OU PARLENT



EN TOUCHANT DES OBJETS CONTAMINÉS

- **Le virus peut s'introduire dans vos opérations par le biais de votre personnel et de vos employés, des résidents ou des visiteurs.** Une étude de l'UCLA suggère qu'éliminer la circulation croisée entre les maisons de retraite pourrait avoir réduit les infections de COVID-19 de 44 % dans les maisons de retraite.
- **Le risque de contamination de COVID-19 restera présent jusqu'à ce qu'un vaccin fiable ou un traitement anti-viral soit développé.**
- **Ces gouttelettes peuvent contaminer les surfaces de l'environnement, qui peuvent ensuite transmettre le virus à une personne par la bouche, le nez ou les yeux. C'est pour cette raison que le lavage des mains est également si important.**
- **Comme vous le savez probablement déjà, le virus est transmis de personne à personne par le biais de gouttelettes respiratoires chargées de virus ; c'est pourquoi le masque facial est si important et recommandé par le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC).**



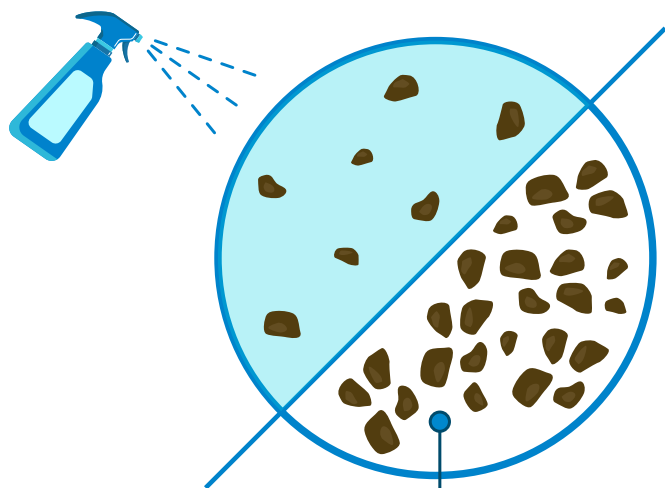




## ÉLABORER UN PLAN POUR PROTÉGER LES EMPLOYÉS

- Vérifiez qu'il y ait assez d'employés formés pour chaque zone d'opération pendant les heures de travail normales. Élaborez un plan de continuité d'activité dans le cas d'absences du personnel.
- Sensibilisez vos employés aux symptômes du COVID-19 et les différences entre un simple rhume, une grippe saisonnière et le COVID-19.
- Surveillez étroitement la santé des employés et demandez à ceux qui présentent des symptômes de rester chez eux, conformément à la politique de l'entreprise en cas de maladie.
- Fournissez des équipements d'hygiène tels que des mouchoirs, du savon et du désinfectant.
- Insistez sur la nécessité de s'isoler et de contacter l'employeur s'ils ont été exposés à quelqu'un qui s'est révélé positif au COVID-19.
- Renforcez l'hygiène personnelle, les règles d'hygiène en cas de toux et la distanciation sociale (conformément aux recommandations des autorités de santé publique locales et nationales).
- Assurez la désinfection de toutes les surfaces dures personnelles et non poreuses, en suivant les instructions d'utilisation sur l'étiquette du produit.
- Informez les employés sur l'évolution de la pandémie et les procédures de contrôle des infections adéquates.
- Élaborez des politiques pour la protection des employés et fournissez des formations à tout le personnel de nettoyage sur la bonne utilisation des produits et la lecture d'une fiche de données de sécurité.
- Assurez-vous de créer des courants d'air pour réduire la concentration de particules qui pourraient abriter le virus.

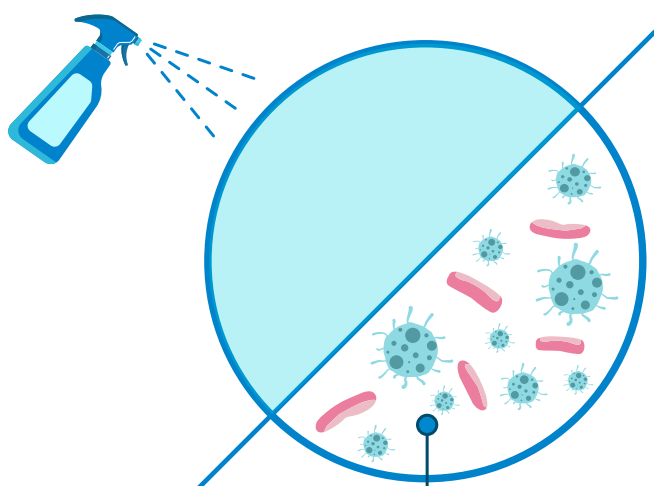
## QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE NETTOYER ET DÉSINFECTER ?



### NETTOYAGE

**RETIRE LA SALETÉ**

d'une surface mais ne tue aucun organisme



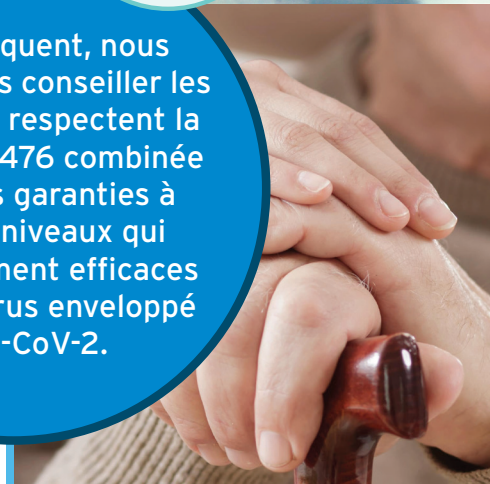
### DÉSINFECTION

**DÉTRUIT**

ou neutralise irrémédiablement **LES BACTÉRIES ET LES VIRUS**

EFFICACES  
CONTRE LE  
COVID-19

Par conséquent, nous pouvons vous conseiller les produits qui respectent la norme EN14476 combinée à l'une des garanties à plusieurs niveaux qui sont totalement efficaces contre le virus enveloppé SARS-CoV-2.

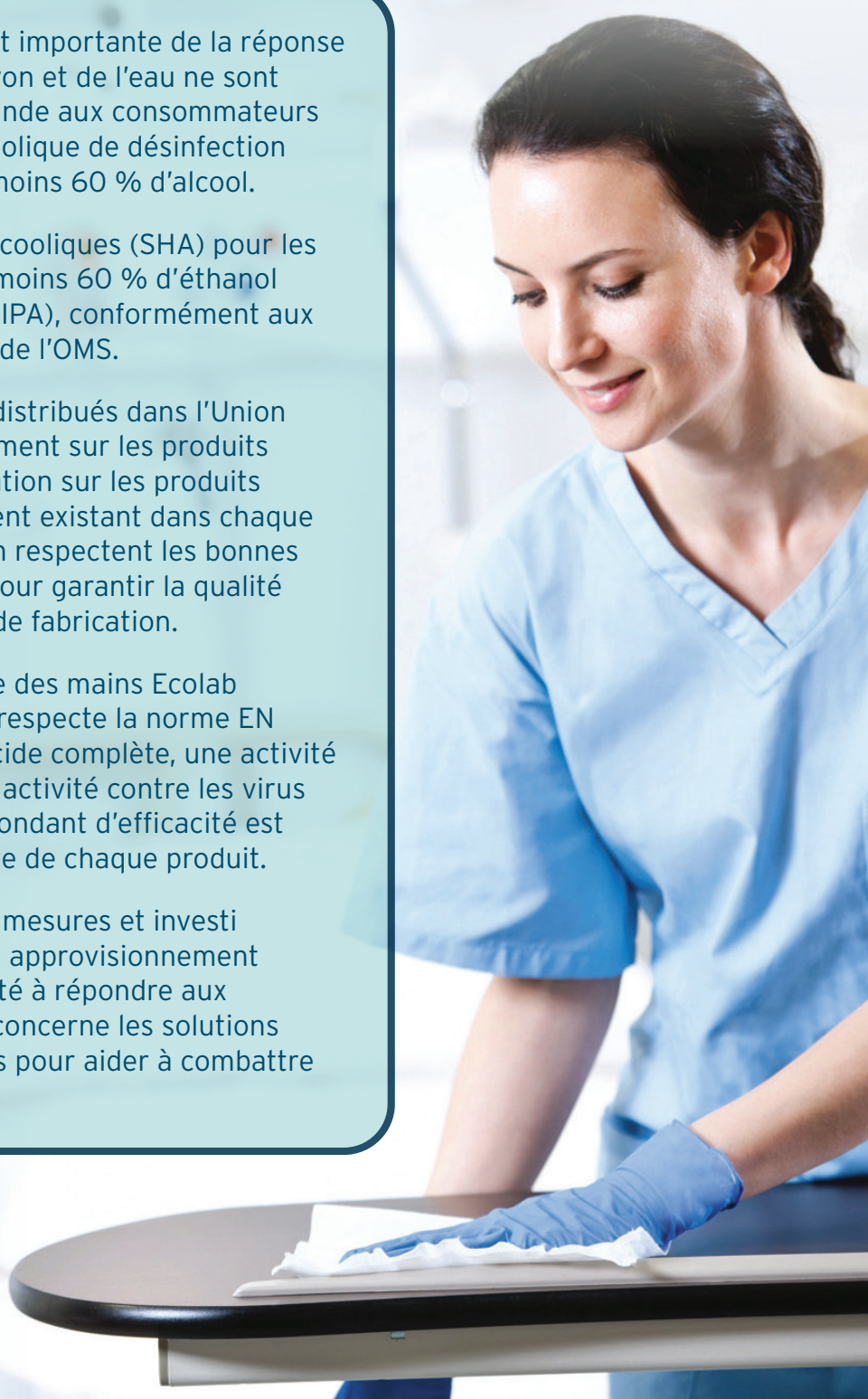


## SÉLECTIONNER DES PRODUITS QUI AIDENT À PROTÉGER

Maintenant plus que jamais, des mains propres sont des mains sans danger. Selon l'Organisation Mondiale de la Santé et le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies, avoir les mains propres est l'une des mesures les plus efficaces dans la prévention de la propagation de maladies infectieuses comme le COVID-19.

Alors que les chaînes d'approvisionnement et les industries s'adaptent pour répondre rapidement à l'augmentation des besoins de solutions d'hygiène des mains pendant la pandémie de COVID-19, la sécurité et la qualité des produits sont la priorité principale des clients.

- L'hygiène des mains est une part importante de la réponse adéquate au COVID-19. Si du savon et de l'eau ne sont pas disponibles, l'OMS recommande aux consommateurs d'utiliser une solution hydroalcoolique de désinfection pour les mains qui contient au moins 60 % d'alcool.
- La plupart des solutions hydroalcooliques (SHA) pour les mains d'Ecolab contiennent au moins 60 % d'éthanol ou 70 % d'alcool isopropylique (IPA), conformément aux directives nationales et à celles de l'OMS.
- Tous les produits SHA d'Ecolab distribués dans l'Union Européenne respectent le règlement sur les produits biocides (RPB) ou la réglementation sur les produits médicaux selon l'enregistrement existant dans chaque pays, et les usines de fabrication respectent les bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour garantir la qualité des équipements et le procédé de fabrication.
- La gamme de produits d'hygiène des mains Ecolab efficaces contre le SARS-CoV-2 respecte la norme EN 14476 et offre une efficacité virucide complète, une activité virucide à spectre limité ou une activité contre les virus enveloppés et le niveau correspondant d'efficacité est clairement indiqué sur l'étiquette de chaque produit.
- Nous avons pris de nombreuses mesures et investi énormément pour permettre un approvisionnement continu et garantir notre capacité à répondre aux exigences des clients en ce qui concerne les solutions d'hygiène des mains essentielles pour aider à combattre le COVID-19.



# SÉLECTIONNER DES PRODUITS QUI AIDENT À PROTÉGER

Les publications démontrent que le coronavirus peut rester présent sur les surfaces et les objets inanimés jusqu'à 9 jours, et que de nombreux biocides sont efficaces pour éliminer ce virus.

De ce fait, pendant cette période exceptionnelle, Ecolab considère crucial de fournir à nos clients un niveau de sécurité supérieur contre le virus SARS-CoV-2 ainsi que les spécificités de la gamme de désinfectants dont l'efficacité a été prouvée.

Ecolab a collaboré avec des laboratoires externes pour apporter un niveau de sécurité supérieur pour nos clients en dirigeant des tests sur une grande variété de nos désinfectants afin de prouver l'efficacité du système viral à niveaux de leurs propriétés pour notre gamme à destination de l'Union Européenne.

Les résultats de ces tests prouvent une démonstration de faisabilité comme quoi les produits répondant à la norme EN14476 contre les virus enveloppés ou non-enveloppés sont efficaces contre le SARS-CoV-2. Pour les produits testés spécifiquement sur la souche SARS-COV-2 du coronavirus, nous avons pu démontrer leur efficacité avec la même durée d'action/le même niveau de concentration ou une durée/un niveau inférieur.



## DES RÉSIDENTS RAVIS

La propreté est essentielle à la satisfaction des résidents et de leur famille, et elle peut être un facteur primordial d'occupation.

Les études démontrent que 93 % des résidents prospectifs mettent en corrélation la propreté avec la qualité des soins, et que 86 % n'envisageraient pas de résider dans une communauté avec des mauvaises odeurs (recherche interne Ecolab). La satisfaction des clients et des résidents est étroitement liée à leur bien-être, et la santé de résidents plus heureux se dégrade plus lentement (Canadian Medical Association Journal).



## DES OPÉRATIONS OPTIMISÉES

Votre fournisseur de produits chimiques doit être capable

Les maisons de retraite travaillent sous pression pour fonctionner avec des marges réduites, et le COVID-19 a même augmenté cette pression financière (Financial Times). L'augmentation des coûts, et plus particulièrement ceux de la main d'œuvre, augmente la pression sur les résultats nets des maisons de retraite. La pénurie de main-d'œuvre sur ce marché est déjà importante, et il est prévu qu'elle empire car la demande d'employés en maisons de retraite augmente, faisant augmenter par conséquent les salaires et la rotation du personnel. Il n'a jamais été aussi important de fonctionner de la manière la plus efficace possible.



## DES OPÉRATIONS OPTIMISÉES

Votre fournisseur de produits chimiques vous aidera à préserver votre réputation.

Éviter la propagation des infections et servir des aliments sûrs est primordial non seulement pour la réputation d'une communauté, mais aussi pour la santé de ses résidents. Les adultes de plus de 65 ans présentant plus de risques de souffrir de maladies ou d'autres infections liées à la nourriture, (BfR, FoodSafety.gov), le respect des normes de sécurité alimentaire et de santé publique est toujours très important dans les maisons de retraite.

Afin d'être conformes aux réglementations, de nombreux établissements ont mis en place un système de gestion de la qualité comprenant la conformité à la législation et la réglementation, à la sécurité alimentaire et à la santé publique, et à la protection de la marque avec des audits de conformité d'institutions semi-indépendantes au moins une fois par an (Observatoire européen). Cela permet d'améliorer la situation, mais n'évite pas nécessairement une épidémie. Une épidémie ou une admission à l'hôpital peuvent avoir un impact sur les revenus de remboursement, tout aussi bien que des notes et des commentaires en ligne (l'importance de la personne âgée), qui sont facilement accessibles aux résidents prospectifs et à leur famille.



# LES SOLUTIONS ECOLAB



UN  
NETTOYAGE  
SUR LEQUEL  
VOUS POUVEZ  
COMPTER



## 1. RÉCEPTION ET ESPACES COMMUNS



### PROBLÈMES

Voici les défis courants rencontrés à la réception et dans les espaces communs de votre résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Désinfection des surfaces dures non poreuses fréquemment touchées en s'assurant que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action nécessaire.
- Désinfection des surfaces après chaque interaction avec un résident.
- Mise à disposition de désinfectant pour les mains dans les cas où du savon et de l'eau ne sont pas disponibles.
- Mise à disposition de chiffons et de désinfectant ou de lingettes désinfectantes pour le personnel et les visiteurs.





## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

- Poignées de portes / Plaques à pousser
- Thermostat
- Boutons d'ascenseur
- Mains courantes
- Comptoir de réception
- Fontaine à eau
- Téléphones publics
- Ordinateurs publics
- Interrupteurs
- Accoudoirs des chaises dessous des sièges



## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

Pour aider à protéger contre le COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action indiquée sur l'étiquette du produit.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Désinfectant tous usages
- Lingettes désinfectantes
- Savon pour les mains
- Désinfectant pour les mains
- Nettoyant vitres
- Nettoyant pour sols
- Désodorisant
- Nettoyant pour acier inoxydable

## 2. BUREAUX



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans les bureaux d'une résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Désinfection des surfaces dures non poreuses fréquemment touchées en s'assurant que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action nécessaire.
- Désinfection des surfaces après chaque interaction avec un employé.
- Mise à disposition de désinfectant pour les mains pour permettre une bonne hygiène des mains.



## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

- Poignées de portes / Plaques à pousser
- Thermostat
- Bureaux
- Claviers, souris et téléphones
- Interrupteurs
- Accoudoirs des chaises et dessous des sièges



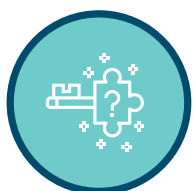
## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

Pour aider à protéger contre le COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action indiquée sur l'étiquette du produit.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Désinfectant tous usages
- Lingettes désinfectantes
- Désinfectant pour les mains
- Nettoyant vitres
- Nettoyant pour sols
- Nettoyant pour acier inoxydable

## 3. TOILETTES PUBLIQUES



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans les toilettes publiques d'une résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Assurez-vous qu'il y a assez de savon et que des serviettes en papier ou un sèche-mains sont disponibles.
- Désinfectez fréquemment les surfaces dures non poreuses durant la journée, y compris les objets fréquemment touchés comme les loquets/verrous des cabines.
- Assurez-vous qu'un programme de nettoyage est respecté et qu'un tableau est affiché à la vue de tous.
- Mise à disposition de chiffons et de désinfectant ou de lingettes désinfectantes pour le personnel et les visiteurs.



## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

- Poignées de portes / Plaques à pousser
- Distributeur d'essuie-mains
- Robinets des éviers
- Distributeur de savon
- Loquets/Verrous de cabines
- Levier de chasse d'eau
- Poubelle de sanitaires
- Table à langer
- Conteneur à objets tranchants



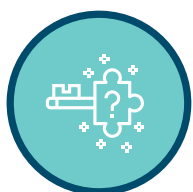
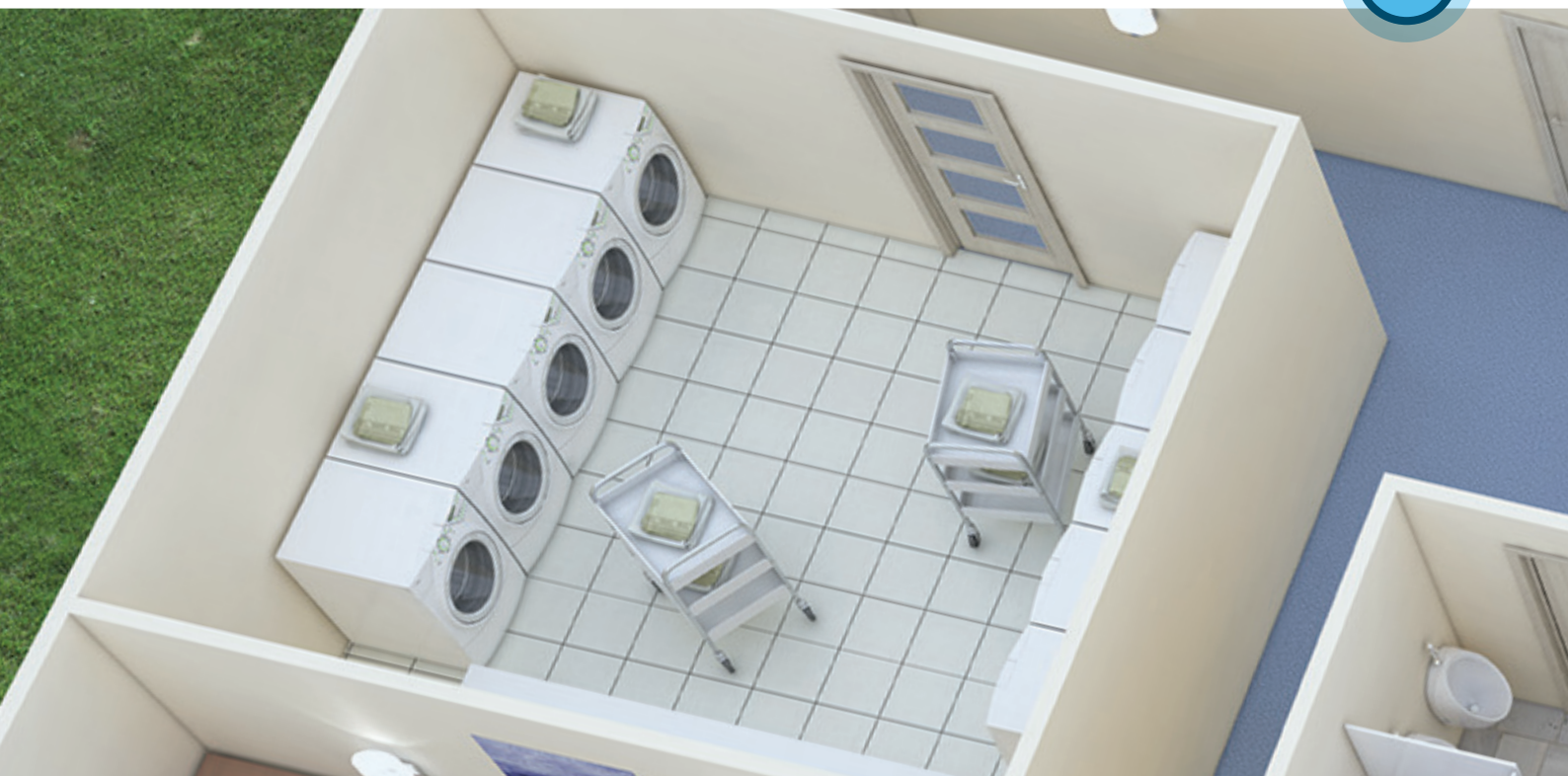
## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

Utilisez un détergent désinfectant pour sanitaires homologué pour son efficacité contre le COVID-19. Désinfection des surfaces dures non poreuses fréquemment touchées en s'assurant que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action nécessaire.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Désinfectant tous usages
- Détergent désinfectant pour les sanitaires
- Savon pour les mains
- Nettoyant vitres
- Nettoyant pour acier inoxydable
- Détergent désinfectant pour sols
- Désodorisant

## 4. BLANCHISSERIE



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans la blanchisserie sur site d'une résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Transportez le linge dans un sac ou un conteneur fermé et correctement étiqueté jusqu'à la blanchisserie et triez-le dans la machine à laver avec des gants jetables et une protection des voies respiratoires supplémentaire appropriée (FFP2).
- Séparation entre les côtés propre et sale et désinfection de l'équipement de blanchisserie utilisé (machines, chariots de transport).
- Pour éviter la recontamination du linge propre, l'extérieur de la machine à laver, y compris sa porte, doit être désinfecté avec un désinfectant de surfaces approprié après avoir rempli la machine.
- Assurez-vous que l'équipement de transport pour le linge sale est désinfecté avec le même désinfectant.
- Appliquez les processus virucides RPB (réglementation des produits biocides).



## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

- Poignées de portes / Plaques à pousser
- Interrupteurs
- Chariots de blanchisserie
- Tables pliantes et étagères
- Touches de commande de la machine à laver et du sèche-linge
- Joint/rebords et poignée



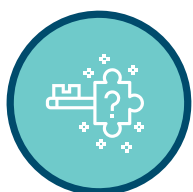
## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

Désinfection des surfaces dures non poreuses fréquemment touchées en s'assurant que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action nécessaire.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Détergent
- Détachant
- Adoucissant
- Produit de détartrage
- Désinfectant tous usages
- Nettoyant vitres
- Nettoyant pour sols

## 5. CHAMBRES ET SALLES DE BAINS DES RÉSIDENTS



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans les chambres et les salles de bains des résidents.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Assurez-vous que le personnel de nettoyage est formé et équipé d'un EPI adéquat.
- Concentrez-vous sur la désinfection des surfaces dures non poreuses, en particulier celles que les auxiliaires de vie sont susceptibles de toucher.
- Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action nécessaire.
- Utilisez un détergent désinfectant pour sanitaires homologué pour son efficacité contre le COVID-19 ou nettoyez les surfaces fréquemment touchées à l'aide d'un désinfectant tous usages comme une étape complémentaire.
- Envisagez de mettre à disposition des lavettes et du désinfectant ou des lingettes désinfectantes pour les résidents et les auxiliaires de vie.
- Inspectez régulièrement les lits et les chambres pour vous assurer de l'absence d'insectes nuisibles.





## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

- Encadrements des portes et poignées
- Interrupteurs
- Thermostat
- Téléphone
- Télévision et télécommande
- Accoudoirs des chaises
- Tiroirs (intérieur/extérieur)
- Tables de nuit
- Robinets
- Distributeurs de savon et de désinfectant
- Mains courantes
- Bouton d'appel
- Plateau de lit
- Poignées de douche
- Levier de chasse d'eau



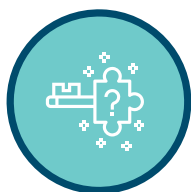
## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

Pour aider à protéger contre le COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action indiquée sur l'étiquette du produit.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Lingettes désinfectantes
- Désinfectant tous usages
- Nettoyant vitres
- Nettoyant pour sols
- Désodorisant
- Désinfectant pour les mains

## 6. CUISINE - ZONE INTERNE



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans la zone cuisine d'une résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Désinfection des surfaces fréquemment touchées sans contact avec des denrées alimentaires, en particulier dans les zones de circulation intense.
- S'assurer que les stations de nettoyage et de désinfection des mains sont pratiques et facilement repérables.
- Formation du personnel sur la bonne hygiène des mains, la bonne utilisation de l'EPI et les procédures concernant les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, ainsi que les différences avec les surfaces sans contact avec des denrées alimentaires.
- Assurez-vous que la distanciation physique est respectée par les employés.
- Nettoyez bien les drains et éliminez l'eau stagnante, les restes de nourriture et les déchets pour éviter toute propagation de nuisibles.



## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

### CONTACT ALIMENTAIRE :

- Comptoirs / Surfaces de préparation de produits alimentaires
- Tables
- Éviers
- Équipement de stockage des denrées
- Thermomètres
- Distributeurs de boissons

### CONTACT NON ALIMENTAIRE :

- Boutons sur les équipements (c'est-à-dire : protège-angles et touches de commande)
- Interrupteurs
- Robinet
- Poignées de tiroir / placard
- Distributeurs de savon et de désinfectant
- Distributeur d'essuie-mains
- Clavier du système d'étiquetage



## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

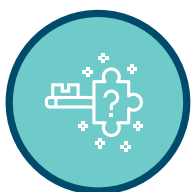
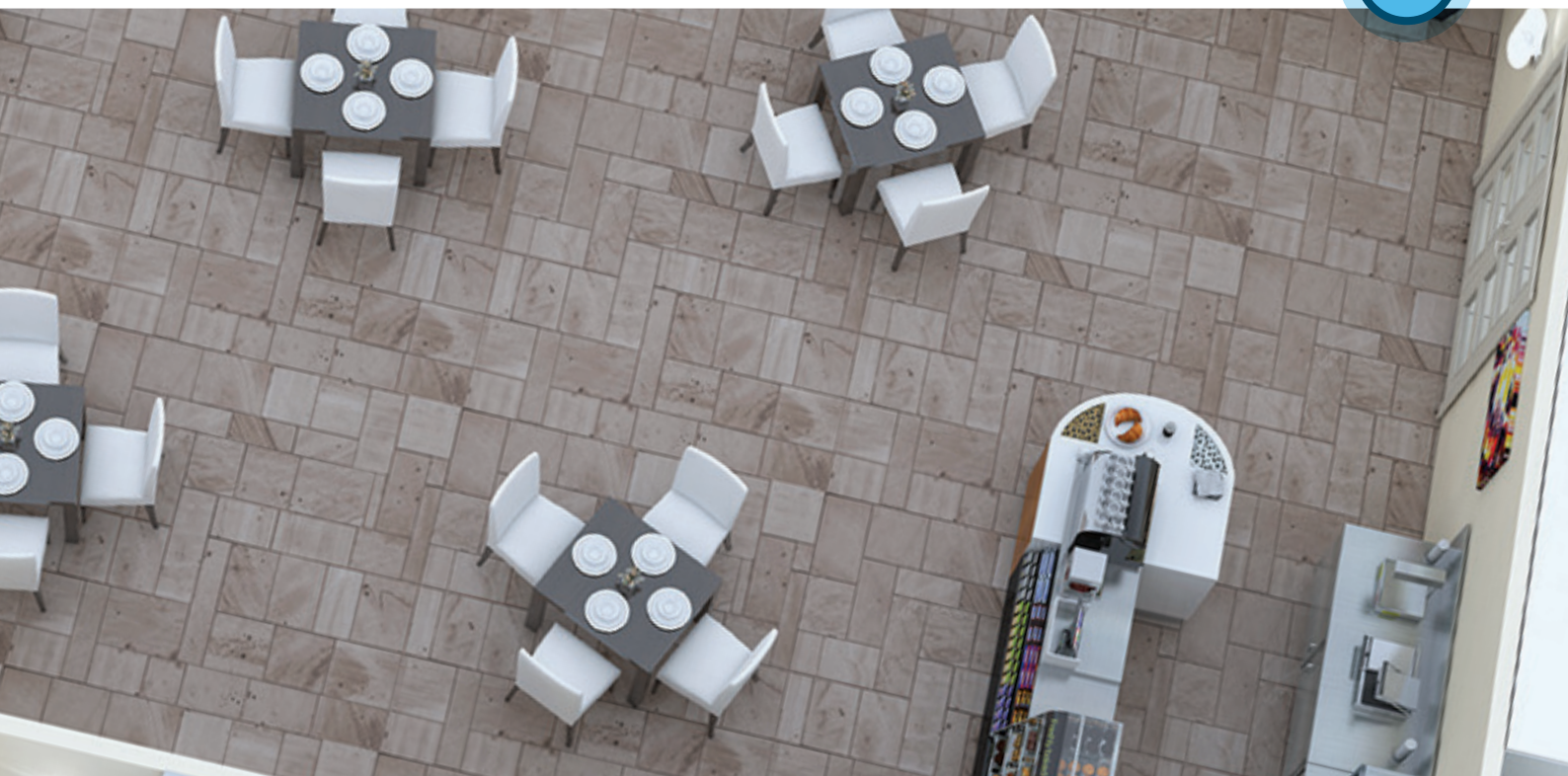
Pour aider à protéger contre le COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action indiquée sur l'étiquette du produit.

Les surfaces sales doivent être nettoyées avant d'être désinfectées. Veuillez vérifier la compatibilité du matériel pour les surfaces sensibles.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Désinfectant tous usages
- Savon pour les mains
- Désinfectant pour les mains
- Désinfectant pour les surfaces au contact de denrées alimentaires
- Détergent plonge manuelle
- Détergent pour lave-vaisselle
- Désinfectant de machines
- Additif de rinçage
- Pré-trempage
- Produit dégraissant
- Nettoyant pour acier inoxydable
- Nettoyant chambres froides

## 7. SALLE À MANGER PUBLIQUE



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans les salles à manger d'une résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Désinfectez souvent les surfaces fréquemment touchées sans contact avec des denrées alimentaires.
- Formez le personnel sur la bonne hygiène des mains, la bonne utilisation de l'EPI et les procédures concernant les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, ainsi que les différences avec les surfaces sans contact avec des denrées alimentaires.
- Réduisez la quantité d'objets proposés sur les tables et désinfectez tout ce qui reste entre chaque utilisation (par exemple : menus, condiments).
- Encouragez la distanciation physique/sociale en écartant les tables et les chaises et en encourageant le personnel à réduire l'utilisation des zones de circulation intense.
- Envisagez d'ajouter une option de repas en chambre ou déposé devant la porte.
- Éliminez l'eau stagnante ou les restes de nourriture pour éviter la propagation de nuisibles.



## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

- Tables
- Distributeurs de boissons
- Poignées de portes
- Plaques à pousser
- Interrupteurs
- Menus
- Robinets
- Poignées de tiroir / placard
- Mains courantes
- Chaises et fauteuils
- Points de contact de la poubelle



## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

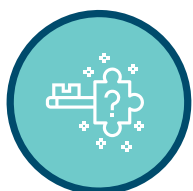
Pour aider à protéger contre le COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action indiquée sur l'étiquette du produit.

Les surfaces sales doivent être nettoyées avant d'être désinfectées.  
Veuillez vérifier la compatibilité du matériel pour les surfaces sensibles.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Désinfectant tous usages
- Nettoyant vitres
- Désinfectant pour les surfaces au contact de denrées alimentaires
- Nettoyant pour sols
- Détergent plonge manuelle

## 8. LIVRAISON DE REPAS



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans les systèmes de livraison de repas d'une résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Conservez les plats chauds et froids à la bonne température et minimisez le temps où la température de la nourriture n'est pas contrôlée.
- Conservez l'équipement et le chariot propres.
- Insistez sur l'importance d'une bonne hygiène des mains et d'un EPI adéquat avec le personnel de livraison.
- Placez les éléments de protéine crue, les produits sans emballage et la nourriture cuisinée dans des emballages de livraison séparés pour éviter une contamination croisée.
- Maintenez une distance de 2 m entre vous et les destinataires des repas.
- Nettoyez et désinfectez le chariot entre chaque livraison à l'aide d'un produit homologué adéquat dont l'efficacité a été prouvée contre un pathogène viral émergent ou le coronavirus. Reportez-vous à l'étiquette sur le produit pour les instructions d'utilisation.
- Placez les assiettes et les couverts dans le lave-vaisselle ou dans l'évier en respectant les consignes de la santé publique locale.



## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

- Poignées du chariot de livraison
- Surfaces du chariot de livraison
- Dispositifs portables
- Poignées de portes
- Plaques à pousser
- Stylos



## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

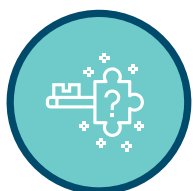
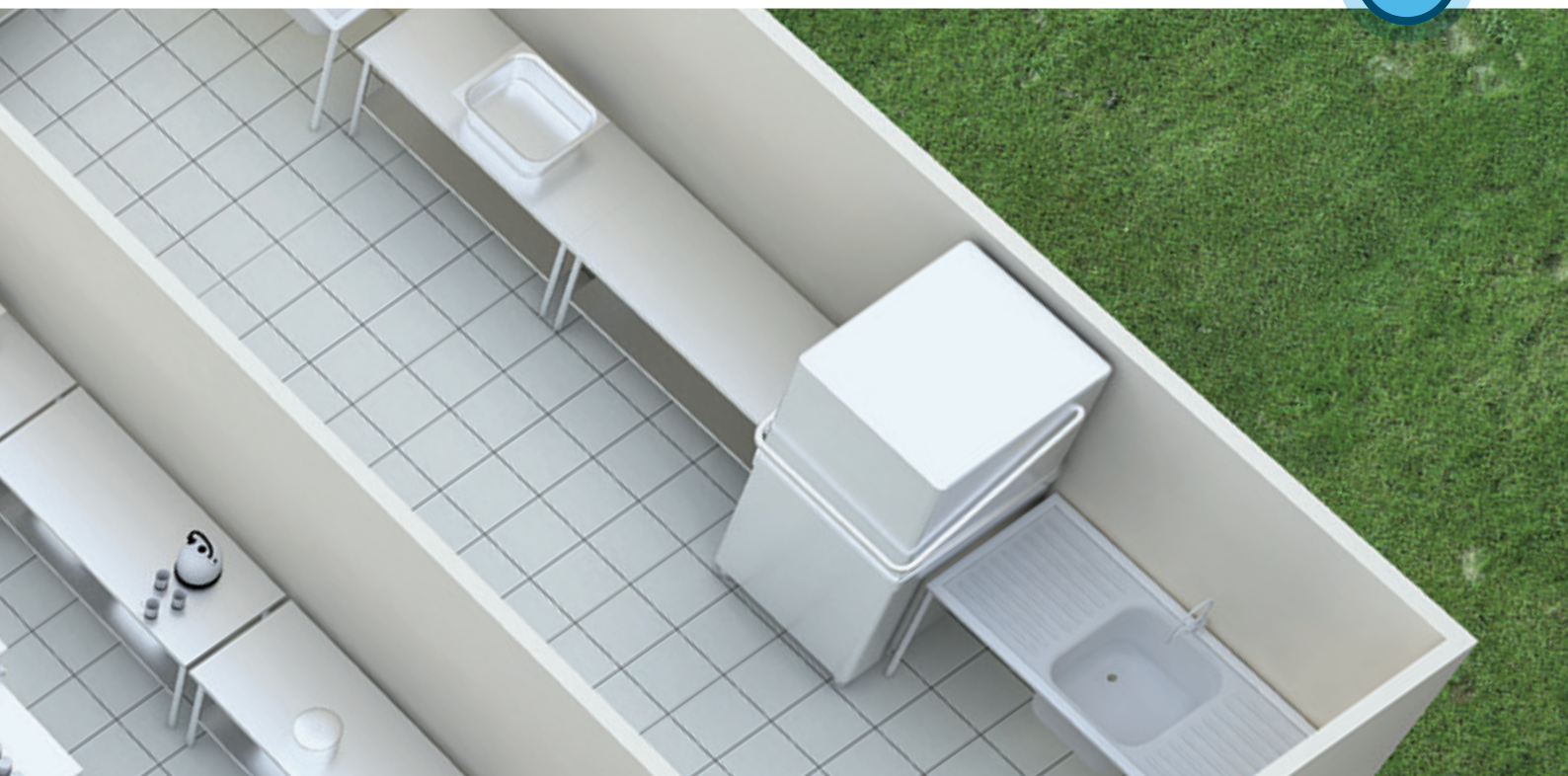
Pour aider à protéger contre le COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action indiquée sur l'étiquette du produit.

Les surfaces sales doivent être nettoyées avant d'être désinfectées.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Désinfectant tous usages
- Désinfectant pour les surfaces au contact de denrées alimentaires

## 9. LAVAGE DE LA VAISSELLE



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans la zone de lavage de vaisselle d'une résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Transporter la vaisselle sale et lavée dans des conteneurs fermés séparés afin de minimiser le risque de contamination en dehors du procédé de nettoyage normal, comme suggéré par la déclaration de l'institut Robert Koch\*.
- Nettoyez et désinfectez les conteneurs utilisés pour transporter la vaisselle sale et assurez-vous que les conteneurs pour la vaisselle propre sont correctement nettoyés
- Utilisez un conteneur correctement étiqueté pour transporter la vaisselle vers/depuis la salle à manger et trie la vaisselle dans le lave-vaisselle à l'aide de gants jetables.
- Assurez-vous de respecter une température de lavage de min. 60 °C et une température de rinçage de min. 82 °C pour garantir la désinfection.





## LISTE DE CONTRÔLE

Voici quelques exemples d'éléments qui doivent être vérifiés régulièrement.

- Bras de lavage
- Bras de rinçage
- Conduites verticales
- Rideaux
- Casiers
- Dispositifs de transport



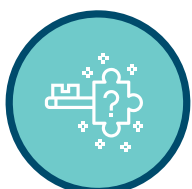
## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

Pour aider à protéger contre le COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action indiquée sur l'étiquette du produit.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Lave-vaisselle
- Détergent de lavage vaisselle et additif de rinçage
- Produit de détartrage
- Pré-trempage

## 10. ZONE DE SOINS MÉDICALISÉS



### PROBLÈMES

Voici les problèmes communs rencontrés dans la zone de soins médicalisés d'une résidence.

#### ZONES À USAGE FRÉQUENT :

- Désinfectez souvent les surfaces fréquemment touchées sans contact avec des denrées alimentaires.
- Formez le personnel sur la bonne hygiène des mains, la bonne utilisation de l'EPI et les procédures concernant les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, ainsi que les différences avec les surfaces sans contact avec des denrées alimentaires.
- Concentrez-vous sur la désinfection des surfaces dures non poreuses, en particulier celles que les auxiliaires de vie sont susceptibles de toucher.
- Assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action nécessaire.
- Utilisez un détergent désinfectant pour sanitaires homologué pour son efficacité contre le COVID-19 ou nettoyez les surfaces fréquemment touchées à l'aide d'un désinfectant tous usages comme une étape complémentaire.
- Envisagez de mettre à disposition des lavettes et du désinfectant ou des lingettes désinfectantes pour les résidents et les auxiliaires de vie
- Inspectez régulièrement les lits et les chambres pour vous assurer de l'absence d'insectes nuisibles.



## LISTE DE CONTRÔLE

Ce ne sont que quelques exemples de points de contact spécifiques courants qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

- Poignées de portes / Plaques à pousser
- Thermostat
- Bureaux
- Claviers, souris et téléphones
- Interrupteurs
- Accoudoirs des chaises et sous le siège
- Mains courantes
- Literie
- Robinets
- Poignées de tiroir / placard
- Points de contact de la poubelle



## SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

Pour aider à protéger contre le COVID-19, assurez-vous que les surfaces traitées restent mouillées pendant la durée d'action indiquée sur l'étiquette du produit.

Les surfaces sales doivent être nettoyées avant d'être désinfectées. Veuillez vérifier la compatibilité du matériel pour les surfaces sensibles.

### DE QUELS PRODUITS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- Désinfectant tous usages
- Lingettes désinfectantes
- Savon pour les mains
- Désinfectant pour les mains
- Nettoyant vitres
- Nettoyant pour sols
- Désodorisant
- Nettoyant pour acier inoxydable

## NOTRE PROGRAMME INTÉGRÉ SOUTENU PAR UN SERVICE DE RENOMMÉE MONDIALE

ECOLAB  
EST UN  
FOURNISSEUR  
SANS ÉGAL

FORMATION



Formation pratique  
et continue du personnel

MAINTENANCE



Relations étroites  
avec l'établissement,  
visites de maintenance  
préventive

RESSOURCES  
DÉDIÉES



Recherche, développement &  
ingénierie, support technique,  
service client



DOSAGE



Surveillance et  
dosage précis

CHIMIE



Chimie  
innovante  
et durable



# DES PROGRAMMES QUI ONT UN IMPACT SUR VOS OPÉRATIONS

## UNE INNOVATION INTÉGRÉE DES PRODUITS, DE LA TECHNOLOGIE ET DES SERVICES POUR UNE RÉDUCTION DES COÛTS POUR LES CLIENTS

### APEX

- Pour résoudre les plus grands enjeux liés au lavage de la vaisselle.
- Permet de contrôler et d'évaluer l'efficacité de vos opérations de lavage de la vaisselle.
- Économies en termes d'eau, d'énergie et de main d'œuvre.
- Des coûts minimisés et des résultats optimaux pour protéger votre marque



UNE INNOVATION INTÉGRÉE DES PRODUITS, DE LA TECHNOLOGIE ET DES SERVICES POUR DES OPÉRATIONS PLUS SÛRES ET PLUS EFFICACES

### OASIS PRO

- Des produits concentrés très performants.
- Système de dosage efficace, facile à utiliser avec code couleur
- Équipements de nettoyage adaptés.
- Formation adaptée et service adapté



CONÇU POUR FOURNIR UN NETTOYAGE PLUS EFFICACE PLUS FACILE ET PLUS SÛR

### MAXX2

- Gamme complète de solutions qui nécessitent moins d'équipements de protection individuelle
- L'un des produits les plus performants du marché\*\*\*
- Utilisé en faibles concentrations pour réduire les coûts de nettoyage



AMÉLIORER EN TOUTE SÉCURITÉ VOTRE PERFORMANCE DE NETTOYAGE AVEC MAXX2

# DES PROGRAMMES QUI ONT UN IMPACT SUR VOS OPÉRATIONS

## KITCHEN PRO

- La gamme KitchenPro propose des produits et des systèmes de distribution innovants :
- Obtenez des résultats de propreté hygiénique en toute sécurité.
- Gain de temps et maîtrise des coûts.
- Des solutions qui améliorent directement la durabilité



**ASSUREZ-VOUS QUE VOS ÉQUIPEMENTS ET LES SURFACES DE LA CUISINE SONT PROPRES ET ENTRETENUS, ET QUE LA NOURRITURE QUE VOUS SERVEZ EST SAIN**

## HYGIÈNE DES MAINS

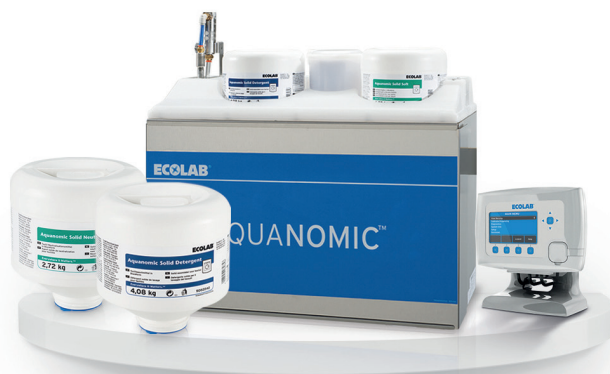
- Vous donne les moyens de garantir votre conformité en matière d'hygiène des mains
- Des distributeurs automatiques et manuels pour chaque type d'utilisation et d'application.
- Une formulation avancée pour garantir la désinfection et l'hydratation de la peau.



**UNE BONNE SANTÉ COMMENCE PAR L'HYGIÈNE DES MAINS**

## AQUANOMIC

- Aquanomic - Détergents de lessive concentrés distribués par un système en circuit fermé pour des pratiques de travail sûres
- Offre des résultats de haute qualité constants.
- Visibilité totale de votre processus de lavage
- Potentiel de réduction des cycles de lavage, de la consommation d'eau et d'énergie pour faire des économies à chaque lavage.



**UNE APPROCHE SIMPLE ET SÛRE POUR DES RÉSULTATS SUPÉRIEURS**



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Ecolab est le leader mondial sur le marché des services et des solutions pour la prévention des infections, l'hygiène et de l'eau. Chaque jour, nous aidons le monde à devenir plus propre, plus sûr et plus sain - en protégeant les gens et les ressources vitales.

## NOS ENTREPRISES

- Applications dans l'agroalimentaire
- Santé
- Collectivités
- Sciences de la vie
- Nalco Champion
- Nalco Water
- Élimination des nuisibles
- GMS / Retail
- Entretien Textile
- Quick Service Restaurants

Dans le monde entier, les entreprises de restauration, de préparation alimentaire, d'hôtellerie, de santé, les entreprises industrielles et les marchés pétroliers et gaziers choisissent les services et les produits Ecolab pour garder leurs environnements propres et sûrs, afin de fonctionner efficacement et d'atteindre leurs objectifs de durabilité.

**ECOLAB**<sup>®</sup>  
Everywhere It Matters.<sup>™</sup>



CONFIANCE - HYGIÈNE - SÉCURITÉ - EFFICACITÉ