

LE LAVAGE DES MAINS EST OBLIGATOIRE PENDANT 20 SECONDES :

Mettre à la disposition des travailleurs de l'eau et du savon ou une solution hydroalcoolique à 60 % pour le lavage des mains

- À l'entrée et à la sortie de l'établissement;
- Avant et après une pause ou une période de repas;
- Avant de fumer et après d'avoir fumé;
- À chaque changement de tâche;
- Avant de retirer et après avoir retiré un équipement de protection individuelle;
- Après avoir toussé, éternué ou s'être mouché.

REEMPLIR LE REGISTRE D'ACCUEIL DES SYMPTÔMES :

- Signaler immédiatement tous symptômes apparaissant dans la journée;
- Toute déclaration mensongère sera soumise aux autorités compétentes et une mesure administrative ou disciplinaire sera imposée.

RESPECTER LA DISTANCIATION PHYSIQUE ÉTABLIE À 2 MÈTRES :

- Respecter les marqueurs de distanciation;
- S'il est impossible de respecter la distanciation physique, un plan de travail devra être soumis au superviseur pour acceptation. Ce plan de travail devra comprendre:
 - *Les mesures de protection individuelle;*
 - *Les mesures d'hygiène;*
 - *Les mesures de désinfection des outils, surfaces de travail et équipements;*
 - *La manière de limiter le nombre de travailleurs dans un espace donné.*

**RAPPEL : ÉVITER DE PORTER LES MAINS AU VISAGE
(voies de pénétration : yeux, nez et bouche) :**

- Si vous portez vos mains au visage, se laver les mains par la suite;
- Ne pas mettre les branches de lunette dans la bouche;
- Ne pas mettre de clous, vis, crayons ou autre dans la bouche;
- Se moucher dans un mouchoir, le mettre à la poubelle et se laver les mains.

NETTOYER RÉGULIÈREMENT LES SURFACES DE CONTACTS :

*L'employeur doit fournir et procéder au nettoyage des surfaces de contacts selon la fréquence établie.

- Quotidiennement :
 - *Exemple : les planchers.*
- Toutes les deux heures :
 - *Exemple : les poignées de portes, tables, comptoirs, claviers, téléphones, rampes d'escalier, équipements, toilettes, robinets, distributeurs à savon et papier, etc.*
- Lors de chaque tour de pause ou période de repas :
 - *Exemple : les fours à micro-ondes, distributeurs d'eau, réfrigérateurs, chaises et tables.*
- Lors de chaque changement d'opérateur d'équipement ou d'engin ou d'utilisateur d'outils.

Ateliers et usines de fabrication

ACCUEIL DES TRAVAILLEURS

Informations transmises aux travailleurs, sous-traitants,
visiteurs et livreurs

<input type="checkbox"/> LES RÉUNIONS ET LES RENCONTRES DEVRONT RESPECTER LES ÉLÉMENTS SUIVANTS : <ul style="list-style-type: none"> – Respecter la distanciation physique sur 360 degrés; – Aérer suffisamment le local; – Préconiser les technologies telles que Skype, Teams, FaceTime, etc.; – Préconiser les rencontres à l’extérieur.
<input type="checkbox"/> LES HORAIRES DE PAUSES-REPAS SONT ÉTABLIS DE LA FAÇON SUIVANTE : <ul style="list-style-type: none"> – Pause n°1 de 11 h 30 – 12 h pour l’équipe de travail suivante : – Pause n°2 de 12 h – 12 h 30 pour l’équipe de travail suivante: – Pause n°3 de 12 h 30 – 13 h pour l’équipe de travail suivante: – Pause n°4 de 13 h – 13 h 30 pour l’équipe de travail suivante:
<input type="checkbox"/> PRIVILÉGIER LES SANDWICHS ET LES THERMOS : <ul style="list-style-type: none"> – Éviter de boire et de manger dans les contenants des autres travailleurs.
<input type="checkbox"/> LIMITER LE PRÊT DES OUTILS ET ÉQUIPEMENTS ENTRE LES TRAVAILLEURS.
<input type="checkbox"/> PRÉCONISER L’ATTRIBUTION D’OUTILS DE MANIÈRE INDIVIDUELLE.

Nom du travailleur (lettres carrées) :	Signature :	Date :

Mise à jour : 19 mai 2021