

REPRISE DES ACTIVITÉS:

GUIDE D'ORKIN CANADA POUR ASSURER UNE RÉOUVERTURE DES RESTAURANTS EN TOUTE SÉCURITÉ



PREMIÈRES ÉTAPES

La pandémie mondiale de COVID-19 a eu des répercussions sur les entreprises, qu'elles soient petites ou grandes, comme jamais auparavant. Elle a aussi soulevé une foule de nouvelles préoccupations au sujet de la santé et de la sécurité des employés et des clients dans l'industrie de la restauration, laissant de nombreux propriétaires de restaurant à se demander si – et quand – il est opportun de rouvrir leurs portes.

En faisant face à ce genre d'incertitude, les premières étapes sont souvent les plus difficiles. C'est la raison pour laquelle il est important d'avoir un partenaire en qui vous avez confiance.

En tant que fournisseur de service essentiel, Orkin Canada a été en première ligne depuis le début de la pandémie, en aidant les propriétaires d'entreprise à répondre aux préoccupations concernant l'assainissement et à aborder les problèmes parasites sur la voie de la réouverture. Nos techniciens bien formés sont sur le terrain dans les communautés partout au pays, et ils apportent une expertise éprouvée et des services aux restaurateurs de toutes sortes.

Et bien maintenant, nous avons compilé les apprentissages de ces techniciens et d'autres experts d'Orkin Canada dans ce guide assimilable pour vous aider à prendre des décisions éclairées à l'égard de la réouverture de votre restaurant.

Poursuivez votre lecture pour apprendre exactement ce que vous devez savoir pour mener des activités saines et pour offrir une tranquillité d'esprit à vos employés et à vos clients.



LISTE DE VÉRIFICATION DE GESTION PARASITAIRE

Les parasites n'abandonnent jamais – même durant une pandémie. En fait, ils seront même plus actifs sans les allées et venues de l'activité humaine, ce qui signifie qu'une infestation pourrait se produire même plus rapidement. Les organismes nuisibles comme les rongeurs, les blattes et les mouches sont porteurs d'un grand éventail d'agents pathogènes; bien qu'il ne soit pas prouvé que ces organismes nuisibles propagent la COVID-19, les risques du virus et de la transmission des bactéries subsistent.

Alors, même si vos activités d'exploitation ont été partiellement ou pleinement suspendues, ou que vous avez exploité vos activités normalement sans le soutien de vos partenaires fournisseurs, vous voudrez faire en sorte que la gestion parasitaire soit une de vos premières préoccupations à votre retour.

Heureusement, il y a quelques mesures que vous pouvez prendre pour rétablir votre programme de gestion parasitaire à plein rendement. Utilisez cette liste de vérification pour faire une vérification ponctuelle des endroits clés de votre restaurant :



EXTÉRIEUR

Cherchez les endroits envahis par les arbres ou les arbrisseaux qui touchent le bâtiment, ainsi que les grandes fissures ou ouvertures sur la façade du bâtiment. Taillez la végétation dense comme les buissons et les plantes grimpantes autour du bâtiment qui peuvent attirer les parasites.



SURFACES DE BUREAUX ET CASIERS

Demandez aux employés ou aux locataires de vérifier dans leurs bureaux, leurs casiers et d'autres tiroirs personnels pour la présence d'aliments oubliés et toute preuve ou tout dommage d'activité parasitaire.



DRAINS/SIPHONS

Vérifiez les signes d'activité parasitaire entourant les drains de plancher. Si les siphons-P dans les drains de plancher se sont asséchés durant la fermeture, versez au moins un litre d'eau dans les drains de plancher pour les remplir.



CONTENEURS À DÉCHETS

Inspectez les poubelles et les conteneurs à déchets extérieurs pour assurer qu'ils ont été vidés. Si non, mettez le contenu dans un sac hermétique et éliminez-le. Prenez des dispositions pour la collecte d'ordures si elle a été précédemment mise en suspens, ou si les déchets se sont accumulés.



PLOMBERIE

Faites une vérification ponctuelle de la plomberie pour assurer qu'aucunes fuites ne se sont produites. Vérifiez le toit pour assurer que les appareils de climatisation n'ont pas de fuites ou qu'ils ne produisent pas de condensation excessive. Vérifiez les systèmes d'aération du toit pour assurer qu'ils sont munis d'un grillage et qu'ils n'ont pas de trous ou d'ouvertures permettant l'accès aux parasites.



CUISINE ET SALLES DE PAUSE

En vous déplaçant lentement, observez attentivement ces endroits avec les lumières éteintes en employant une lampe de poche pour vérifier la présence d'activité parasitaire comme les fourmis, les rongeurs, les blattes et les coléoptères. Vérifiez si des aliments ont été oubliés par les employés comme les moisissures attirent les coléoptères des champignons, les latridies à collier étroit et les cucujides.

ASSAINISSEMENT ET DÉSINFECTION

Bien qu'il puisse avoir encore de nombreuses inconnues au sujet de la COVID-19, une chose est sûre – vos employés et vos clients sont préoccupés par leur santé et par leur bien-être. Le sentiment d'aise en retournant à la vie publique peut varier d'une personne à l'autre, c'est pourquoi les restaurants doivent faire tout ce qu'ils peuvent pour apaiser la crainte des employés et des clients de contracter le virus.

Il n'y a pas de meilleur moyen pour calmer ces inquiétudes que d'assainir et de désinfecter votre restaurant en entier. Même si vous avez pulvérisé, essuyé, frotté et lavé tous les coins et recoins de votre bâtiment, vous pouvez avoir des inquiétudes au sujet de l'efficacité des méthodes et des matières utilisées.

C'est la raison pour laquelle qu'un service de désinfection professionnelle comme le service VitalClean™ d'Orkin peut être la solution idéale. Effectué par des techniciens compétents qui respectent les dernières recommandations en matière de santé et d'éloignement physique, ce service offre les avantages suivants :



Tue 100 % des bactéries et des virus sur les surfaces dures et non poreuses, et il peut également désinfecter les surfaces souples et poreuses. Il est compris sur la liste de produits de Santé Canada qui répondent aux critères pour l'utilisation contre le SRAS-CoV-2, le virus qui cause la COVID-19.



Produit écologique, pratiquement non toxique et n'est pas un irritant



Sèche habituellement dans les 10 à 15 minutes



Aucun rinçage nécessaire sur les surfaces de contact alimentaire

VITALCLEAN™

Bien sûr, il n'y a pas de solution miracle pour empêcher la propagation de la COVID-19, mais le service VitalClean™ d'Orkin peut donner aux propriétaires de restaurant un moyen sécuritaire et efficace pour aider à rétablir la confiance dans leur entreprise.

ALLER DE L'AVANT

Bien que prendre des décisions au sujet de la réouverture puisse être difficile, il est important de savoir que vous n'êtes pas seul. Vous n'avez qu'à suivre les conseils ci-dessus pour accueillir de nouveau vos employés et vos clients, et si vous avez besoin d'aide professionnelle, l'équipe d'Orkin Canada est prête à vous aider.



FAITES APPEL AUX PROFESSIONNELS

Communiquez avec votre succursale locale pour obtenir une consultation gratuite en composant le 1 800 800 6754 ou en consultant le site orkincanada.ca dès aujourd'hui.

1 800 800-6754 | orkincanada.ca/fr