

PRÉVENTION DES INFECTIONS ... ADOPTER LES BONS GESTES !

1/2

EHPAD, Etablissements de santé & centres médico-sociaux



RECOMMANDATIONS

- Suivre les recommandations de l'Agence Régionale de Santé concernant l'évolution de l'infection au niveau local et l'éventuelle nécessité de confinement et de fermeture.
- Renforcer l'hygiène personnelle (hygiène des mains et règles d'hygiène en cas de toux).

- Fournir des équipements et solutions d'hygiène recommandés
- Stocker les produits désinfectants appropriés (demandez conseil à votre conseiller Comodis).
- Surveiller étroitement la santé des collaborateurs et obliger les personnes malades à rester chez elles.



CHAMBRES DES RÉSIDENTS

- Fournir des masques.
- Bien nettoyer et désinfecter toutes les surfaces hautes selon le protocole.
- Fournir du gel hydroalcoolique pour les mains ou mettre en place des stations de désinfection des mains dans les zones publiques.
- Le nettoyage des chambres doit être fait quotidiennement afin de minimiser la propagation du virus et les risques.
- Isoler les patients présentant des symptômes et suivre les recommandations de l'Agence Régionale de Santé.



ACCUEIL, BUREAUX ET ZONES COMMUNES

- Augmenter la fréquence de nettoyage et de désinfection, surtout pour les surfaces fréquemment touchées par les résidents, patients et employés.
- Mettre à disposition des solutions de gel hydroalcoolique
- Les toilettes publiques doivent être nettoyées et désinfectées en suivant le protocole.
- Interdire l'entrée des visiteurs qui présentent des symptômes.
- Fermer les zones de rassemblement public non indispensables.

RESTAURATION

- Mettre à disposition des solutions de gel hydroalcoolique
- Augmenter la fréquence de nettoyage et de désinfection pour les surfaces fréquemment touchées.



COMODIS

Les experts de l'hygiène
et des arts de la table par passion

Membre indépendant d'Heegeo

www.comodis.eu

PRÉVENTION DES INFECTIONS ... ADOPTER LES BONS GESTES !

2/2

BLANCHISSERIE

- Suivre les procédures R.A.B.C comme par exemple l'utilisation de sacs individuels pour chaque chambre.
- Nettoyer les vêtements, les draps et couvertures, les serviettes de toilette, etc. des personnes malades à l'aide de lessive et d'eau ou d'un lavage en machine à 60°C avec de la lessive minimum 30 minutes, puis sécher soigneusement.
- Ne pas secouer les tissus contaminés et éviter un contact direct avec la peau et les vêtements.



SANITAIRES

- Nettoyer et désinfecter les toilettes publiques conformément aux préconisations du fabricant.
- Mettre à disposition des solutions de gel hydroalcoolique



COLLABORATEURS

- Surveiller étroitement la santé de vos collaborateurs. Mettre à disposition les E.P.I et respecter les gestes barrières. Obliger les collaborateurs malades à rester chez eux.
- Etablir un plan de continuité d'activité. Favoriser le télétravail.
- Mettre à disposition des solutions de gel hydroalcoolique, des lingettes ou un spray désinfectant prêt à l'emploi, ainsi que des mouchoirs pour les employés à partir de la liste fournie par COMODIS.
- Demander aux employés de désinfecter toutes les surfaces hautes.
- Former et informer tous les collaborateurs sur l'évolution de la pandémie, le respect des procédures et des règles à tenir.



POINTS DE CONTACT SPÉCIFIQUES

CHAMBRES DES RÉSIDENTS OU CHAMBRES D'HÔPITAUX

- Mobilier, en particulier le lit ou la table
- Table de nuit, salle de bains et autres poignées de tiroirs
- Interrupteurs et thermostats
- Poignées de tire-rideaux
- Téléphone et clavier téléphonique, télécommande
- Réveil
- Télévision
- Verrou et judas
- Points de contact de la poubelle
- Robinet, toilettes et pommeaux de douche, set WC

TOILETTES PUBLIQUES

- Poignées de portes
- Robinets des lavabos et poignées des toilettes
- Distributeur d'essuie-main
- Poussoirs des distributeurs de savon
- Table à langer
- Poubelle
- Interrupteurs
- Distributeurs papier toilette
- Set WC
- Barre de maintien



ZONE INTERNE

- Poignées de portes et plaques à pousser
- Poignées de toutes les portes
- Tous les distributeurs (boissons, etc.)
- Système d'ouverture de la chambre froide et des autres réfrigérateurs
- Chambre froide et rideaux en plastique du congélateur
- Poignées des congélateurs
- Interrupteurs
- Réceptacle déchets
- Borne édition bon de commande
- Distributeur d'essuie-mains et de savon
- Poubelle
- Équipements de nettoyage
- Téléphone
- Ordinateur



ZONES PUBLIQUES ET RESTAURATION SALLE À MANGER

- Poignées de portes, plaques à pousser, seuils et mains courantes
- Tables et chaises
- Distributeurs de café et de boissons
- Distributeurs et machines à glaçons
- Kiosque d'informations du public
- Poubelle
- Téléphone



COMODIS

Les experts de l'hygiène
et des arts de la table par passion

Membre indépendant d'Heegeo

www.comodis.eu