



## LISTES

# ÉLÉMENTS À CONSIDÉRER LORS DE L'AMÉNAGEMENT DES ESPACES DE TRAVAIL

### OPTIMISATION DE L'ESPACE POUR AMÉLIORER LA FLUIDITÉ DES ACTIVITÉS

- Considérer la superficie nécessaire pour répondre aux activités actuelles, prévoir les besoins futurs et intégrer les outils technologiques (robots, ordinateur, imprimante, numériseur, etc.).
- Minimiser les déplacements.
- Prévoir un espace distinct pour les différentes étapes de préparation des médicaments (médicament à vérifier, médicament prêt à être remis, etc.).
- Prévoir un espace hors de la chaîne de travail pour les tâches administratives (réunions d'équipe, horaires, comptabilité, etc.).
- Planifier l'espace pour regrouper les documents/registres/politiques et procédures en lien avec chaque activité.
  - Considérer les versions électroniques.
  - Conserver une copie en cas de problème d'accès/bris/panne.
- Libérer l'espace servant à évaluer les ordonnances en ne conservant que les outils et documents essentiels.
  - Privilégier l'accès aux outils de référence en version électronique.
  - Utiliser la fonction des raccourcis vers des sites Web fréquemment consultés.

### GESTION DU BRUIT POUR FAVORISER LA CONCENTRATION DU PERSONNEL

- Prévoir une distance suffisante entre les aires de préparation nécessitant un haut niveau de concentration et les espaces bruyants.
- Ajouter des cloisons réduisant la transmission des sons.
- Utiliser des bouchons antibruit pour les activités requérant une vigilance accrue.
- Installer une affiche indiquant qu'un employé effectue des activités nécessitant un haut niveau de concentration.

### CHOIX DES MATÉRIAUX (COMPTOIR, PLANCHER, ETC.)

- Choisir des matériaux favorisant le maintien des conditions d'hygiène et de salubrité (retirer les tapis).
- Privilégier les matériaux conservant leur intégrité malgré le volume d'activités et les entretiens fréquents.
- Prévoir l'emplacement du matériel pour faciliter l'entretien et minimiser l'accumulation de résidus (ex. : dégagement suffisant autour du réfrigérateur, des ordinateurs, etc.).

### HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

- Prévoir l'accès à un évier.
- Éviter toute nourriture dans les endroits où des médicaments sont préparés ou entreposés, incluant le réfrigérateur et congélateur (ex. : avoir un local distinct pour les repas).
- Interdire la présence d'animaux.
- Ranger l'équipement et les produits d'entretien dans des endroits réservés.