



Marques Primo et Glacier : Message et FAQ sur le coronavirus

Informations générales

Primo Water et DS Services surveillent activement l'épidémie de COVID-19 (coronavirus) pour assurer la sécurité et le bien-être de nos associés et de nos clients. À ce jour, nous n'avons pas constaté de perturbation des opérations de fabrication ou de distribution du fait de cette épidémie.

IMPORTANT : l'Organisation mondiale de la santé a souligné que le COVID-19 **n'a pas** été détecté dans les réserves publiques d'eau potable et que le risque est faible en raison de la fragilité de la membrane extérieure du virus.

Afin de garantir que nos techniciens mobile formés sont équipés pour produire et fournir une eau potable et des services sûrs et de qualité, nous appliquons chaque jour des normes strictes de qualité et de sécurité alimentaires dans nos établissements et lors de nos tournées de service, tant pour les services d'échange que pour les services de remplissage - y compris des pratiques d'hygiène rigoureuses : protocoles de lavage des mains, obligation de porter des gants lors des manipulations au contact des produits et protocole en cas de maladie. Il s'agit là d'exigences fondamentales en matière de sécurité alimentaire dans le secteur des aliments et des boissons, conformément aux réglementations de l'agence fédérale américaine *Food and Drug Administration* (FDA), de Santé Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Pour en savoir plus sur le coronavirus, veuillez consulter le site :

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

Foire aux questions

1. **Que fait l'entreprise pour s'assurer que les associés et les produits ne risquent pas d'être contaminés? Vos usines d'eau embouteillée sont-elles sûres?**

Protocoles de qualité et de sécurité

Afin de garantir que nos associés sont équipés et prêts pour produire et fournir une eau et des services sains et de qualité, nous appliquons constamment des normes strictes de qualité et de sécurité alimentaires dans l'ensemble de nos établissements - y compris des pratiques d'hygiène rigoureuses : protocoles de lavage des mains, obligation de porter des gants lors des manipulations au contact des produits et protocole en cas de maladie. Il s'agit là d'exigences fondamentales en matière de sécurité alimentaire pour l'industrie des aliments et des boissons, conformément à la réglementation de l'agence fédérale *Food and Drug Administration* (FDA) En outre, nous observons et suivons avec diligence les conseils

de l'Organisation mondiale de la santé, du CDC (*Centers for Disease Control and Prevention*) et des agences sanitaires locales et régionales.

Mesures d'hygiène et d'assainissement concernant les installations et les associés

Nous renforçons les pratiques existantes relatives aux mesures d'assainissement concernant les associés et les établissements et nous avons imposé des mesures préventives supplémentaires :

- Nous mettons l'accent sur le lavage fréquent et approfondi des mains et sur l'étiquette à respecter relative à la respiration. Ainsi, nous avons acheté des produits de nettoyage supplémentaires, y compris de l'assainissant, que nous avons mis à disposition dans tous les établissements.
- Les chefs d'équipe doivent commencer chaque réunion en soulignant l'importance de se laver les mains fréquemment et correctement et d'utiliser des techniques de désinfection efficaces, ainsi que la nécessité de nettoyer plus souvent les surfaces communes.
- Nous avons mis en place des mesures d'assainissement accrues des surfaces de travail dans toutes les installations, les camions de livraison, les chariots élévateurs et les zones communes associées - y compris l'utilisation de lingettes assainissantes pour les points de contact communs tels que les horodateurs, les poignées de porte, les interrupteurs, les comptoirs, les radios, les salles de pause, les toilettes, les distributeurs automatiques, les poignées des distributeurs d'eau etc. - le tout conformément à la formation actuelle et documentée requise.
- Nous ajoutons une signalisation « *Maladie et lavage des mains* » à l'entrée des visiteurs, à l'entrée des services expédition/réception et aux portes des établissements de production pour informer les associés, les visiteurs ou les fournisseurs qui a) ne se sentent pas bien, b) ont été en contact avec une personne présentant des symptômes, ou c) ont voyagé dans des zones hors du pays touchées par le coronavirus, de ne pas entrer dans les locaux par mesure de précaution.

Bonnes pratiques de fabrication (BPF)

Nous appliquons un programme de BPF rigoureux dans toutes les usines d'embouteillage et dans les services d'entretien des équipements. L'hygiène, l'assainissement et la sécurité font partie intégrante de ce programme. Cela comprend le port de gants sans latex pour les fonctions qui impliquent le contact avec des produits ou des distributeurs d'eau. Une formation documentée est exigée.

Maladie des associés

Les associés, visiteurs et fournisseurs qui présentent des symptômes ou qui sont malades ne sont pas autorisés sur le lieu de travail et doivent éviter tout contact avec d'autres associés, équipements ou surfaces de produits.

2. Et votre eau? Est-elle protégée?

L'Organisation mondiale de la santé a déclaré que le COVID-19 n'a pas été détecté dans les réserves publiques d'eau potable et que le risque est faible en raison de la fragilité de la membrane extérieure du virus. L'eau fournie dans le cadre du programme d'échange avec des bouteilles pré-remplies est traitée par un procédé de désinfection multi-barrières bien conçu, comprenant la désinfection aux ultraviolets et l'ozonation. La bouteille, produite dans un système de traitement fermé, contient un désinfectant résiduel une fois bouchée. Les produits que nous fabriquons sont de la plus haute qualité disponible sur le

marché grâce aux systèmes à barrières multiples que nous avons mis en place, avec des contrôles et des bilans rigoureux. Nos systèmes de remplissage sont reliés à des réseaux publics d'approvisionnement en eau qui répondent aux exigences de l'Agence américaine pour la protection de l'environnement (EPA), de Santé Canada et des recommandations canadiennes sur l'eau potable. Pour assurer sa qualité, l'eau est également traitée et désinfectée par filtration, osmose inverse (OI) et désinfection aux ultraviolets (UV).

3. Vos distributeurs d'eau sont-ils protégés?

Chacun de nos distributeurs d'eau est assemblé en plusieurs étapes dans une installation propre, close et aseptisée, et subit un dernier nettoyage et une dernière opération d'assainissement avant d'être emballé et placé dans sa boîte. En outre, tous les composants de notre distributeur sont préalablement désinfectés pour garantir une qualité et une protection optimales.

4. Dois-je nettoyer mon distributeur d'eau plus souvent ou de manière différente maintenant? Comment dois-je procéder?

L'utilisation de l'équipement Primo est sécuritaire et ne présente pas de risque d'exposition au coronavirus pour nos clients et consommateurs. Chaque appareil est livré avec un manuel qui explique comment le nettoyer. Les clients peuvent toujours prendre des mesures supplémentaires pour nettoyer leur équipement compte tenu de la situation actuelle.

Distributeurs d'eau en bouteille de trois (3) et cinq (5) gallons

- L'équipement peut être essuyé avec de l'alcool à 70 % sur les becs, leviers et robinets d'eau chaude et froide.
- Retirez le bac de récupération et lavez-le avec du détergent vaisselle doux.
- Essayez avec précaution la surface de l'équipement avec de l'alcool à 70 %.

5. Quelle est la durée de conservation de l'eau des bouteilles pré-remplies?

L'eau potable embouteillée préparée pour Primo ne contient pas de composants périssables. Par conséquent, l'eau embouteillée n'a pas de durée de conservation. Tant que l'eau embouteillée est stockée dans un environnement frais, à l'abri de produits solvants et de produits chimiques, elle peut être consommée pendant une durée illimitée.

6. L'eau des points de remplissage Primo est-elle testée?

Oui. L'eau des distributeurs et points de remplissage Primo est régulièrement prélevée et analysée conformément aux règles de santé publique, de qualité et de sécurité en vigueur dans les différentes juridictions.

7. À quelle fréquence les systèmes de remplissage Primo sont-ils entretenus?

Les techniciens experts de Primo effectuent régulièrement des visites d'entretien sur les systèmes de remplissage. Tous les paramètres des systèmes de remplissage sont vérifiés et

les distributeurs sont nettoyés et désinfectés, à l'intérieur et à l'extérieur, en accordant une attention toute particulière aux surfaces extérieures des machines.

8. Dois-je prendre des précautions supplémentaires pour le nettoyage de mes bouteilles?

Pour garantir une eau de qualité, les bouteilles doivent être rincées avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau avant chaque utilisation et stérilisées avec un mélange d'eau de javel et d'eau tous les six (6) mois.

- Avant chaque utilisation : mélangez une (1) cuillère à soupe de bicarbonate de soude pour quatre (4) litres (un gallon) d'eau, placez le bouchon sur la bouteille et agitez. Rincez à grande eau et laissez la bouteille sécher à l'air.
- Tous les six mois : ajoutez une (1) cuillère à café d'eau de Javel domestique pour quatre (4) litres (un gallon) d'eau. Agitez l'eau et laissez reposer pendant trois (3) minutes. Videz et rincez soigneusement la bouteille jusqu'à ce que l'eau soit claire et qu'aucune odeur ne puisse être détectée. Laissez sécher à l'air. Fermez la bouteille.

9. Avez-vous mis en place une interdiction de déplacement comme certaines autres entreprises?

Nous limitons tous les voyages internationaux et nationaux afin de réduire les risques, tout en continuant à surveiller les conséquences du virus en Amérique du Nord.

- Plusieurs États, provinces et comtés ont décrété des ordonnances d'interdiction de quitter le domicile ou de voyager pour des raisons non essentielles. Les tournées pour les services Primo ne sont pas touchées puisque nous fournissons un **produit essentiel pour les besoins humains fondamentaux** et un service de distribution d'eau potable.

10. Comment puis-je contacter Primo si j'ai d'autres questions?

Vous pouvez contacter l'équipe du service clientèle de Primo aux numéros suivants :

U.S.A. 844 237 – 7466 Canada 877 830 – 0653