

# POURQUOI AÉRER ?

diminuer le risque de contamination



Une bonne aération des locaux permet de réduire très significativement les risques de contamination par aérosol.



Des publications scientifiques à venir vont quantifier cette réduction en fonction du nombre d'usagers, de leurs activités, etc



Ce risque est particulièrement important quand on ne peut pas porter de masque comme lors de la restauration en intérieur



En extérieur, le risque de contamination par aérosol est plus faible si l'on respecte distanciation physique et port du masque