

Certification WELL Health-Safety

Vu par un gestionnaire immobilier

par: Bruno Meunier

- But de la présentation
- Définition
- Contenu
- Efforts nécessaires
 - Temps requis
 - Coûts

- Qu'est-ce que la certification Well Health-Safety?
- Partager notre expérience
- Vous donner des outils
- Vous donner le goût d'obtenir la certification
- Rassurer vos locataires

La certification WELL requiert une approche globale de la santé et du bien-être, en appliquant les stratégies du **WELL Building Standard™ (WELL™)** dans 11 domaines conceptuels :

- Air
- Eau
- Alimentation
- Lumière
- Mouvement
- Confort thermique
- Son
- Matériaux
- Esprit
- Communauté
- Innovation

WELL Health-Safety:

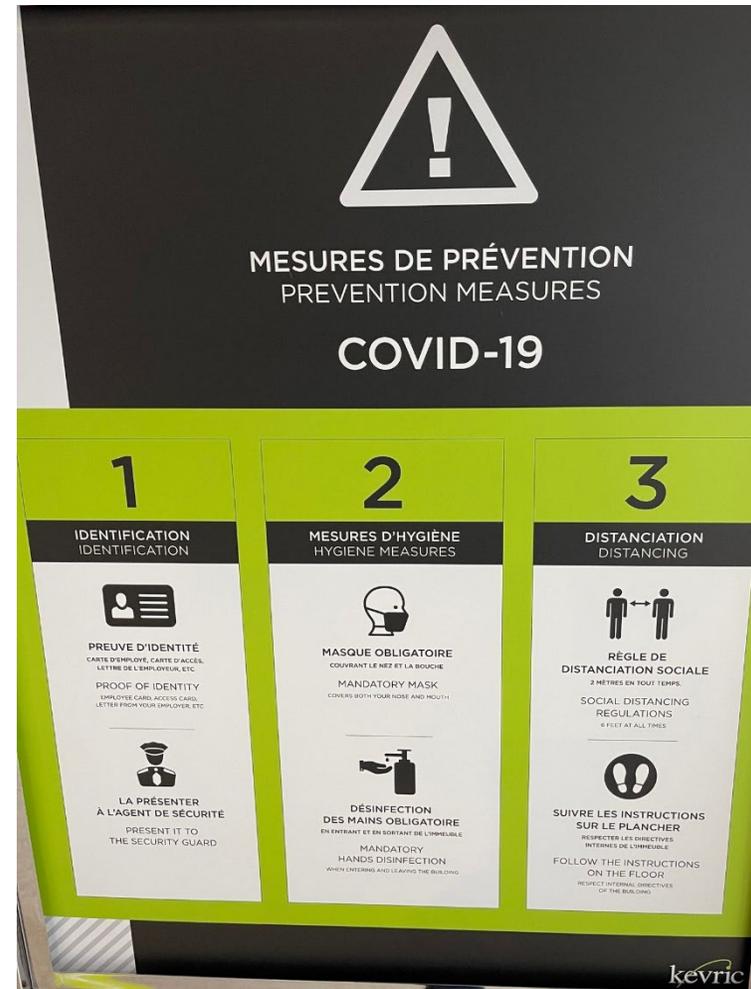
Les fonctionnalités d'évaluation de la certification WELL Health-Safety sont un sous-ensemble de celles disponibles via la norme de construction WELL, adaptées pour se concentrer spécifiquement sur **l'exploitation et la gestion des installations.**



Source: <https://v2.wellcertified.com/health-safety/en/overview>

- SC1. Soutenir le lavage des mains
- SC2. Réduire les surfaces de contact
- SC3. Améliorer les pratiques de nettoyage
- SC4. Sélectionner les produits de nettoyage
- SC5. Réduire l'exposition aux particules respiratoires

SC1. Soutenir le lavage des mains



SC2. Réduire les surfaces de contact

High touch inventory assessment for Place Bonaventure			
Location	Type	Temporary Strategy	Permanent Strategy
Restrooms: 32 locations			
Doors	High Touch	We installed paper distributor and waste disposal bins on both sides of the doors + Increased cleaning frequency	Install hands free sensor and door openers
Cabins door lock	High touch	Increased cleaning frequency	Increased cleaning frequency
Toilet fixtures	High touch		All cabins are equipped with disposable toilet seat covers
Faucets, soap dispenser and toilet flush	High touch		All facilities are equipped with hands free activation
Common Areas			
Entrance door handles	High Touch	Increased cleaning frequency	Install hands free sensor and door openers
Information Desk	Person to person	Install a clear barrier on top of furniture	Install a clear barrier on top of furniture
Hand rails	High Touch	Increased cleaning frequency	Install UV cleaner
Elevator Screens	High Touch	Increased cleaning frequency	
Fire doors	High Touch	Increased cleaning frequency	Install hands free sensor and door openers
Water fountain	High Touch	Closed for now	Install contact free water bottle filler
Lobby	Person to person	Provide hand sanitizer and mask for visitors	Hand sanitizer will stay available
Workspace Areas			



SC3. Améliorer les pratiques de nettoyage

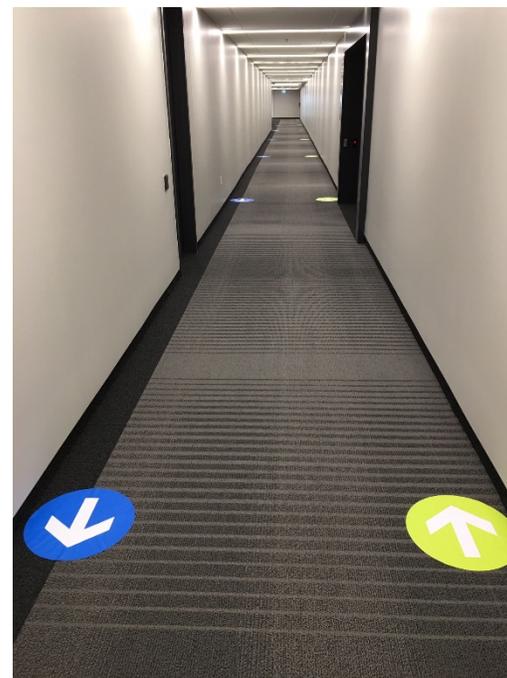
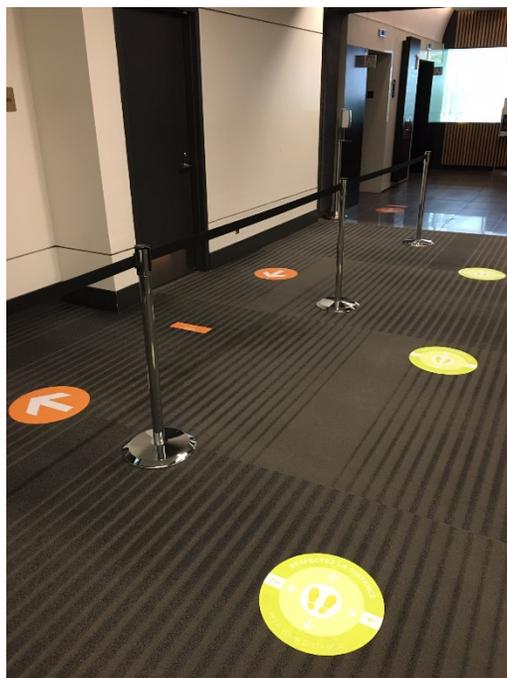
Quelques exemples:

- Étendue et fréquence du nettoyage.
- Responsabilités de nettoyage des occupants du bâtiment (le cas échéant) et du personnel de nettoyage.
- Produits de nettoyage et où ils peuvent être consultés.
- Processus pour évaluer et documenter le respect du plan de nettoyage.
- Filtres classés HEPA pour aspirateurs.
- Exigences d'EPI
- Code de couleur pour les chiffons de nettoyage réutilisables et jetables.

SC4. Sélectionner les produits de nettoyage

- Favoriser les produits BIO.
- Fiche SIMDUT

SC5. Réduire l'exposition aux particules respiratoires



SE1. Élaborer un plan de préparation aux situations d'urgence

SE2. Créer un plan de continuité des activités

SE3. Planifier une rentrée en santé

SE4. Fournir des ressources d'urgence

SE5. Renforcer la résilience d'urgence

SE6. Établir les conditions d'entrée en matière de santé

SE1. Élaborer un plan de préparation aux situations d'urgence

Sécurité & Salle des pompiers	Panneau d'alarme incendie	Postes de commandement	Collecteurs d'alimentation	Puisard Drain plancher	Pompe submersible	Électricité	Génératrice	Liste Mobilité réduite	Point de rassemblement	Table des matières
Gicleurs	Robinets incendie	Pompe à incendie	Déclencheur manuel d'alarme incendie	CVAC	Chute à déchets	Compacteur à déchets et carton	Communication	Trousse de premiers soins	Contacts /Fournisseurs en cas de sinistre	
Désenfumage	Toits et accès	Ascenseurs Monte-charge	Communication assistance d'urgence	Boite à clés	Quai du débarcadère	Stationnements	Barrières guérites	Défibrillateur	Douches oculaires	Contacts
Extincteurs portatifs	Bornes d'incendie	Matières dangereuses	Gaz naturel	Eau	Détecteurs (sondes) de fuite d'eau	Programme de surveillance et gestion dégâts d'eau	Cage d'escalier réintégrée	Plans et vues aériennes		
PROCÉDURE En cas d'alarme incendie - Fumée ou Feu	PROCÉDURE Panne d'ascenseur	PROCÉDURE Urgence médicale	PROCÉDURE Travail à chaud	PROCÉDURE Travail sur les gicleurs	PROCÉDURE Appel à la bombe Colis suspect	PROCÉDURE En cas de dégât d'eau	PROCÉDURE Panne électrique/génératrice	PROCÉDURE Déversement Matières dangereuses	PROCÉDURE Fuite de gaz naturel	Annexes
PROCÉDURE Organigramme Équipes intervention - Évacuation	PROCÉDURE Phénomènes naturels violents	PROCÉDURE Tireur actif	PROCÉDURE En cas de confinement	PROCÉDURE Poste de commandement	PROCÉDURE Relation avec les Médias	PROCÉDURE Coupure/Fermeture eau domestique				PSI-MU*
PROCÉDURE Tremblement de terre	PROCÉDURE Mobilité réduite	PROCÉDURE En cas d'intrusion	PROCÉDURE En cas de mise hors service	PROCÉDURE En cas de dommages à la structure de l'édifice						

SE2. Créer un plan de continuité des activités

- Relocalisation des locataires en cas de sinistres
- Bureau satellite
- Accès au réseau informatique à distance (VPN)
- Stratégies de support aux opérations
- Méthodes de communication (locataires et employés)

SE3. Planifier une ré-entrée en santé



PLAN D'INTERVENTION

RETOUR AU TRAVAIL

EN TEMPS DE COVID-19

À L'INTENTION DES LOCATAIRES



Table des matières

1. Gestion des entrées / sorties ainsi que la circulation dans l'immeuble	3
2. Entretien ménager	4
3. Gestion des ascenseurs	4
4. Horaires de travail des employés	4
5. Ventilation / Qualité d'air	4
6. Gestion des livraisons / expéditions	5
7. Accès aux salles de bain	5
8. Foire alimentaire	5
9. Communications	5
ANNEXE 1 : Plan de circulation	6
ANNEXE 2 : Recommandations du Gouvernement pour vos espaces de travail	8

SE4. Fournir des ressources d'urgence

- Former des employés pour les situations d'urgence
 - Cours de premiers soins
 - Localisation des défibrillateurs
- Création de plans d'évacuation ou de mise à l'abri.
- Construire des kits d'urgence, des fournitures et des sacs à dos.
- Planifier les communications avec la famille ou les contacts principaux en cas d'urgence.
- Communications (système de notification de masse)

SE5. Renforcer le plan de résilience

- Quarantaine en raison de l'exposition aux maladies infectieuses.
- Dommages causés aux logements des employés par une catastrophe.
- Plan d'abri sur place pour les urgences dans lesquelles les occupants ne peuvent pas quitter le lieu de travail (par exemple, ouragan, déversement de produits chimiques) qui comprend les éléments suivants : Une trousse d'abri sur place avec des ressources pour aider les occupants à s'abriter sur place au sein du projet pendant au moins 24 heures (par exemple, eau, nourriture, couvertures, lampes de poche, trousse de premiers soins).

SE6. Établir les conditions d'entrée en matière de santé

- Preuve de vaccination, y compris les rappels nécessaires le cas échéant, pour la maladie à risque accru;

Les deux suivants :

- Preuve de tests de diagnostic négatifs pour la maladie à risque accru et, pour les employés admissibles (le cas échéant), accès à des tests de diagnostic sans frais.
- Masques faciaux portés à l'intérieur par, au minimum, des occupants non vaccinés. Des masques faciaux sont disponibles pour tous les occupants.

SH1. Offrir un congé de maladie

SH2. Fournir des avantages pour la santé

SH3. Soutenir le rétablissement de la santé mentale

SH4. Promouvoir les vaccins

SH5. Promouvoir un environnement sans fumée



SA1. Évaluer la ventilation

SA2. Évaluer et entretenir les systèmes de traitement de l'air

SA3. Élaborer un plan de gestion de la légionelle

SA4. Surveiller la qualité de l'air et de l'eau

SA5. Gérer la moisissure et l'humidité

SA1. Évaluer la ventilation

- Le taux d'air neuf le plus élevé que les systèmes mécaniques actuels peuvent fournir.
- Modifications potentielles des commandes du système pour augmenter l'apport d'air extérieur (par exemple, ventilation pendant des heures plus longues, modification du point de consigne pour les systèmes de ventilation à la demande).
- Consommation d'énergie.
- La mesure dans laquelle le système mécanique actuel peut fonctionner sans recirculation d'air.
- Processus d'entretien.

SA2. Évaluer et entretenir les systèmes de traitement de l'air

MP	PM ID	Description	Site	Type de travail	Fréquence	Unités de fréquence	Tournée	Gamme d'opérations
PM-1855	PBI-SYS-001	Entretien des systèmes de ventilation	PLACEBON	PM	6	MONTHS	SYS-002	JP-1341
PM-1856	PBI-SYS-002	Entretien des systèmes de ventilation	PLACEBON	PM	6	MONTHS	SYS-HALL	JP-1342
PM-1857	PBI-SYS-003	Entretien des systèmes de ventilation	PLACEBON	PM	6	MONTHS	SYS-003	JP-1342
PM-1858	PBI-SYS-004	Entretien des systèmes de ventilation	PLACEBON	PM	6	MONTHS	SYS-006	JP-1342
PM-1859	PBI-SYS-005	Entretien des systèmes de ventilation	PLACEBON	PM	6	MONTHS	SYS-004	JP-1342

SA3. Élaborer un plan de gestion de la légionelle

Legionella Management Plan

Subject: WELL Health-Safety Rating

Air and Water Quality Management

SA3 – Develop Legionella Management Plan

A) The legionella management plan has been developed to include all of the systems that the bacteria can develop and cause health problems. We included the cooling towers, the decorative fountain, the humidifier, and the hot, cold, and recirculated domestic water distribution.

B)

1. The roles of every person linked to the Legionella Management Plan is shown in the page 5 of 39 of the management plan.

2. Here is the list of the systems that are included in the Legionella Management Plan.

You can have more detail on those systems in the section 3 of the management plan. The section 3 starts at page 6 and ends at page 14. The water system diagram is shown in the appendix B at page 36 of the management plan.

- Cooling tower
- Decorative fountain
- Humidifier
- Cold, hot and recirculated domestic water

3. The hazard analysis is shown in the section 4 of the plan.

4. The list of corrective action is listed in the section 4.1 of the management plan.

5. In the section 5 of the management plan (page 24 to 28), you will be able to see all the point of control. There will be point of control in the decorative fountain, after each water

SA4. Surveiller la qualité de l'air et de l'eau

Indoor environmental quality report

Place Bonaventure

1 Place Bonaventure

Montréal

H5A 1K6

Audit date: 2021-08-13

Outside climatic conditions

Time	T (°C)	RH (%)	CO2	CO		Conditions
9h00	27	66	450	0		Sunny

1. Results table

Point	Floor	Location	Temp [°C]	HR [%]	CO2 [ppm]	CO [ppm]	PM10 [µg/m³]	Light [lux]	Ozone [ppm]	VOC [µg/m³]	Remarks
1	9B	STM 9280	24,1	63	661	0	3	791	0,00	0	Open area
2	8B	STM 8440	23,7	59	617	0	2	326	0,00	0	Open area
3	7B	SPAC 7300	24,2	61	599	0	7	216	0,00	0	Open area
4	5B	BMO	24,0	65	610	0	9	307	0,00	0	Cafeteria
5	4B	Rogers	23,7	65	573	0	6	340	0,00	0	SE2.N12.15
6	UB	Vidéotron	24,2	60	572	0	4	381	0,00	0	Marc Dufour
7	UB	COGECO	23,7	57	596	0	2	90	0,00	0	The Beat
8	9A	STM 9080	23,9	65	556	0	3	110	0,00	0	Open area
9	8A	STM 8860	24,4	58	555	0	3	208	0,00	0	Open area
10	5A	Rogers	23,4	64	556	0	7	186	0,00	0	Open area
11	4A	Rogers	23,1	63	536	0	6	531	0,00	0	Cafeteria

SA5. Gérer la moisissure et l'humidité

Inspection Report

Work Order : 391075 Inspection Trimestrielle Gestion Moisissure (WELL)

Site : PLACEBON

PM ID : PBI-ENV-005

Supervisor : SDUGAS

Reported Date : 25/08/2021 17:40

Lead : SDUGAS

Completion Date : 30/08/2021 11:35

Location : 9 étage: 9, elev: 216 '

Asset : 1851 Système de ventilation - Alimentation Buanderie hotel

Status : COMPLETE

Target Description : étage: 9, elev: 216 '



SS1. Promouvoir la santé et le bien-être

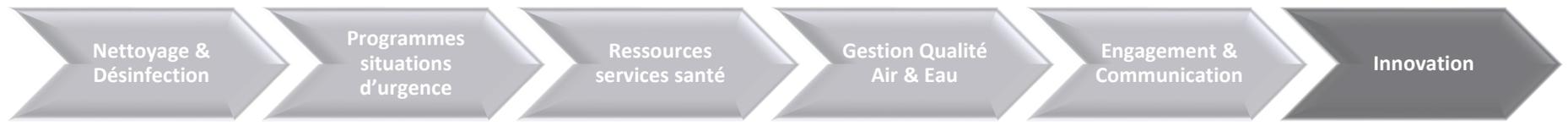
SS2. Partager des informations sur l'inspection des aliments

SS1. Promouvoir la santé et le bien-être

- Se donner une mission axée sur la santé répondant aux exigences suivantes:
 - Soutien et amélioration de la santé des occupants aux objectifs organisationnels.
 - Décrire les objectifs en matière de promotion de la santé.
- Communication aux occupants de l'immeuble:
 - Affiches dans portail ascenseurs
 - Écrans dans hall d'entrée
 - Écrans ascenseurs, etc.
 - Bulletin d'information trimestriel

SS2. Partager des informations sur l'inspection des aliments

- Tous les établissements de restauration à l'intérieur du périmètre de l'immeuble ont au moins l'un des éléments suivants affiché bien en vue sur et clairement visible pour les clients entrant dans l'établissement :
 - Rapport d'inspection sanitaire ou d'hygiène alimentaire accessible au public par le service de santé local ou un autre organisme d'inspection tiers.
 - Système de notation ou de notation par lettre émis par le service de santé local ou un autre organisme d'inspection tiers.



SI1. Innovation I

SI2. Innovation II

SI3. Innovation III

SI4. Passerelles vers la santé-sécurité

Exemples:

- Projets reliés à l'amélioration:
 - De la qualité de l'air
 - De la qualité de l'eau
 - De la circulation dans le bâtiment
 - Du confort thermique
 - De l'accessibilité universelle

- Ca dépend des programmes déjà en place dans vos immeubles

Programme	Coûts	Temps requis
Adhésion au programme WELL Health-Safety (4 200\$ US)	5 200 \$	1 hr
Consultant	15 000 \$	
Plan de résilience et reprise des activités	30 000 \$	2 mois
Plan des mesures d'urgence	10 000 \$	80 heures
Plan gestion de l'eau	5 000 \$	
Temps employés (4 employés)		80 heures
Projets d'amélioration construction		
Fabrication d'affiches / installation télévison portails / hall d'entrée		
Total	65 200 \$	80 heures

Comptez environ 3 mois pour obtenir la certification

- **Faire l'activité en équipe**
- **Déléguer certaines tâches à vos fournisseurs**
- **Faire des rencontres de suivi hebdomadaire**
- **Utiliser les documents déjà complétés dans vos certifications BOMA Best, LEED, ou autres.**
- **Monter une arborescence de dossiers selon chacune des catégories**
- **Entrer dans le système les documents au fur et à mesure**
- **Célébrer l'obtention de la certification!**

<https://v2.wellcertified.com/health-safety/en/appendix/references>

