

résumé des meilleurs pratiques en matière de protocole sanitaire



réaménagement/rééquipement du lieu de travail
assurer un plus grand espacement entre les employés/fonctions/cubes

amélioration de la filtration et de la ventilation de l'air
éliminer plus efficacement les particules dangereuses de l'environnement

davantage de poignées/interfaces sans contact
réduire le nombre de poignées et d'interfaces physiques et introduire des systèmes fonctionnant par contrôle des mouvements



indications visuelles de distanciation sociale/d'hygiène
mettre en place des contrôles rapides/rapports de maintien de la distance et de l'hygiène

horaires de travail et heures de dîner décalés
réorganiser les horaires et les pauses des employés pour éviter les longues files d'attente et les attroupements

espacement des tables de cantine et service de restauration
servir des aliments préemballés dans des boîtes réutilisables/jetables



zones d'hygiène avec points de contrôle
diviser les espaces de travail en différentes zones avec désinfection obligatoire entre celles-ci

nettoyage de l'espace de travail aux yeux de tous
mettre en évidence les activités de nettoyage et démontrer la propreté de l'espace de travail

kits de travail propres
fournir à chaque employé un kit de produits de nettoyage personnel, p. ex. gel hydroalcoolique ou lingettes

désignation d'un responsable d'équipe
désigner un membre de l'équipe chargé de veiller au respect des nouvelles normes