



Assurer un nettoyage efficace et puissant

Les procédures réglementaires de prévention des infections et de désinfection sont essentielles pour réduire le risque d'exposition des personnes que vous servez, qu'il s'agisse d'employés, de résidents, d'étudiants ou de leurs familles. Notre approche consultative et exhaustive en matière de nettoyage et de désinfection favorise la santé et la tranquillité d'esprit des personnes qui sont à l'origine du succès de votre entreprise.

Votre équipe Sodexo dédiée vous aidera à évaluer vos besoins en matière de désinfection en se basant sur une évaluation des risques, en établissant une fréquence de nettoyage, en effectuant des inspections complètes pour établir un rapport sur la propreté et en effectuant un nettoyage et une désinfection en profondeur des zones à haut risque (telles que les toilettes, les réceptions, etc.). Nous vous aidons également à prévenir la transmission entre les employés et les résidents grâce à des conseils appropriés sur l'équipement de protection individuelle (EPI) et à une formation.



Nettoyage des points de contact



Nettoyage et désinfection en profondeur



Tests et rapports en matière d'hygiène

Nous assurons la visibilité et la transparence des opérations de désinfection grâce à notre système de gestion de site primé | «Meilleur projet de transformation à l'échelle de l'entreprise» lors de l'OPEX 2020.

Nos processus respectent rigoureusement les lois et les normes locales



Prévention des infections

protocoles fondés sur la microbiologie réduction des infections acquises de jusqu'à 50%

Désinfection complète

Qu'il s'agisse d'une mesure préventive ou d'une réaction à un cas d'infection, nos programmes de désinfection contribuent à réduire le niveau général de contamination dans l'établissement et à maintenir des niveaux de contamination minimaux.

Nettoyage des points de contact



Évaluation des risques et analyse approfondie des différentes zones à nettoyer



Fréquence de nettoyage adaptée niveau de risque



Nettoyage de toutes les surfaces souvent touchées (y compris les interrupteurs, les poignées de porte, les bureaux, les chaises, les distributeurs, les sièges de toilettes, etc.)

Établir une solution de désinfection pour chaque niveau de risque

- High Risk**
spatial disinfecting, deep cleaning & disinfecting, hygiene testing, facility hygiene solutions
- Medium Risk**
spatial disinfecting, deep cleaning and disinfecting, facility hygiene solutions
- Low Risk**
touch points disinfecting and facility hygiene solutions

Nettoyage et désinfection en profondeur

- Avantages des protocoles spécifiques à la zone pour utiliser les produits chimiques et les processus appropriés pour lutter contre la contamination
- Évaluation rapide de l'efficacité des efforts d'assainissement des installations grâce à la surveillance de l'ATP ou à des essais à la lumière ultraviolette
- Les résultats de ces inspections doivent être signalés dans notre système de gestion du site

Pour en savoir plus sur nos services de désinfection, ainsi que sur la gamme complète des services de Sodexo, rendez-vous sur sodexorise.ca
Courriel : canada@sodexo.com / Téléphone : 1-877-632-8592

Des solutions pour un démarrage solide et soutenu



PRÉPARER

Redémarrage du site et réintroduction des employés



PROTÉGER

Amélioration du nettoyage et prestation de services sans contacts



PROPOSER

Repas nutritifs préparés/à emporter, cartes alimentaires et services numériques



FAVORISER

Services de vérifications, rencontres santé et de bien-être sur site



OPTIMISER

Services de distanciation physique, de gestion/planification de l'espace et d'efficacité

s'élever avec
sodexo