

Mesures préventives « qualité de l'air »

Pour l'ensemble des professionnels

- Ne pas placer de **meubles gênant les ouvertures** ou cachant les ouvrants, grilles d'aération et entrées d'air
- Renouveler l'air** des locaux (ouverture des portes, fenêtres) lors d'activités potentiellement émissives et pendant les pauses
- Si utilisation d'une poubelle dans une pièce qui n'est pas nettoyée quotidiennement, faciliter le travail de l'équipe d'entretien et **évacuer soi-même ses déchets**
- Ne pas utiliser de **bougies d'ambiance** ni faire brûler de **l'encens**
- Limiter le recours à des **épurateurs d'air**, des bombes **aérosols**, des **désodorisants**
- Signaler** via une fiche d'évènement indésirable :
 - L'apparition de moisissures sur des surfaces, des signes d'infiltration, de phénomènes de condensation récurrents
 - Un inconfort thermique significatif (température, humidité relative), des odeurs inhabituelles ressenties
 - Un bruit inhabituel du système mécanique de ventilation ou un arrêt du système
 - Un encrassement des grilles, entrées d'airs ou bouches d'extraction
 - Des fuites d'eau (sanitaire, éviers...)
- Dans le cadre de la réduction des pollutions atmosphériques, privilégier le **co-voiturage**

Pour l'équipe d'entretien des locaux

- Respecter les **consignes d'utilisation des produits** d'entretien et l'utilisation des EPI (**gants, masques...**)
- Ne jamais utiliser **d'eau de Javel** (sauf cas spécifique comme le *Clostridium Difficile*, avec accord du cadre de santé)
- Aérer les pièces** pendant et après les activités de nettoyage, en veillant à refermer les ouvrants extérieurs avant de quitter les lieux
- Privilégier **l'aération transversale** (portes et fenêtres grandes ouvertes) ou en grand (battants des fenêtres entièrement ouverts) des pièces nettoyées.
- Evacuer quotidiennement les poubelles** de chaque pièce occupée

Pour l'équipe de cuisine

- Ventiler** suffisamment les cuisines
- Assurer une maintenance des **systèmes d'extraction**

Pour l'équipe technique

- Mettre en place un système **d'essuyage des pieds** à chaque entrée
- Surveiller et maintenir une **température modérée** (19-21°C) et une **humidité acceptable** (30-60 %) dans les pièces de vie
- Ne recourir à des **chauffages d'appoint à combustible** qu'en dernier recours.
- Stocker les produits dans les **locaux dédiés, ventilés** et ne communiquant pas avec des pièces de vie.
- Installer les photocopieurs dans des locaux ventilés et assurer une maintenance (changement du filtre à ozone notamment).
- Vérifier que le **drainage des eaux pluviales** est correct
- Nettoyer les **drains à siphon** et les remplir d'eau régulièrement (sols, éviers...)

Lors des achats ou travaux

- Privilégier des produits de nettoyage de qualité écologique (**Eco-Label**)
- Privilégier les produits de construction et de décoration **étiquetés A+** pour tous les travaux
- Bannir les **revêtements textiles** tels que moquettes ou tapis, notamment à proximité des points d'eau (risque de moisissures)
- Privilégier les **meubles peu émissifs** (Eco-label) lors du renouvellement de mobilier
- Eviter les mobiliers avec des revêtements textiles et des **assises ou dossiers rembourrés**
- A réception des mobiliers neufs, les déballer et les stocker dans une pièce ventilée, chauffée mais non occupée, pendant au moins 4 semaines, avant de les introduire dans une pièce occupée
- Prévoir un **temps d'inoccupation des espaces rénovés** (entre 1 et 4 semaines), avec d'importantes phases d'aération