

# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Le port du masque



En dessous du nez



Sous le menton pour  
se reposer



Mal ajusté sur le nez



Desserré (élastiques  
mal ajustés)



Menton exposé



Bonne position

# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les rassemblements

Éviter les réunions et les rassemblements de personnes dans des espaces réduits.

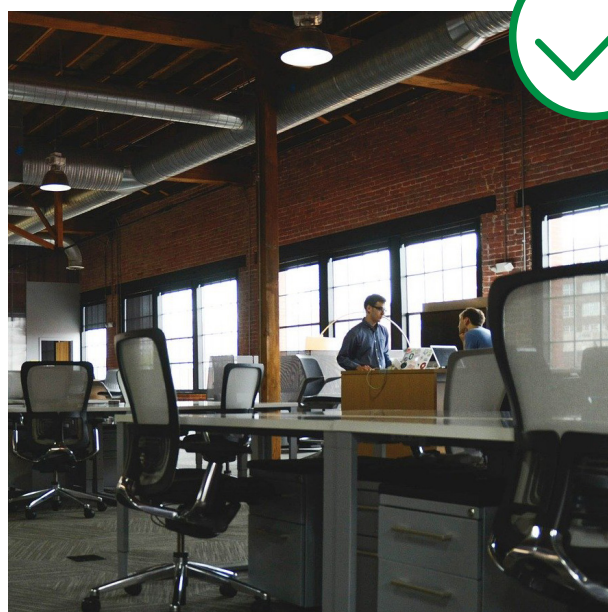
**Aérer les espaces** avant et après la réunion ( Un quart d'heure suffit)



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Organiser l'activité

Organiser le maintien de l'activité **en limitant le nombre de personnes présentes simultanément sur le lieu de travail ou dans un même local** (horaires décalés...).

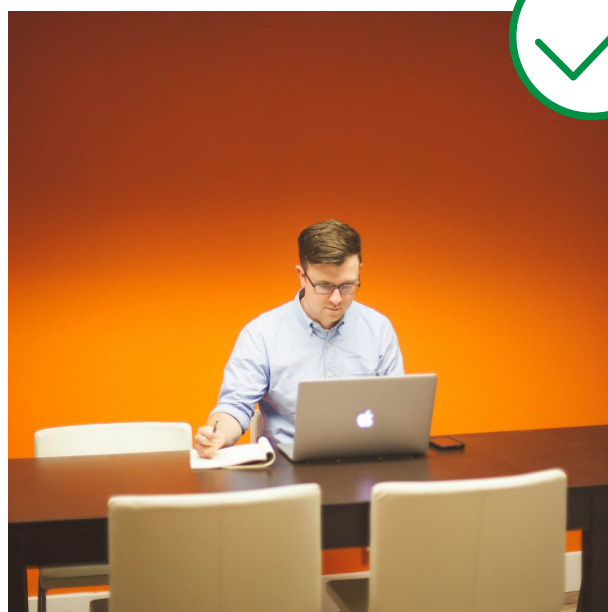


# Comment bien gérer *le déconfinement*

## L'espace de travail

Privilégier les bureaux individuels en répartissant les salariés présents.

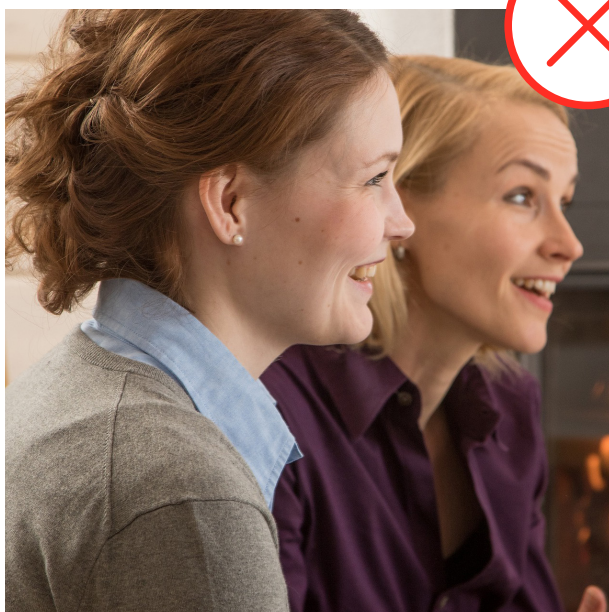
Si plusieurs salariés utilisent le même poste de travail, **mettre des lingettes désinfectantes à disposition pour nettoyer les surfaces et les périphériques** (bureau, clavier, souris, interrupteurs, poignées de portes...).



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## La communication

Favoriser la communication par courrier électronique, téléphone, audioconférence ou visioconférence.



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les solutions hydroalcooliques

**Mettre à disposition des solutions hydroalcooliques** dans la mesure du possible à l'entrée des bâtiments recevant du public, mais également dans les endroits partagés entre les salariés comme salle de restauration, salle de pause, salle de réunion, sanitaires...



# Comment bien gérer le déconfinement

## L'affichage

Afficher des consignes générales d'hygiène.



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les distances de sécurité

**Mettre en place une distance de sécurité (minimum 1 mètre)**, voire des dispositifs spécifiques (interphone, écrans plexiglass...) pour les postes exposés au public.

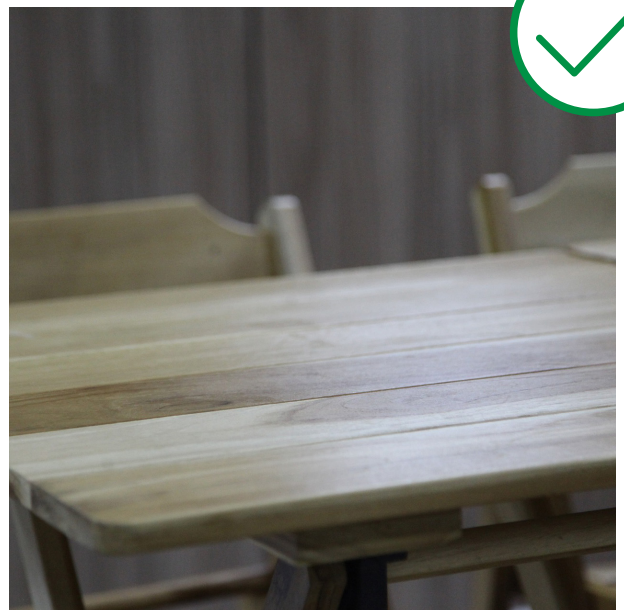




# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les documents

Enlever les revues et les documents des aires d'attente ou des salles communes.



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les visiteurs

Limitier le nombre de visiteurs ou clients et **organiser les files d'attente**.



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## La restauration

Dans les secteurs où celle-ci doit être maintenue, **organiser la restauration d'entreprise en élargissant la plage horaire d'ouverture, en laissant plus d'un mètre de distance entre les places à table** et en mettant en place des alternatives à la restauration collective...



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les lieux collectifs

**Limiter l'accès aux espaces de convivialité** et autres lieux de pauses collectives.

**Mettre des solutions hydroalcooliques et des lingettes désinfectantes** à disposition pour l'utilisation des accessoires en commun (machines à café, robinets, fontaines à eau...)



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les sanitaires

**Veiller à l'approvisionnement des postes de lavage des mains en savon et en papier** à usage unique de préférence et **mettre à la disposition du personnel des solutions hydroalcooliques**, notamment si l'accès aux installations sanitaires n'est pas possible (coursiers, personnel en déplacement ponctuel,...).

**Passer régulièrement des lingettes désinfectantes** sur les interrupteurs, poignées de portes, robinets, chasses d'eau, ... puis les jeter à la poubelle.



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Air intérieur

**Aérer régulièrement (toutes les 3 heures)** les pièces fermées, pendant quinze minutes



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les gestes

Éviter de se toucher le visage en particulier le nez, la bouche et les yeux.



# Comment bien gérer *le déconfinement*

## Les bureaux

**Les portes doivent rester ouvertes** (sauf si portes coupe-feu non équipées de dispositif de fermeture automatique), afin de limiter les contacts avec les poignées.

