



# CORONAVIRUS, ADOPTER LES BONS RÉFLEXES POUR SE PROTÉGER DANS LES BASES-VIE ET BUNGALOWS DE CHANTIER

- La distance deux mètres est respectée entre les personnes : s'organiser pour être en nombre limité dans les espaces, donner des ordres de passage, décaler les prises de poste, coller des bandes adhésives au sol, mettre des barrières, réorganiser les circulations.
- Des lieux de pause sont organisés en extérieur.
- L'accès aux espaces et salles de réunion est limité et leurs capacités d'accueil sont indiquées aux entrées.
- Des produits désinfectants et gels hydroalcooliques sont à disposition dans les lieux fréquentés.
- Les distributeurs de savon, d'essuie-mains, de lingettes jetables et de gel hydroalcoolique sont vérifiés et approvisionnés.
- Les installations communes sont aérées et nettoyées fréquemment au moyen de désinfectant, par du personnel informé des consignes et équipé de gants et de bottes.
- L'usage des réfectoires est organisé par roulement.
- Les réfectoires sont nettoyés entre chaque tour de repas, y compris les fours, micro-ondes, réfrigérateurs...
- Les mains sont lavées à l'eau et au savon avant les repas.
- La gamelle et le thermos individuels apportés par chaque salarié sont privilégiés.
- Les consignes sanitaires sont affichées et visibles.

