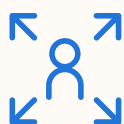


# résumé des meilleurs pratiques en matière de protocole sanitaire



## 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