

- Destinataire :** Tout le personnel administratif
- Expéditeur :** M. José Luis Duenas Gomez,
Chef de Service Hygiène & Salubrité, HSCO
- Date :** 1^{er} juin 2026
- Objet :** Rappel des bonnes pratiques – Prévention et gestion parasitaire

Bonjour,

Avec l'arrivée du beau temps, nous souhaitons vous rappeler l'importance de maintenir de bonnes pratiques afin de prévenir les problèmes liés à la gestion parasitaire dans nos espaces de travail.

La chaleur favorise la prolifération de fourmis, de mouches et d'autres types de vermine ainsi que de mauvaise odeur. Il est donc essentiel que chacun porte une attention particulière à son environnement.

Nous vous demandons de respecter rigoureusement les consignes suivantes :

Fermeture des accès : Évitez de laisser les portes et les fenêtres ouvertes inutilement lorsque vous circulez ou que vous quittez votre lieu de travail.

Gestion de la nourriture : Ne laissez aucun aliment ou déchet alimentaire dans les bureaux, à moins qu'il ne soit dans un contenant hermétique.

Repas au poste de travail : Si vous mangez à votre bureau, déposez obligatoirement vos déchets dans les poubelles communes. Celles-ci sont vidées quotidiennement.

Bureaux administratifs : Portez une attention accrue à la propreté de ces espaces. Leur entretien ménager n'est effectué qu'une fois par mois.

Chaque geste compte pour prévenir les infestations et assurer un milieu de travail sain pour tous.

Pour toute question relative à cette note, nous vous invitons à communiquer avec les gestionnaires du département d'Hygiène et salubrité.

Merci de votre collaboration et de votre vigilance.

M. José Luis Duenas Gomez, Chef de Service
Hygiène & Salubrité, HSCO

