



RAPPORT DE DIAGNOSTIC

Client XYZ

Immeuble 1

JUILLET 2020

Madame,

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre rapport d'analyse organisationnelle en hygiène et salubrité de votre bâtiment.

Si vous désirez de plus amples informations, n'hésitez pas à communiquer avec nous. Espérant que le tout vous donnera satisfaction, nous vous prions d'accepter, Madame, nos salutations distinguées.

Gestion Hygiène du bâtiment est une firme d'experts qui se positionne au carrefour des connaissances, de l'expérience et des technologies dans le domaine de l'hygiène et de la salubrité. Notre équipe multidisciplinaire dispose d'une large expérience, et ce, autant à titre de conseillers, gestionnaires et formateurs que de travailleurs du milieu.

L'entreprise se veut innovatrice dans son approche de soutien aux gestionnaires en se branchant sur les nouvelles réalités et les nouveaux défis qui sont à relever.

Nous nous assurons de demeurer à l'affût des nouvelles technologies en ce qui concerne les produits, les accessoires et l'équipement, sans oublier les outils et les logiciels de gestion qui sont actuellement disponibles.



Obligation de confidentialité

Ce rapport contient des informations et des renseignements confidentiels. Ces informations sont réservées exclusivement à l'intention de son destinataire. Le destinataire s'engage à ne pas les reproduire ni les divulguer à toutes personnes à l'extérieur du groupe responsable d'en évaluer le contenu sans le consentement exprès et écrit de Gestion Hygiène du Bâtiment.

Table des matières

Structure organisationnelle.....	2
Objectifs et mandat.....	2
Propreté et état des lieux.....	2
Capacité et connaissance du personnel.....	2
Recommandations.....	2
Produits	2
Recommandations.....	2
Matériel	2
3.1 État des conciergerie et point d'eau.....	2
3.2 Linges	2
3.3 Équipements	2
3.4 Chariot d'entretien.....	2
Recommandations.....	2
Conclusion	2

Table des annexes

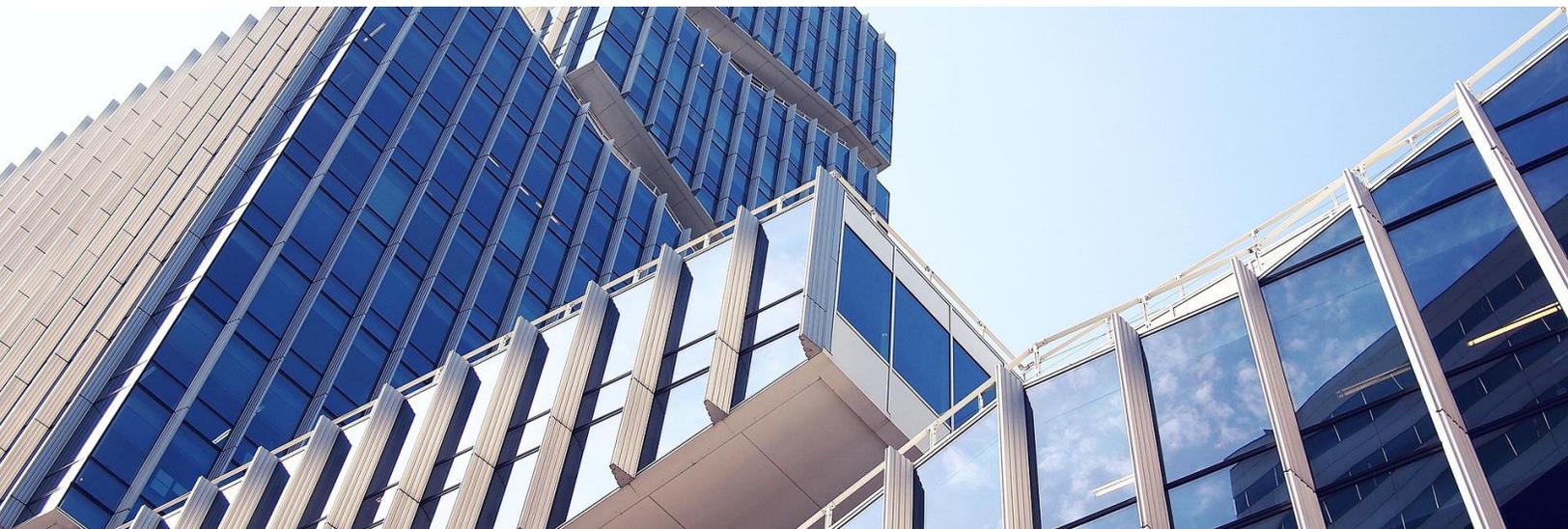
Annexe I : Rapport audit visuel	15
Annexe II : Rapport audit de fluorescence	21
Annexe III : Rapport audit technique	31

Structure organisationnelle

La présente section décrit la structure organisationnelle et la nature des services mis en place. Elle est basée sur les informations obtenues des représentants du **Client XYZ**. La gestion et la prestation des services de salubrité sont entièrement réalisées par le personnel externe.

Client XYZ désire assurer et maintenir sa compétence en hygiène et offrir le support et la sécurité à son personnel, car l'entretien sanitaire demeure une activité unique avec de multiples variables et des incidences sur plusieurs composantes. Considérant le nombre de personnes qu'il implique (personnel des différents services, visiteurs et autres) et les incidences budgétaires qu'il entraîne (salaires des employés, déplacements, achats de produits, d'équipements et de matériaux, remplacement des finis architecturaux et autres), l'entretien sanitaire doit être considéré à sa juste valeur.

Notre connaissance de l'industrie de l'hygiène et de la salubrité permet aux gestionnaires d'être à l'affût des dernières technologies de l'industrie et d'assurer une performance opérationnelle et financière optimale. Selon les statistiques, plus de 80 % du coût de l'entretien d'un édifice est attribuable à la main-d'œuvre alors que la portion du coût des produits chimiques, des accessoires et de l'équipement ne représente qu'une portion infime du budget d'opérations (environ 20 %).



Objectifs et mandat

L'objectif général visé est de définir les pratiques actuelles « bonnes ou mauvaises » en hygiène et salubrité de votre établissement en effectuant une vérification de la propreté en général, incluant l'état de l'équipement et l'architecture de revêtement actuel, afin d'identifier les corrections ou modifications à apporter pour atteindre un mode de gestion et d'organisation efficace des services d'entretien sanitaires.

1. Analyser les compétences des salubristes et valider leur technique de travail, surtout en désinfection étant donné la situation pandémique actuelle.
2. Analyser les outils de travail et leur plan d'entretien.
3. Proposer des indicateurs de performance et des moyens pour les corriger.
4. Effectuer une analyse des produits de nettoyage.

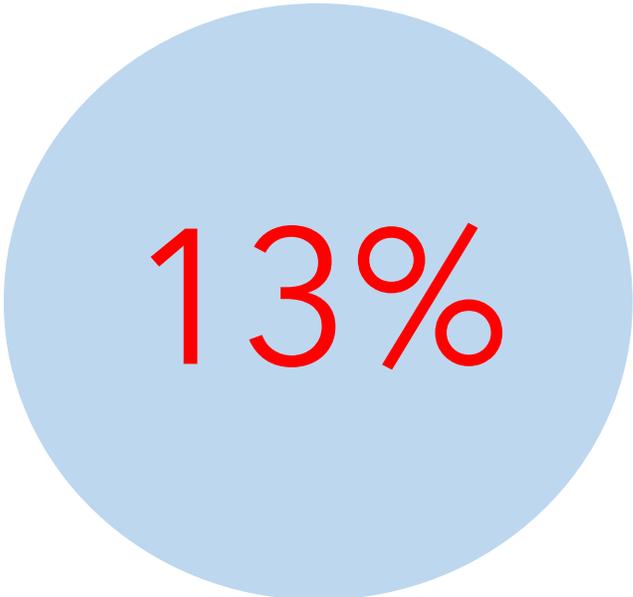
Nous visons à faire nos recommandations relativement à ce qu'il est souhaitable d'implanter dans votre établissement au regard des spécificités inhérentes à ce secteur d'activité car le développement technologique des dernières années a permis un essor considérable dans l'exécution de la fonction d'entretien. Les entreprises doivent s'adapter aux nouveaux concepts organisationnels. Il est donc impératif pour une organisation d'avoir le plein contrôle de tous les aspects de la gestion de son service de la salubrité afin de relever les défis actuels et futurs de ce secteur d'activité.

Propreté et état des lieux

Le contenu de ce document ne juge et ne critique personne. Il est un constat des lieux selon notre interprétation et ne vise pas à atteindre la réputation. Selon nous, votre immeuble est conforme en termes de propreté visuelle. Effectivement, le rapport d'audit visuel en Annexe I démontre un résultat de 90% ce qui est supérieur au standard minimal établi à 85%.



90%



13%

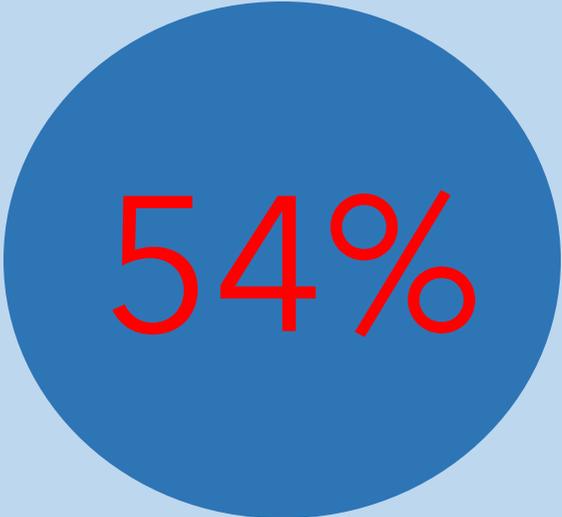
Cependant, l'immeuble est non conforme en pratique de nettoyage et de désinfection. Le personnel semble étendre les bactéries plutôt que de les éliminer. Cela aura un impact négatif sur vos locataires et votre personnel si le virus de la COVID-19 entre dans votre immeuble en raison des pratiques de nettoyage et de désinfection de votre prestataire actuel.

Les deux rapports d'audits de fluorescence en Annexe II démontre clairement que les zones de contact ne sont pas désinfectées régulièrement.

Capacité et connaissance du personnel

Il est clair que le personnel n'a pas les capacités ou les compétences pour faire son travail de façon efficace et sécuritaire.

- Le manque de connaissances du personnel sur l'entretien dû au manque de formation et l'absence d'équipements ou accessoires conformes pour chaque employé est un obstacle à la bonne prestation.
- Plusieurs n'ont pas le réflexe d'améliorer leur façon de faire dû au manque de connaissances.
- Les employés ne connaissent pas la technique du prétrempage.
- Bien que tout le personnel utilise un code de couleur pour les linges, celui-ci est différent d'un employé à l'autre et présente donc un risque de contamination croisée élevé.
- Les employés démontrent de grosses lacunes au niveau de la sécurité. Effectivement la moyenne obtenue est de 50%. Plusieurs employés n'ont pas été en mesure d'identifier le cartable SIMDUT ni la présence de douche oculaire.
- Risques évidents de blessures car certains ont un déhanchement trop prononcé ou utilisent les équipements ou accessoires de façon non conforme.
- Plusieurs employés débutent le nettoyage de la salle de bain par les cuvettes. Cela représente un risque élevé de contamination croisée.



54%

Cette note est basée sur les réponses obtenues à la suite d'un questionnaire répondu par 5 employés. Rapport disponible en Annexe III.

Recommandations

La formation est la pièce maîtresse pour créer le sentiment d'appartenance et augmenter la fierté du personnel, car ce dernier apprend le pourquoi et les actions à préconiser dans chacune des situations.

1. Nous recommandons un plan de formation SGH 2015 (SIMDUT) pour tous les employés;
2. Plan de formation sur les techniques du métier, les sols, la désinfection, le nettoyage, les microfibres;
3. Plan de formation sur l'utilisation des équipements et accessoires;

Il est aussi essentiel à ce stade-ci d'assigner un coach terrain afin de répondre aux objections, de s'assurer du bon transfert de connaissances et de maintenir les bonnes habitudes. Pour ne pas mal paraître devant les coéquipiers, souvent le personnel ne pose pas les questions qui pourraient faire de meilleurs collaborateurs. L'accompagnement par un coach favorise les échanges et l'assimilation des nouvelles méthodes de travail.



Au Canada, un programme SIMDUT doit être établi dans tous les lieux de travail où des produits dangereux sont utilisés. Les travailleurs doivent être éduqués et formés afin de bien comprendre les dangers présents et de savoir comment travailler en toute sécurité en présence de produits dangereux. Tous les travailleurs qui utilisent un produit dangereux ou qui peuvent être exposés à un produit dangereux dans le cadre de leur travail doivent obtenir les renseignements relatifs aux dangers que posent ce ou ces produits.

Produits

1. Plusieurs employés ne connaissent pas l'utilité de chaque produit. Certains employés ignorent le risque assorti à certains produits utilisés. Certains employés utilisent du dégraissant pour nettoyer les bureaux. Aucun employé rencontré n'utilisait un désinfectant. Certains employés utilisent du savon à vaisselle pour nettoyer les bureaux.
2. Lors de l'audit technique, plusieurs employés ont mentionné qu'il n'y avait aucun produit dangereux sur place. Or, plusieurs produits ont été trouvés. (Voir image 2.1 et 2.3)
3. Les fiches SIMDUT ne sont pas disponibles rapidement dans leur secteur d'activité. Chaque personne devrait savoir où sont rangés les cartables afin de pouvoir s'y référer rapidement en cas de blessures. Très peu d'employés sur place connaissaient l'emplacement de celui-ci ainsi que son utilité.
4. Certains produits ne possédaient pas d'étiquette d'identification. Cette étiquette est obligatoire et essentielle pour la santé du travailleur en cas d'accident. (Voir image 2.2)
5. Concernant la gamme de produits qui est en place, elle représente une gamme complète pour toutes les tâches, cependant plusieurs chariots ne sont pas équipés avec les mêmes produits. Plusieurs chariots inspectés ne contenaient pas de désinfectant.
6. Les produits dangereux ou inflammables doivent être entreposés dans des armoires métalliques verrouillées.
7. Plusieurs acides ont été trouvés sur place, pourtant les employés semblent ne pas être sensibilisés aux risques liés à l'utilisation de ceux-ci.



Image 2.1



Image 2.2



Image 2.3

Recommandations

1. La formation est essentielle au bon rendement du salubriste qui doit bien connaître les propriétés des produits. Il est essentiel de s'assurer de leur qualité et de leur performance. Une formation devrait être donnée aux employés afin qu'ils connaissent bien les produits en place ainsi que leurs utilités et danger.
2. L'utilisation d'outils doseurs automatiques est aussi primordiale afin de respecter les recommandations de dilution des fabricants, d'éviter la manipulation des produits tout en réduisant significativement les temps de versage comparativement aux mesureurs manuels.
3. Un tri devrait être effectué dans les produits afin de conserver seulement les produits d'entretien à usage commercial, conformes à la certification du bâtiment. Les produits adaptés au système de dilution automatique devraient être privilégiés.
4. Les produits dangereux devraient être entreposés dans des armoires métalliques en tout temps.
5. Le cartable des fiches signalétiques devrait être accessible en tout temps pour tout employé.



Par la récente publication d'un Guide de normes sanitaires en milieu de travail – COVID-19, la CNESST rappelle les responsabilités et les obligations légales des employeurs.

La prise en charge de la santé et la sécurité des employés requiert non seulement une identification, une correction et un contrôle des risques mais il faut aussi assurer une « permanence des correctifs ».

Matériel

3.1 État des conciergeries et points d'eau.

Certaines salles de conciergerie manquent d'organisation et d'entretien pouvant mener à une prolifération des bactéries. Beaucoup de matériel jonche le sol, représentant un risque de chutes.



3.2 Linges

La grande majorité des employés rencontrés utilise les linges de couleur (microfibres), mais ne s'entendent pas sur les couleurs. Les employés utilisent différents linges dans le même seau.

Les différents linges sont séchés sur les chariots d'entretien les uns sur les autres. Cela représente une fois de plus un grand risque de contamination croisée. Les linges doivent être changés régulièrement, plusieurs fois par jour.



Matériel (suite)

3.3 Équipements

Certains employés utilisent des vaporisateurs ce qui comporte un grand risque pour leur santé étant donné que l'employé inhale le produit, ce qui peut occasionner des problèmes respiratoires à long terme. Le personnel ne connaît pas la technique de nettoyage sans re-trempage et utilise le même produit et le même chiffon pendant tout leur quart de travail, ce qui est contraire à la désinfection ou au nettoyage de base.

Plusieurs employés sur place utilisent un seau et un linge (re-trempage). Cette technique désuète étend les bactéries d'une surface à l'autre entraînant ainsi une prolifération des bactéries.

L'utilisation d'une seule vadrouille humide pour tous les secteurs (cuisine et toilette) constitue un risque considérable pour les occupants, surtout en temps de pandémie.

Certaines vadrouilles humides sont laissées dans l'eau, ce qui encourage la prolifération de bactéries et d'odeurs.

Certains équipements ont besoin d'un bon nettoyage. Il est primordial d'avoir un équipement propre pour procéder à une opération de nettoyage ou de désinfection.



Matériel (suite)

3.4 Chariot d'entretien

Les chariots manquent d'entretien. Des débris sont laissés dans les sacs à vidanges ou dans les chaudières.

Les chariots ne sont pas adaptés au personnel d'entretien et à leur route de travail.

Aucun inventaire des chariots est mis en place avant de débiter le quart de travail.



Recommandations

1. Il est dangereux d'utiliser des vaporisateurs, car le personnel inhale le produit ce qui, au fil des années, fait apparaître des problèmes respiratoires. **La technique du prétrempage** est à privilégier. Contrairement à la vaporisation, cette technique limite l'inhalation de produits chimiques et contribue à éliminer les risques de contamination croisée.
2. **Une réorganisation et un nettoyage des chariots** est nécessaire.
3. **Un nettoyage des équipements** est de mise.
4. **Réorganiser et désencombrer les salles de conciergerie;**
4. **Une formation sur le code de couleur** doit être donnée à chaque employé afin de limiter la contamination croisée des surfaces.
5. **Adapter les équipements et accessoires** selon les travaux et les routes de chacun;
6. **Un programme de gestion des linges** doit être instauré.
7. Lors des rencontres, plusieurs déficiences sont dues aux mauvais accessoires et équipement. **L'utilisation du balai-trapèze est beaucoup plus sécuritaire** et laisse 30 % moins d'eau sur les sols, donc moins de risque de chutes car cet élément est la première source d'accidents pour les salubristes.



80%

La microfibre vient diminuer de 80 % l'utilisation des produits chimiques, et est donc plus sécuritaire pour votre personnel. Le nettoyage humide aide et améliore l'air ambiant, et prolonge le nettoyage des surfaces horizontales.

Conclusion

Il est impératif d'assurer dans les établissements de travail une qualité d'hygiène et de salubrité correspondante aux normes les plus élevées en portant une attention spéciale au nettoyage et à la désinfection.

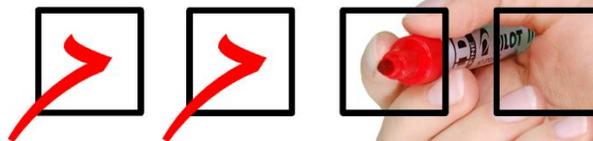
Bien que, l'immeuble soit visuellement conforme, elle ne l'est absolument pas. Autant du point de vue des techniques de travail qu'au niveau de la désinfection.

Plusieurs façons de faire peuvent être envisagées dans votre milieu. Cependant, afin de vous assurer du meilleur service, vous devez d'être précis et d'exiger les bons services avec les bonnes pratiques pour rehausser la qualité de la salubrité actuelle, plus précisément, la gestion avisée de l'hygiène et l'amélioration des connaissances techniques avec la nouvelle technologie proposée.

Vous trouverez à la page suivante un plan d'action afin de vous aider à augmenter la qualité de votre entretien.



Plan d'action



1. Une rencontre urgente auprès de votre prestataire de services est nécessaire afin de lui transmettre ce présent rapport. À son tour, celui-ci doit vous remettre, dans un délai raisonnable, son plan d'action qui devrait minimalement contenir les points présentés ci-dessous.
2. Un plan de formation doit être donné aux employés. Ce plan devrait contenir les formations essentielles à la sécurité des employés telles que le SIMDUT ainsi qu'une formation sur les techniques de travail pour une mise à niveau des plus récentes techniques approuvées.
3. Une réorganisation complète doit être effectuée dans les salles de conciergerie. Toutes les bouteilles doivent être étiquetées et entreposées adéquatement. Le cartable de SIMDUT doit être accessible rapidement et une douche oculaire doit aussi être à la disposition des employés.
4. Une réorganisation des chariots d'entretien est de mise. Un inventaire doit être préparé spécifiquement pour chaque chariot, permettant ainsi à l'employé de s'assurer d'avoir tout le matériel nécessaire à la bonne exécution de son travail. Les chariots d'entretien et les équipements doivent être nettoyés et entretenus quotidiennement.
5. Un programme de gestion des linges doit être mis en place facilitant ainsi la migration vers la technique du prétrempage afin de limiter l'inhalation des produits qui sont vaporisés par les employés.
6. Un plan de redressement doit être fourni afin d'augmenter la désinfection.
7. Une inspection de conformité devrait être effectuée, par une firme externe, pour valider la mise en place des points 2 à 6.
8. Un système d'inspection à l'externe, mené par une partie neutre, devrait être instauré. Cela vous permettra ainsi d'obtenir des rapports mensuels détaillés et le suivi de ceux-ci dans le temps. Étant présentement en pandémie, des inspections aléatoires de fluorescence sont recommandées afin de s'assurer de la conformité de la désinfection des surfaces les plus fréquemment touchées (high touch).

Date :	20/07/2020	Rapport n°	489
Heure d'inspection :	9:01:25	Inspecteur:	Karl Bédard - GESTIONHB
Société:	Client XYZ	Zone:	A
Groupe 1:		Adresse :	479 Notre Dame-Ouest, St-Armand, X1X 1X1
Groupe 2:			
Catégorie:			

I Synthèse du contrôle

1. Résultat global

Le résultat global obtenu pour ce contrôle est de

90,02%

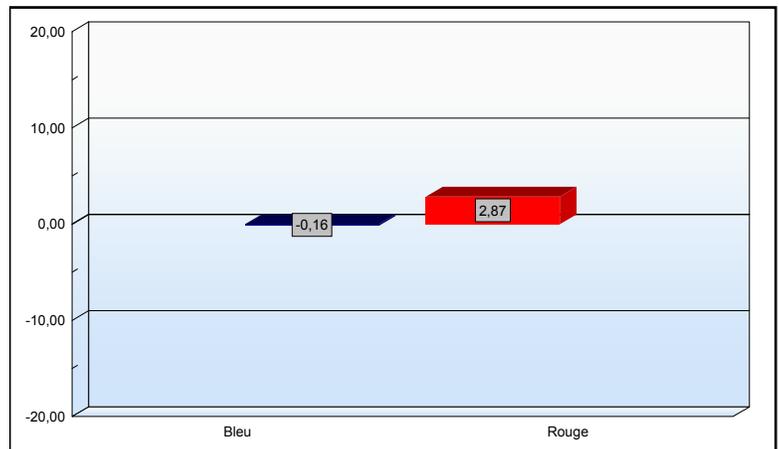
Le résultat minimum requis étant de 85,00%, le contrôle est donc conforme

Le rapport de contrôle des lots ne concerne que l'échantillonnage sélectionné.

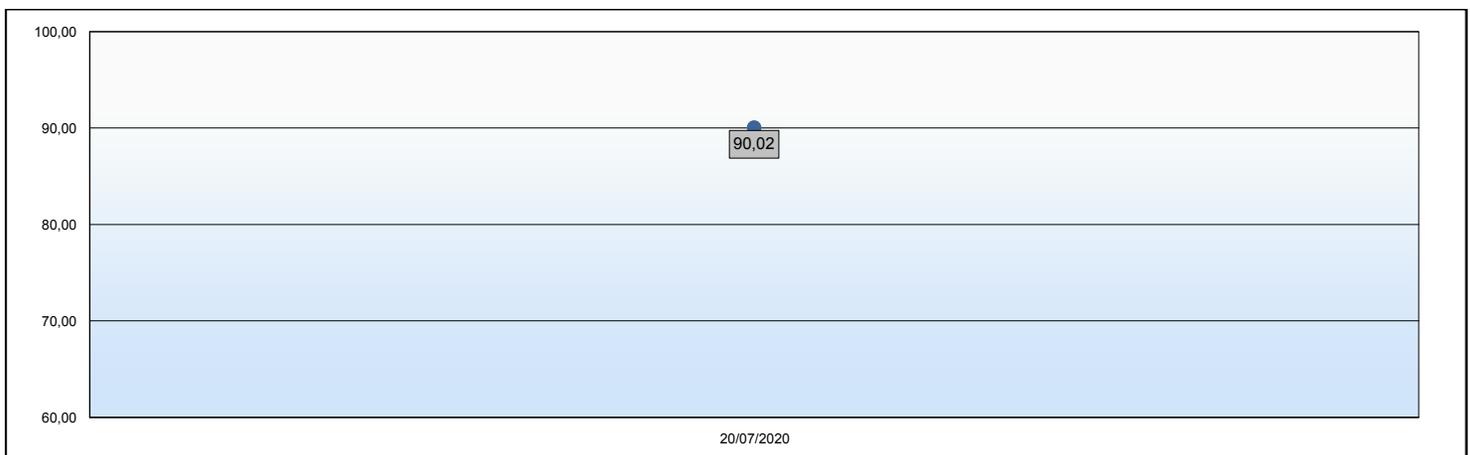
2. Résultat par niveau de qualité

Niveau	% minimum requis	% Obtenu	Ecart	(**)
Rouge	90,00%	92,87%	2,87%	C
Bleu	85,00%	84,84%	-0,16%	NC

(**) NC = Non Conforme pour le niveau de qualité.
C = Conforme pour le niveau de qualité.



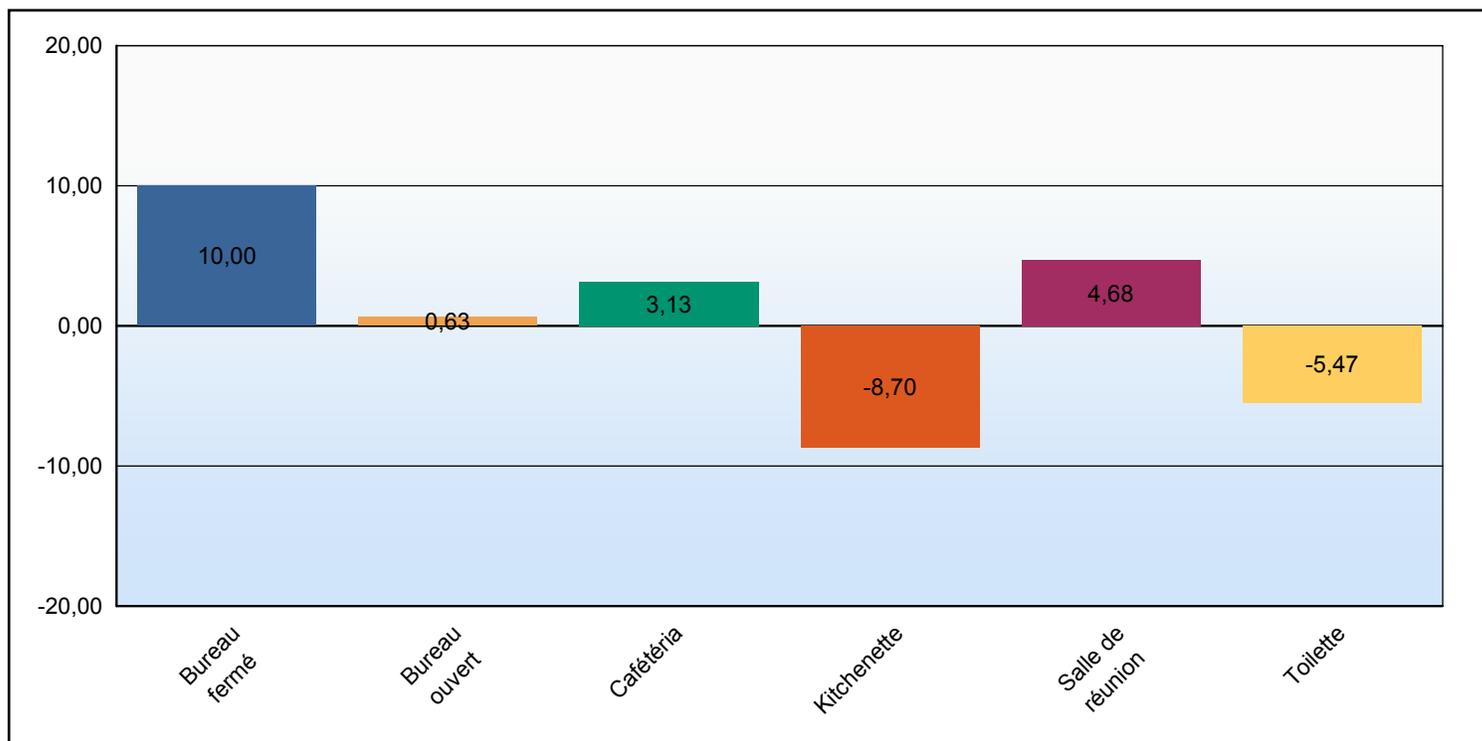
3. Evolution de la qualité globale



4. Résultat par catégorie

Code	Description	Niveau	% minimum requis	% Obtenu	Ecart	(**)
Niveau de qualité: Rouge (90,00%)						
112	Bureau fermé	Rouge	90,00 %	100,00 %	10,00 %	C
177	Salle de réunion	Rouge	90,00 %	94,68 %	4,68 %	C
213	Toilette	Rouge	90,00 %	84,53 %	-5,47 %	NC
Niveau de qualité: Bleu (85,00%)						
111	Bureau ouvert	Bleu	85,00 %	85,63 %	0,63 %	C
173	Cafétéria	Bleu	85,00 %	88,13 %	3,13 %	C
201	Kitchenette	Bleu	85,00 %	76,30 %	-8,70 %	NC

(**) NC = Non Conforme pour le niveau de qualité, C = Conforme pour le niveau de qualité.



5. Liste des lots et détails des points perdus(*)

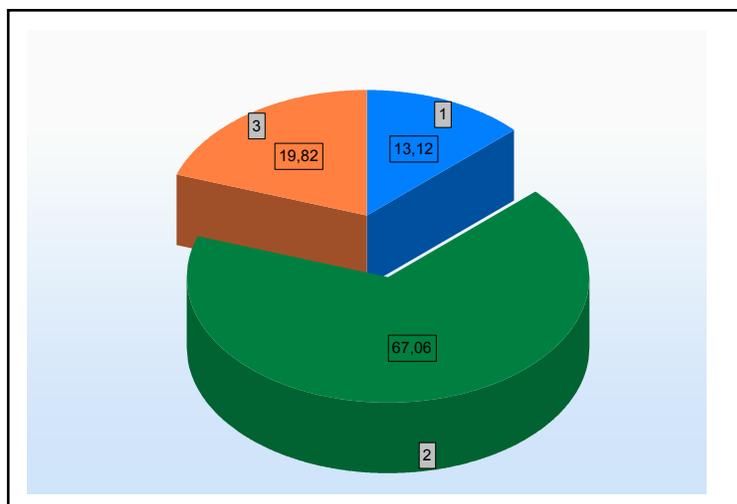
#Lot	Catégorie	Niveau	Résultat	1	2	3	Remarques	(**)
24e 24-085	Salle de réunion	90,00%	89,36%	0	1	1	Parties vitrées: Traces - Sols: Petits débris	NC
24e bureau ouvert	Bureau ouvert	85,00%	95,94%	1	0	0	Tables Réunion/Bureau: Traces résiduelles de lavage	C
24e cuisine	Cafétéria	85,00%	95,00%	0	2	0	Tables: Traces résiduelles de lavage - pied de table: Petits débris	C
33e 3360	Bureau fermé	90,00%	100,00%	0	0	0	/	C
33e Cuisine	Cafétéria	85,00%	81,25%	0	4	1	Armoires: Taches - Lavabos: Tartre - Tables: Taches - Tablettes de fenêtre: Poussière - Sols: Petits débris	NC
33e toilette homme	Toilette	90,00%	76,80%	0	5	0	Acier inoxydable: Traces - Cloisons sanitaires: Taches - Miroirs: Traces - Urinoirs: Souillures - Cuvettes: Petits débris	NC
35e Suite 3587	Bureau fermé	90,00%	100,00%	0	0	0	/	C
35e salle de réunion #5	Salle de réunion	90,00%	100,00%	0	0	0	/	C
35e Toilette femme	Toilette	90,00%	90,72%	0	2	0	Acier inoxydable: Traces - Miroirs: Traces	C
40e 40-23	Bureau fermé	90,00%	100,00%	0	0	0	/	C
40e bureau ouvert	Bureau ouvert	85,00%	75,32%	3	1	1	Tables Réunion/Bureau: Petits débris, Traces - Tablettes de fenêtre: Petits débris - Sols: Petits débris - Classeurs: Taches	NC
40e cuisinette	Kitchenette	85,00%	76,30%	0	4	0	Armoires: Taches - Lavabos: Tartre - Poubelles: Déchets, Taches	NC
40e toilette femme	Toilette	90,00%	86,08%	0	3	0	Miroirs: Traces résiduelles de lavage - Murs de céramiques: Taches - Cuvettes: Taches	NC

(**) NC = Non Conforme pour le niveau de qualité, C = Conforme pour le niveau de qualité.

(*) Légende: L'application de la méthode de contrôle permet de transcrire la notion "subjective" en une notion "objective" et mesurable.
Catégorie = ensemble des lots ayant la même vocation. Pour chaque catégorie, le % requis peut être différent, le delta étant la différence entre le % obtenu et le % niveau requis.
Points perdus = il y a 1 point perdu par défaut constatés.
1 = Travail
2 = Mobiliers
3 = Sols

6. Répartition des points perdus par famille

1	Travail	13,12 %
2	Mobiliers	67,06 %
3	Sols	19,82 %



7. Répartition des points perdus par inventaire

Mobiliers		
Acier inoxydable	2	7,50 %
Armoires	2	5,45 %
Autres	1	1,62 %
Cloisons sanitaires	1	3,75 %
Cuvettes	2	7,50 %
Lavabos	2	5,45 %
Miroirs	3	11,25 %
Murs de céramiques	1	3,75 %
Parties vitrées	1	1,52 %
Poubelles	1	7,66 %
Tables	2	3,23 %
Tablettes de fenêtre	2	4,64 %
Urinoirs	1	3,75 %
Sols		
Sols	3	19,82 %
Travail		
Classeurs	1	3,28 %
Tables Réunion/Bureau	2	9,84 %

8. Répartition des points perdus par faute

Mobiliers		
Déchets	1	3,83 %
Petits débris	3	8,39 %
Poussière	1	1,62 %
Souillures	1	3,75 %
Taches	7	22,14 %
Tartre	2	5,45 %
Traces	5	16,52 %
Traces résiduelles de lavage	2	5,37 %
Sols		
Petits débris	3	19,82 %
Travail		
Petits débris	1	3,28 %
Taches	1	3,28 %
Traces	1	3,28 %
Traces résiduelles de lavage	1	3,28 %

II Commentaires de l'inspecteur

Impressions générales

- Des améliorations sont possibles
- Mauvaise utilisation des produits
- Mauvaise utilisation du matériel

Actions recommandées

- Une ré instruction du personnel est souhaitée

Karl Bédard - GESTIONHB

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink. The signature is stylized and appears to be 'KB' followed by a large, sweeping flourish.

III Annexe au rapport

AUDIT - Traçabilité (Bâtiment)

Client XYZ

Rapport d'audit n°36
23-07-2020

Client XYZ
AUDIT - Traçabilité (Bâtiment)

Date :	23/07/2020	Rapport n°	36
Heure de l'audit :	18:24	Auditeur:	Karl Bédard - GESTIONHB

L'audit a été réalisé en présence de **karl Bedard**

karl Bedard

Karl Bédard - GESTIONHB



Résultat de l'audit :

Résultat global de l'audit : **13,33%**
 Nombre de points contrôlés : **15**
 Nombre de points "Ok" : **2**
 Nombre de points "Pas Ok" : **13**

Résultat par catégorie de prélèvement en %

	Ok	Pas Ok
Fluorescence	13,33	86,67

Résultat par catégorie de prélèvement

	Σ	Ok	Pas Ok
Σ	15	2	13
Fluorescence	15	2	13

Données utilisées lors de l'audit

équipe Soir - Immeuble 1 (23-07-2020 18:24)

13,33 %

Fluorescence - Fluorescence

F01 - Point de contrôle #1

Pas Ok

2e étage toilettes femmes
Désinfectant



F02 - Point de contrôle #2

Ok

2e étage toilette femme
lavabo

F03 - Point de contrôle #3

Pas Ok

2e toilettes femmes
cuvette

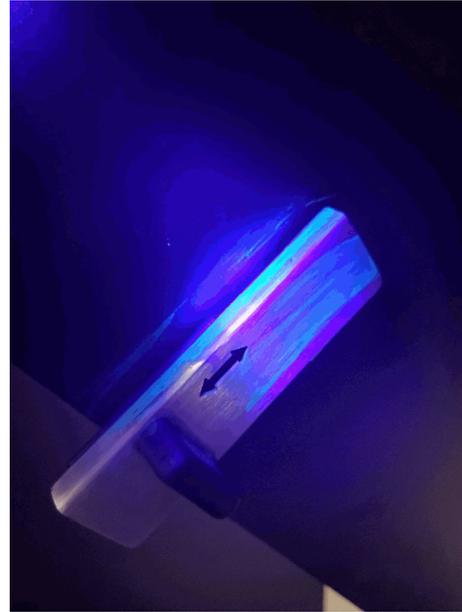


F04 - Point de contrôle #4

Pas Ok

Client XYZ
AUDIT - Traçabilité (Bâtiment)

2e toilettes femmes
loquet



F05 - Point de contrôle #5

2e toilette femmes
distributeur

Pas Ok



F06 - Point de contrôle #6

2e toilette homme
lavabo

Ok

F07 - Point de contrôle #7

Pas Ok

Client XYZ
AUDIT - Traçabilité (Bâtiment)

2e toilette homme
savon



F08 - Point de contrôle #8

2e toilette hommes
urinoir

Pas Ok

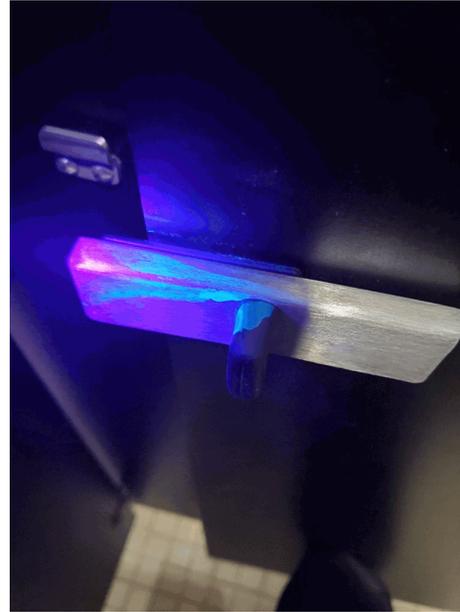


F09 - Point de contrôle #9

Pas Ok

Client XYZ
AUDIT - Traçabilité (Bâtiment)

2e toilette homme
loquet



F10 - Point de contrôle #10

Pas Ok

2e toilette homme
cuvette



F11 - Point de contrôle #11

Pas Ok

2e toilettes femmes
lavabo



F12 - Point de contrôle #12

2e toilette femme
savon

Pas Ok

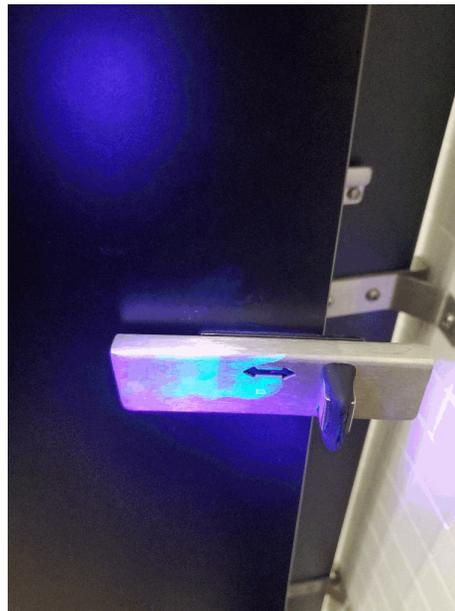


F13 - Point de contrôle #13

Pas Ok

Client XYZ
AUDIT - Traçabilité (Bâtiment)

2e toilette femme
loquet



F14 - Point de contrôle #14

2e toilette femmes
cuvette

Pas Ok



F15 - Point de contrôle #15

Pas Ok

2e toilette femmes
distributeur



Commentaire complémentaire

Le marquage a été effectué à 18h puis vérifiés le lendemain matin à 8h.

Commentaires :

AUDIT - Technique (Bâtiment)

Client XYZ

Rapport d'audit n°35
20-07-2020

Client XYZ
AUDIT - Technique (Bâtiment)

Date :	20/07/2020	Rapport n°	35
Heure de l'audit :	9:36	Auditeur:	Karl Bédard - GESTIONHB

Les personnes auditées l'ont été en présence de : **Karl Bedard**

L'auditeur **Karl Bédard - GESTIONHB** a réalisé la mission sur base d'un questionnaire, modèle ci-après, permettant par des questions simples et pertinentes, d'évaluer dans quelle mesure le personnel d'exécution a effectivement reçu les consignes ou autres instructions utiles nécessaires à la bonne réalisation de leurs tâches.

Ce questionnaire ne peut, en aucun cas, mettre en cause les compétences du personnel d'exécution mais à pour objectif de donner une évaluation mathématique et la plus objective possible de l'organisation et des ressources mises à disposition par le prestataire qui doit répondre aux exigences de qualité définies par le client tout en lui assurant que les travaux sont réalisés dans le respect des consignes de sécurité pour le personnel.

Karl Bedard

Karl Bédard - GESTIONHB



Le personnel audité :

20/07/2020 09:36	Employé 5	Immeuble 1	60,00 %
20/07/2020 09:51	Employé 4	Immeuble 1	50,00 %
20/07/2020 10:08	Employé 3	Immeuble 1	68,75 %
23/07/2020 18:09	Employé 2	Immeuble 1	40,00 %
23/07/2020 18:15	Employé 1	Immeuble 1	53,33 %

Le personnel a été audité durant leur prestation.

Résultat de l'audit :

 Résultat : **54,55%**
Résultat par catégorie de question

	Ok	Pas Ok
Connaissances de l'employé	65,00	35,00
Matériel de l'établissement	35,00	65,00
Sécurité	50,00	50,00

Résultat par personne et par catégorie de question

		Ok	Pas Ok
Employé 1	Connaissances de l'employé	50,00	50,00
	Matériel de l'établissement	66,67	33,33
	Sécurité	50,00	50,00
Employé 2	Connaissances de l'employé	62,50	37,50
	Matériel de l'établissement	0,00	100,00
	Sécurité	25,00	75,00
Employé 3	Connaissances de l'employé	75,00	25,00
	Matériel de l'établissement	50,00	50,00
	Sécurité	75,00	25,00
Employé 4	Connaissances de l'employé	62,50	37,50
	Matériel de l'établissement	25,00	75,00
	Sécurité	50,00	50,00
Employé 5	Connaissances de l'employé	75,00	25,00
	Matériel de l'établissement	33,33	66,67
	Sécurité	50,00	50,00

Nombre de réponses par personne et par catégorie de question

		Ok	Pas Ok
Employé 1	Connaissances de l'employé	4	4
	Matériel de l'établissement	2	1
	Sécurité	2	2
	Σ	8	7
Employé 2	Connaissances de l'employé	5	3
	Matériel de l'établissement	0	3
	Sécurité	1	3
	Σ	6	9

Client XYZ
AUDIT - Technique (Bâtiment)

		Ok	Pas Ok
Employé 3	Connaissances de l'employé	6	2
	Matériel de l'établissement	2	2
	Sécurité	3	1
	Σ	11	5
Employé 4	Connaissances de l'employé	5	3
	Matériel de l'établissement	1	3
	Sécurité	2	2
	Σ	8	8
Employé 5	Connaissances de l'employé	6	2
	Matériel de l'établissement	1	2
	Sécurité	2	2
	Σ	9	6

Données utilisées lors de l'audit

Employé 1 - Immeuble 1 (23-07-2020 06:15)

53,33 %

22 ans d'ancienneté

Connaissance de l'employé - Connaissances de l'employé

Q01 - Avez-vous une route de travail de faite sur papier

Ok

Q02 - Avez-vous une liste de choses à prévoir pour votre chariot.

Pas Ok

Q03 - Connaissance des codes de couleurs des linges.

Ok

Comment fonctionne la gestion des chiffons; (couleur)

Bleu : bureau

Rouges : Comptoir

Vert Urinoir cuvette

Orange cuisine

PVA vitre

Q05 - L'employé connait les étapes de nettoyage de la toilette.

Pas Ok

Quels sont les étapes de nettoyage d'une salle de toilette, en commençant par quoi ?

L'employé commence du plus souiller vers le moins souiller. Cela augmente les risques de contamination croisé.

Q09 - Port des gants

Ok

Q10 - Lavage des mains

Ok

Q11 - Connaissance des produits.

Pas Ok

Pouvez-vous m'expliquer vos produits ?

L'employé utilise un dégraisseur pour nettoyer les bureaux. Ce type de produits peut endommager les surfaces. Un nettoyant neutre serait mieux adapté.

Q17 - Avez-vous suivi une formation ?

Pas Ok

Matériel - Matériel de l'établissement

Q04 - Utilisation du prétrempage ?

vaporisation et retrempage

Pas Ok

Q06 - Plumeau est ce conforme ?

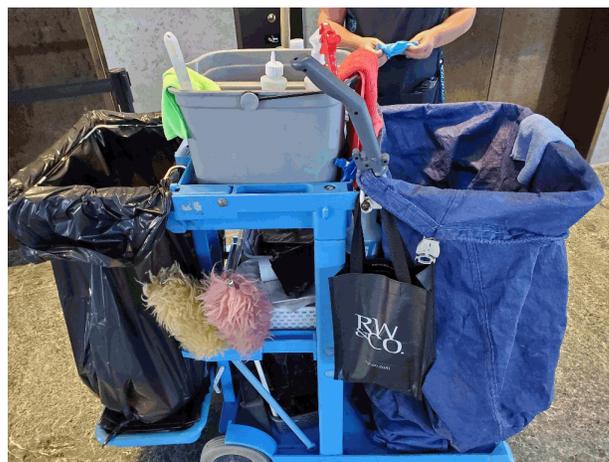
Ok

Q07 - Utilisation du balai trapèze ?

N/A

Q08 - Chariot adapté à la route de travail

Ok



Sécurité - Sécurité

Q12 - Cartable Simdut facilement accessible.

Ok

Où est ranger le cartable Simdut ?

Q13 - Douche Oculaire

Pas Ok

Avez-vous des douches oculaires, si oui expliquer le fonctionnement svp ?

Q14 - Connaissance des produits dangereux

Pas Ok

Avez-vous des produits dangereux, si oui expliquer les mesures de protection à prendre svp ?

Q16 - Avez-vous des lunettes de sécurité ?

Ok

Commentaire complémentaire

Employé 2 - Immeuble 1 (23-07-2020 06:09)

40,00 %

18 ans d'ancienneté

Connaissance de l'employé - Connaissances de l'employé

Q01 - Avez-vous une route de travail de faite sur papier

Ok

Q02 - Avez-vous une liste de choses à prévoir pour votre chariot.

Pas Ok

Q03 - Connaissance des codes de couleurs des linges.

Ok

Comment fonctionne la gestion des chiffons; (couleur)

*Rouge : Toilette comptoir**Jaune PBA vitre**Orange cuisine**Vert : cuvette**Bleu : bureau*

Q05 - L'employé connait les étapes de nettoyage de la toilette.

Ok

Quels sont les étapes de nettoyage d'une salle de toilette, en commençant par quoi ?

Q09 - Port des gants

Ok

Q10 - Lavage des mains

Ok

Q11 - Connaissance des produits.

Pas Ok

Pouvez-vous m'expliquer vos produits ?

Q17 - Avez-vous suivi une formation ?

Pas Ok

Dernière formation : Il y a 18 ans

Matériel - Matériel de l'établissement

Q04 - Utilisation du prétrempage ?

vaporisation et retrempage

Pas Ok

Q06 - Plumeau est ce conforme ?

plumeau traditionnelle

Pas Ok

Q07 - Utilisation du balai trapèze ?

N/A

Q08 - Chariot adapté à la route de travail

Pas Ok



Sécurité - Sécurité

Q12 - Cartable Simdut facilement accessible.

Où est ranger le cartable Simdut ?

Pas Ok

Q13 - Douche Oculaire

Avez-vous des douches oculaires, si oui expliquer le fonctionnement svp ?

Pas Ok

Q14 - Connaissance des produits dangereux

Avez-vous des produits dangereux, si oui expliquer les mesures de protection à prendre svp ?

Pas Ok

Q16 - Avez-vous des lunettes de sécurité ?

Ok

Commentaire complémentaire

Employé 3 - Immeuble 1 (20-07-2020 10:08)

68,75 %

3 ans d'ancienneté

Connaissance de l'employé - Connaissances de l'employé

Q01 - Avez-vous une route de travail de faite sur papier

Ok

Q02 - Avez-vous une liste de choses à prévoir pour votre chariot.

Pas Ok

Q03 - Connaissance des codes de couleurs des linges.

Ok

Comment fonctionne la gestion des chiffons; (couleur)

Bleu : bureau

orange : cafétéria

vert : toilette

rouge : rouge toilette comptoir

Q05 - L'employé connait les étapes de nettoyage de la toilette.

Pas Ok

Quels sont les étapes de nettoyage d'une salle de toilette, en commençant par quoi ?

Commence par les cuvettes, augmentant ainsi le risque de contamination

croisé

Q09 - Port des gants

Ok

Q10 - Lavage des mains

Ok

Q11 - Connaissance des produits.

Ok

Pouvez-vous m'expliquer vos produits ?

Q17 - Avez-vous suivi une formation ?

Ok

Matériel - Matériel de l'établissement

Q04 - Utilisation du prétrempage ?

Pas Ok

retrempage

Q06 - Plumeau est ce conforme ?

Ok

Q07 - Utilisation du balai trapèze ?

Pas Ok

vadrouille humide

Q08 - Chariot adapté à la route de travail

Ok

Sécurité - Sécurité

Q12 - Cartable Simdut facilement accessible.

Ok

Où est ranger le cartable Simdut ?

Q13 - Douche Oculaire

Ok

Avez-vous des douches oculaires, si oui expliquer le fonctionnement svp ?

Q14 - Connaissance des produits dangereux

Ok

Avez-vous des produits dangereux, si oui expliquer les mesures de protection à prendre svp ?

Q16 - Avez-vous des lunettes de sécurité ?

Pas Ok

Commentaire complémentaire

Employé 4 - Immeuble 1 (20-07-2020 09:51)

50,00 %

8 ans d'ancienneté

Connaissance de l'employé - Connaissances de l'employé

Q01 - Avez-vous une route de travail de faite sur papier

Ok

Q02 - Avez-vous une liste de choses à prévoir pour votre chariot.

Pas Ok

Q03 - Connaissance des codes de couleurs des linges.

Ok

Comment fonctionne la gestion des chiffons; (couleur)

Rouge : Toilette

Bleu : vitre

Vert : Universelle

Jaune : Universelle

Q05 - L'employé connait les étapes de nettoyage de la toilette.

Pas Ok

Quels sont les étapes de nettoyage d'une salle de toilette, en commençant par quoi ?

Du plus souiller au moins souillé. Augmente le risque de contamination croisé

Q09 - Port des gants

Ok

Q10 - Lavage des mains

Ok

Q11 - Connaissance des produits.

Ok

Pouvez-vous m'expliquer vos produits ?

Q17 - Avez-vous suivi une formation ?

Pas Ok

Matériel - Matériel de l'établissement

Q04 - Utilisation du prétrempage ?

Pas Ok

Vaporisation

Q06 - Plumeau est ce conforme ?

Ok

Q07 - Utilisation du balai trapèze ?

Pas Ok

Vadrouille humide

Q08 - Chariot adapté à la route de travail

Pas Ok

Sécurité - Sécurité

Q12 - Cartable Simdut facilement accessible.

Pas Ok

Où est ranger le cartable Simdut ?

Q13 - Douche Oculaire

Ok

Avez-vous des douches oculaires, si oui expliquer le fonctionnement svp ?

Q14 - Connaissance des produits dangereux

Pas Ok

Avez-vous des produits dangereux, si oui expliquer les mesures de protection à prendre svp ?

Q16 - Avez-vous des lunettes de sécurité ?

Ok

Commentaire complémentaire

Employé 5 - Immeuble 1 (20-07-2020 09:36)

60,00 %

15 ans d'ancienneté

Connaissance de l'employé - Connaissances de l'employé

Q01 - Avez-vous une route de travail de faite sur papier

connaît mentalement

Pas Ok

Q02 - Avez-vous une liste de choses à prévoir pour votre chariot.

Pas Ok

Q03 - Connaissance des codes de couleurs des linges.

Ok

Comment fonctionne la gestion des chiffons; (couleur)

Rouge : toilette

Vert :comptoir toilette

jaune comptoir

jaune PVA : vitre

Q05 - L'employé connaît les étapes de nettoyage de la toilette.

Ok

Quels sont les étapes de nettoyage d'une salle de toilette, en commençant par quoi ?

Q09 - Port des gants

Ok

Q10 - Lavage des mains

Ok

Q11 - Connaissance des produits.

Ok

Pouvez-vous m'expliquer vos produits ?

Q17 - Avez-vous suivi une formation ?

Ok

Matériel - Matériel de l'établissement

Q04 - Utilisation du prétrempage ?

Pas Ok

Seulement retrempage

Q06 - Plumeau est ce conforme ?

Ok

Q07 - Utilisation du balai trapèze ?

N/A

Q08 - Chariot adapté à la route de travail

Pas Ok



Sécurité - Sécurité

Q12 - Cartable Simdut facilement accessible.

Ok

Où est ranger le cartable Simdut ?

Q13 - Douche Oculaire

Ok

Avez-vous des douches oculaires, si oui expliquer le fonctionnement svp ?

Q14 - Connaissance des produits dangereux

Pas Ok

Avez-vous des produits dangereux, si oui expliquer les mesures de protection à prendre svp ?

Q16 - Avez-vous des lunettes de sécurité ?

Pas Ok

Commentaire complémentaire

Commentaires :