

GUIDE D'ÉVALUATION DE SANTÉ ENVIRONNEMENTALE POUR LES REFUGES

Ce guide vous aidera à utiliser le Formulaire d'évaluation de santé environnementale pour les refuges. Il définit certaines mesures et certains termes utilisés dans le formulaire. Les numéros correspondent à ceux du formulaire d'évaluation.



I. DONNÉES CONCERNANT L'ORGANISME ÉVALUATEUR

1. Nom de l'organisme/organisation d'évaluation
2. Nom/titre de l'évaluateur
3. Coordonnées téléphoniques de l'évaluateur
4. E-mail ou autres coordonnées : Noter l'e-mail ou décrire tout autre moyen de communication pour l'évaluateur (p. ex., radio, bipeur).

II. TYPE, NOM ET DONNÉES DE RECENSEMENT CONCERNANT L'ÉTABLISSEMENT

5. Type de refuge : « Relèvement/communautaire » = population générale ; « Médical » = population ayant des besoins médicaux spécifiques ; « Autre » = camp de base du personnel humanitaire, etc.
6. Le refuge est-il géré par la Croix Rouge américaine ?
7. Si la réponse au numéro 6 est Oui, indiquer le code Croix Rouge de l'établissement.
8. Date d'ouverture du refuge : explicite.
9. Date d'évaluation : explicite.
10. Heure d'évaluation : explicite.
11. Motif de l'évaluation : « Préopérationnelle » = avant l'ouverture ; « Phase initiale » = première évaluation après l'ouverture ; « Routine » = évaluations menées sur une base régulière (p. ex., une fois par jour, une fois par semaine) ; « Autre » = événement tel qu'une épidémie ou une réclamation.
12. Nom et description des lieux. Exemple : « École élémentaire de Rockville ; bâtiment marron près du commissariat de police ».
13. Adresse géographique, rue : explicite.
14. Ville/Comté : explicite.
15. État : abréviation à deux lettres du code postal.
16. Code ZIP : Code ZIP des États-Unis à cinq chiffres.
17. Latitude/longitude du lieu de l'établissement : explicite.
18. Contact et titre de l'établissement : nom et titre de la personne responsable, telle que le directeur de l'établissement ou la personne responsable désignée.
19. Type d'établissement : explicite. 19b. Lieu de l'établissement : explicite.
20. Téléphone : explicite.
21. Télécopie : explicite.
22. E-mail ou autre contact : noter l'e-mail ou décrire tout autre moyen de contact du responsable, du directeur ou du superviseur du refuge (p. ex., radio, bipeur).
23. Recensement actuel : nombre estimé de travailleurs et de résidents physiquement présents dans le refuge au moment de l'évaluation.
24. Capacité autorisée : nombre maximum de personnes autorisées dans l'établissement utilisé comme refuge, si ce nombre est connu.
25. Nombre total de résidents enregistrés auprès du personnel d'admission du refuge.
26. Nombre de membres du personnel et de bénévoles : nombre de personnes travaillant dans l'établissement au moment de l'évaluation.

III. ÉTABLISSEMENT

27. Dommages à la structure : noter les dommages à la structure physique (p. ex., toit, fenêtres, murs, etc.).
28. Sécurité/forces de l'ordre disponibles : agents de sécurité ou officiers de police disponibles sur le site de l'établissement.
29. Indiquer si le système de climatisation se trouve sur site et s'il fonctionne.
30. Ventilation adéquate : établissement bien ventilé et exempt de dangers dans l'air (p. ex. fumées, vapeurs, etc.).
31. Espace par personne adéquat dans l'espace de repos (minimums) :
 - a. refuges d'évacuation = 20 pieds² (1,85 m²) par personne ;
 - b. refuges généraux = 40 pieds² (3,7 m²) par personne ;
 - c. refuges médicaux = de 60 à 100 pieds² (5,5 m² à 9,3 m²) par personne.
32. Exempt de dangers de blessures/risques professionnels : S'agissant de la sécurité générale, voici quelques exemples :
 - a. L'établissement est-il exempt de câbles électriques dénudés ou exposés, de dangers d'émission de monoxyde de carbone, de matières dangereuses, etc. ?
 - b. Le personnel en poste et les membres portent-ils un équipement de protection individuelle approprié ?
 - c. L'établissement est-il exempt de dangers de glissade, de trébuchement et de chute ?
33. Exempt de problèmes de nuisibles/vecteurs : noter la présence de moustiques, puces, mouches, cafards, rongeurs, punaises de lit, etc. Exempt de signes de présence de nuisibles (p. ex., traces de rongement, urine, excréments, etc.)
34. Système de réseau électrique opérationnel : explicite.
35. Si le générateur fonctionne correctement : vérifier que son emplacement, sa capacité, son carburant et sa ventilation sont appropriés.
36. Si la réponse au n° 35 est Oui, indiquer si le type de carburant du générateur est le gaz naturel, le diesel, l'énergie solaire, etc.
37. Système d'alimentation électrique de secours séparé du premier générateur
38. Type de source d'alimentation électrique de secours : explicite
39. Adéquat = suffisant pour chaque personne qui a besoin de brancher des dispositifs électriques, notamment des équipements médicaux, sur le secteur.
40. Température intérieure (°F) : mesure de la température à un endroit aléatoire à l'intérieur de l'établissement (American Society of Civil Engineers, ASCE, norme pour mesurer les températures dans les bâtiments). Températures fonctionnelles recommandées par l'American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers (ASHRAE) = de 68,5 °F à 75 °F (20,2 °C à 23,8 °C) en hiver et de 75 °F à 80,5 °F (23,8 °C à 26,9 °C) en été.
41. Cocher les articles (détecteur de monoxyde de carbone, détecteur de fumée, extincteur, gicleurs, alarme incendie) qui sont présents et qui n'ont pas expiré.

IV. ALIMENTS

42. Préparation sur place : explicite.
43. Servis sur place : explicite.
44. Source d'aliments salubre : source des aliments d'une entreprise ou d'un traiteur sous contrat.
45. Approvisionnement adéquat : trois repas par jour fournis pour tous les résidents du refuge.
46. Stockage approprié : aliments stockés conformément à des pratiques de stockage sûres pour prévenir la contamination ou la détérioration (p. ex., aliments secs conservés au sec, aucun stockage au sol, températures des réfrigérateurs et des congélateurs contrôlées et documentées tous les jours). Se reporter au code local ou au Code alimentaire des États-Unis.
47. Températures appropriées = aliments chauds conservés à plus de 135 °F (57,2 °C), aliments froids conservés à moins de 40 °F (4,4 °C), ou comme spécifié dans le code local ou le Code alimentaire des États-Unis. Si possible, mesurer les températures des aliments préparés/servis et les noter dans la section des commentaires.
48. Installations de lavage des mains disponibles : fixes ou portables, dès lors qu'elles fonctionnent.
49. Manipulation sûre des aliments : les préparateurs d'aliments portent des gants, évitent la contamination croisée et utilisent des ustensiles appropriés (p. ex., ustensiles à usage unique), etc. Se reporter au code local.
50. Installations de lavage de la vaisselle disponibles : endroit où laver, rincer et désinfecter les ustensiles de cuisine et l'équipement de cuisson.
51. Espace cuisine propre : explicite.

V. EAU POTABLE ET GLACE

52. Approvisionnement en eau adéquat = 1 à 2 gallons/personne/jour d'eau potable, 3 à 5 gallons/personne/jour pour tous les usages
53. Cocher toutes les réponses pertinentes. Eau potable d'une source approuvée. Les sources sûres comprennent les sources municipales, les puits, l'eau en bouteille et le stockage sur site.
54. Présence de charge résiduelle de chlore : mesure et enregistrement. La mesure devrait être comprise entre 0,5 et 2,5 ppm.
55. Approvisionnement en glace adéquat = suffisamment pour maintenir les températures des aliments froids.
56. Système de distribution d'eau opérationnel : explicite.
57. Glace sûre d'une source approuvée. Parmi les exemples, on peut citer un conteneur temporaire, de la glace ensachée et une machine à glace sur site.
58. Eau chaude disponible : explicite.

VI. ASPECTS SANITAIRES ET MÉDICAUX

(Examiner les dossiers des plaintes des patients et parler aux professionnels de la santé)

59. Nombre total de résidents ayant actuellement besoin de soins médicaux pour une maladie aiguë.
60. Nombre total de résidentes qui se sont signalées elles-mêmes comme étant enceintes au moment de leur admission.
61. Noter tous les signalements de blessures ou de manifestations de violence entre les résidents, les travailleurs ou les visiteurs.

62. Noter toutes les maladies respiratoires signalées (p. ex., grippe).
63. Noter toutes les maladies gastro-intestinales signalées (p. ex., norovirus).
64. Noter toutes les autres maladies éventuellement signalées.
65. Si la réponse au n° 64 est Oui, indiquer les symptômes présentés par le résident.
66. Si des services de soins médicaux sont disponibles, énumérer les types de soins disponibles dans la section des commentaires.
67. Si des trousse de secours sont disponibles sur site, énumérer les emplacements des trousse dans la section des commentaires.
68. Si des défibrillateurs externes automatisés (DEA) sont disponibles sur site, énumérer les emplacements des DEA dans la section des commentaires.
69. Services de santé mentale disponibles : explicite.
70. Stockage à température régulée pour les médicaments personnels des résidents (p. ex., insuline, vaccins).

VII. HYGIÈNE (Augmenter avec des installations portables ou hors site, selon les besoins)

71. Services de blanchisserie adéquats, dispensés avec des zones séparées pour le linge souillé et le linge propre.
72. Nombre de toilettes fonctionnelles adéquat = minimum 1 pour 20 personnes.
73. Les toilettes intérieures comprennent les toilettes raccordées aux systèmes d'égouts municipaux.
74. Les toilettes en extérieur comprennent les toilettes portables.
75. Nombre adéquat de douches/bains fonctionnels = 1 pour 15 personnes.
76. Nombre adéquat de postes de lavage des mains fonctionnels = 1 pour 15 personnes.
77. Produits pour le lavage des mains disponibles : eau claire, savon, et serviettes en papier ; s'il n'y a pas d'eau disponible, désinfectants pour les mains (au moins 60 % d'alcool).
78. Produits pour les toilettes disponibles : papier toilette, produits d'hygiène féminine et couches/serviettes hygiéniques pour les enfants et les adultes.
79. Service de nettoyage professionnel ou personnel dédié pour nettoyer les zones de repos, de repas, la cuisine, la garderie et les toilettes.
80. Processus/emploi du temps de nettoyage/ménage en place : explicite.
81. Le système d'égouts est opérationnel. S'assurer que les toilettes portables ont des contrats de maintenance en vigueur.

VIII. GESTION DES DÉCHETS

82. Conteneurs de collecte de déchets adéquats = un conteneur couvert de 30 gallons minimum pour 10 personnes.
83. Conteneur à objets tranchants disponible sur site : Si oui, énumérer le ou les emplacements des conteneurs dans la section des commentaires. Élimination et étiquetage appropriés dans des conteneurs agréés et sécurisés.
84. Séparation des déchets médicaux/infectieux des déchets généraux.

- 85. Ramassage des déchets en temps opportun = ramassage régulier ; une fois par semaine minimum, plus si besoin.
- 86. Cocher tous les types de déchets générés dans l'établissement (p. ex., solides, médicaux).

IX. ZONE DE GARDE D'ENFANTS

- 87. Installations propres pour le change : explicite. Fournir du désinfectant et une doublure à usage unique (si disponible) pour chaque changement de couche de nourrisson.
- 88. Installations de lavage des mains disponibles : pour les adultes et les enfants, avec des serviettes en papier, du savon et de l'eau propre.
- 89. Jouets sûrs : doivent respecter les normes applicables par groupe d'âge et être nettoyés régulièrement. Aucun jouet créant un risque d'étouffement, pas d'objets pointus, etc.
- 90. Zone de préparation des aliments/biberons propre : explicite.
- 91. Rapports maximum recommandés enfants/éducatrice, par groupe d'âge, selon childcare.gov :

Âge	Ratio
De la naissance à 12 mois	(3:1)
De 13 à 24 mois	(5:1)
De 25 à 35 mois	(6:1)
De 3 à 5 ans	(10:1)
De 6 à 12 ans	(12:1)

X. ESPACE DE REPOS

- 92. Lits bébé/lits/matelas pour chaque résident/membre du personnel.
- 93. Des berceaux sont-ils disponibles pour les nourrissons ?
- 94. Literie pour chaque lit bébé, lit ou matelas.
- 95. Literie propre disponible ou présence de buanderie pour laver la literie.
- 96. Espacement adéquat = minimum de 2,5 pieds (76 cm) entre les lits bébé/lits/matelas.

XI. ANIMAUX DE COMPAGNIE

- 97. Présence d'animaux d'assistance : animaux se trouvant dans l'établissement. Un animal d'assistance est dressé pour réaliser des tâches pour une personne atteinte d'un handicap, conformément à l'Americans with Disabilities Act (ADA) (<https://adata.org/publication/service-animals-booklet>).
- 98. Présence d'animaux de compagnie : les animaux de compagnie ne comprennent pas les reptiles (sauf les tortues), les amphibiens, les poissons, les insectes/arachnides, les animaux de ferme (y compris les chevaux) et les animaux détenus pour la course. Animaux de compagnie autorisés : chiens, chats, oiseaux, lapins (conformément à la Politique d'aide en cas de catastrophe de la Federal Emergency Management Agency). Examiner les politiques des États.
- 99. Autres animaux : animaux tels que du bétail (chevaux, poulets, vaches, etc.)
- 100. Soins aux animaux disponibles : les animaux ont de l'eau et des aliments propres et frais.
- 101. Aire destinée à la présence d'animaux : animaux situés loin des personnes et logés séparément.
- 102. Zone désignée en extérieur où les animaux peuvent faire leurs besoins.

XII. AUTRES CONSIDÉRATIONS

- 103. Facilité d'accès pour tous les occupants, notamment les personnes en fauteuil roulant ou utilisant des béquilles. Les règlements de l'ADA fournissent des conseils sur l'accès et les besoins fonctionnels.
- 104. Zones fumeurs désignées en extérieur : l'espace est marqué, entretenu et éloigné de la population générale du refuge.

XIII. COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

Ajouter tout commentaire général ou toute note complémentaire concernant n'importe quelle section.

XIV. FICHE DES BESOINS IMMÉDIATS

Énumérer tous les besoins ou articles critiques identifiés et les nombres d'articles respectifs.

- 105. Retourner en haut du formulaire et indiquer si le refuge a besoin de plus d'aide pour subvenir à des besoins immédiats.