**Politique**

CAH s'engage à assurer la santé, la sécurité et le bien-être de ses clients, résidents, employés, bénévoles, stagiaires et visiteurs. CAH s'assure que les systèmes, les politiques et les procédures sont en place et revus régulièrement afin de promouvoir le plus haut niveau de sûreté et de sécurité, en particulier compte tenu de la population vulnérable qu'elle sert. Tout le personnel, les clients et les visiteurs seront orientés sur la mise en œuvre des politiques et procédures applicables en matière de sûreté et de sécurité.

CAH s'engage à respecter les protocoles suivants pour promouvoir la sûreté et la sécurité des clients, des visiteurs, du personnel et des bénévoles.

**Procédures:**

Voici une liste des caractéristiques et des protocoles de sécurité que CAH maintient et promeut:

* Un garde de sécurité 24 heures sur 24 à l'entrée du bâtiment, systèmes de construction (chaudières, ascenseurs ...), inspections régulières des bâtiments, surveillance par caméra vidéo à l'extérieur et au rez-de-chaussée et accès par carte de sécurité seulement;
* L’entretien régulier du bâtiment et des terrains;
* Une formation et une contribution financière aux frais de téléphonie cellulaire sont faites aux employés pour s'assurer qu'ils ont accès à un téléphone cellulaire en cas d'urgence lorsqu'ils travaillent dans la communauté;
* Des jours de maladie, bonne allocation de vacances, programme d'aide aux employés de PAE, prestations de santé à court terme et à long terme pour les employés à temps plein;
* La promotion du programme CAN auprès de ses clients (système de notification d'urgence des paramédics de Toronto);
* La soumission d’un rapport de risques (inspections des risques au domicile du client) au moins une fois par an et lors de l'inscription;
* Un plan de prévention des chutes pour les clients à domicile et sur place à 33 Hahn;
* Le soutien d’un Comité de santé et de sécurité au travail actif;
* Un Plan d'incendie et d'évacuation et un partenariat avec les pompiers;
* Le respect des normes alimentaires du Guide alimentaire canadien et l’obligation du personnel du Service alimentaire ainsi que les animateurs et les préposés aux soins d’obtenir un certificat de salubrité (Food Handler) de la ville de Toronto;
* La formation sur et le respect des meilleures pratiques en matière de contrôle des infections;
* Le maintien de distributeurs de gel désinfectant dans des endroits pertinents;
* La formation du personnel pour aider les clients à monter et sortir des véhicules;
* La formation du personnel au fonctionnement et nettoyage de l’équipement de programmation et de l’équipement médical;
* Le maintien de système de protection de la vie privée;
* Des mesures spéciales pour la sécurité informatique en termes de systèmes techniques et de protocoles.