



PROTEGER VOS EMPLOYES ET SITES DE PRODUCTION PENDANT COVID-19

Mars 2020



COMPORTEMENTS MANAGEMENTAUX SUGGERES

- Prendre les dispositions cruciales pour assurer la continuité opérationnelle des sites de production maintenant et dans le future
 1. Commencer tous les appels téléphoniques et les meetings en vérifiant la bonne santé de tout le monde
 - **Demander comment les employés et leurs familles vont pendant le ralentissement/confinement**
 2. Insister sur l'importance du rôle des employés dans le succès de la société
- Mettre en avant la bonne volonté maintenant, AVANT une crise de production (nombre élevé d'employés qui ne sont pas malades à ce stade), montre la prévenance et considération, renforçant la loyauté des employés



PRINCIPES DE PRISE DE DECISION

OBJECTIF: Maintenir la sécurité de nos employés et et la continuité de l'entreprise

PRINCIPES:

- Ne pas autoriser des personnes malades à venir travailler
- Limiter l'impact pour ceux qui ne peuvent pas ou ne devraient pas venir travailler pour des raisons légitimes
- Exemples d'employés ne venant pas travailler
 - Auto-quarantaine comme l'exige l'employeur
 - Diagnostic OU symptômes de COVID-19 (évalué par le médecin)
 - Prendre soin de membre de la famille qui vit dans le foyer, diagnostiqué OU montrant des symptômes de COVID-19 (évalué par le médecin)
 - L'employé est considéré comme à risque élevé tel que défini par le CDC et a un certificat médical demandant l'auto-quarantaine
 - Problèmes de garde d'enfants



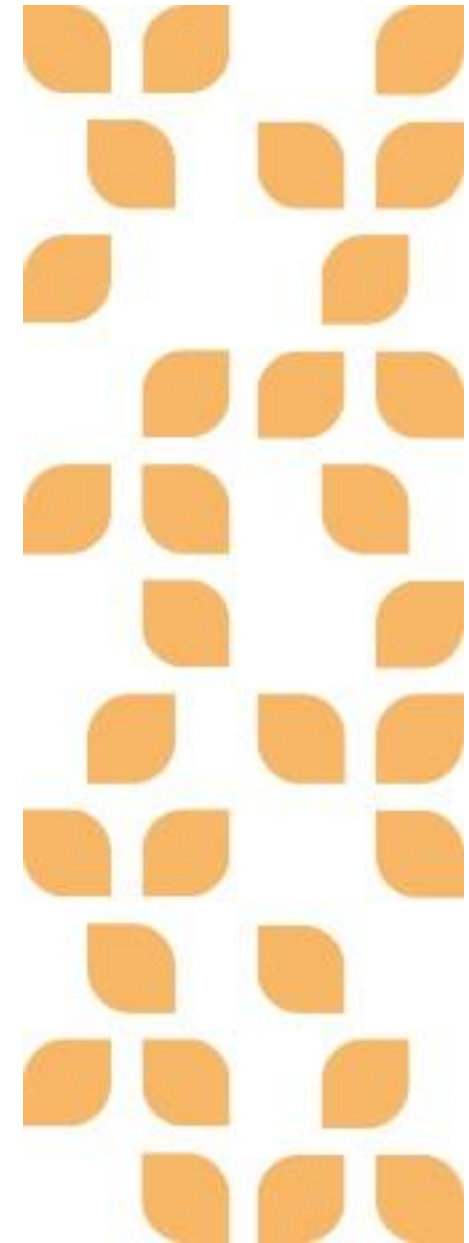
POUR CONTINUER LA PRODUCTION – Choses à considérer

Définition de ce qu'est un employé essentiel à la production :

Tout employé travaillant sur un site de production, un moulin ou un entrepot dans lequel sa présence physique sur place est requise.

Exemples de postes:

- Operateurs/Techniciens de production
- Mécaniciens
- Maintenance spécialisée (ammoniac, Chaudière, électricité/automatisme, machinerie de précision, utilités, réserve)
- Caristes
- Encadrement essentiel afin de s'assurer du personnel et du respect des plans de production et de la sécurité.



CONTACT SECURITE: COVID-19 Sensibilisation and Prévention



1. Lavez vos mains avec du savon et de l'eau pendant 20 seconds
2. Restez chez vous si vous êtes malade
3. Evitez le contact avec toute personne malade (1-mètre de distance)
4. Toussez ou éternuez dans un mouchoir à usage unique et le jeter immédiatement dans la poubelle
5. Evitez de touches votre visage
6. Nettoyez et desinfectez les objets et surfaces fréquemment touches

Pour plus d'information (cliquer sur les liens):

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE

<https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

U.S. CENTER FOR DISEASE CONTROL FAQ

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html>



CONTACT SECURITE: COVID-19 Sensibilisation and Prévention

Selon le «Center for Disease Control» (centre de contrôle des maladies), il n'existe aucune preuve de la transmission du COVID-19 associée à la nourriture

- Lavez-vous les mains avec du savon et de l'eau pendant 20 secondes avant de préparer ou de manger de la nourriture.

U.S. CENTER FOR DISEASE CONTROL FAQ

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html>



Pour plus d'information:

- Pour les questions générales, consultez votre contact local du programme PFS

Inserer les information ici du contact local

- Pour l'aide d'urgence, utilisez notre ligne d'assistance téléphonique 24 heures sur 24, 7j/7

assistance@partnersinfoodsolutions.com