

# GUIDE SANITAIRE DANS LE CONTEXTE DE COVID-19



## ORGANISATION



- Nomination d'un référent de l'application des mesures de prévention COVID-19

Il (elle) aura notamment la responsabilité de :

- Mettre en place les mesures générales
  - Prendre les actions préventives et correctives ainsi qu'effectuer l'amélioration continue de l'application des mesures sanitaires,
  - S'assurer que le personnel est correctement sensibilisé, formé et applique les mesures de prévention des risques sanitaires,
  - Appliquer la procédure en cas de suspicion de cas de COVID-19,
  - S'assurer de la conformité des mesures et procédures en lien avec les demandes du gouvernement
  - Maintenir à jour l'ensemble des procédures,
  - S'assurer du suivi des stocks d'équipements, matériels et produits,
- Organisation de l'arrivée des collaborateurs par un espace où sera installé le nécessaire de désinfection (savon ou gel hydroalcoolique) et remis les dispositifs de protection (masques grand public, gants pour certaines fonctions).
  - Réorganisation des plannings afin de limiter les regroupements de collaborateurs à un poste de travail donné.
  - Organisation des horaires et des lieux de repas du personnel afin d'appliquer les règles de distance et les gestes barrières.
  - Pour les métiers concernés, vérification de la sectorisation et de la protection des tenues propres dans les vestiaires. Prévoir un changement de tenue de travail à chaque prise de poste et prévoir la fréquence de lavage en conséquence. Le linge sale doit être disposé dans des sacs spécifiques accessibles sans manipulation manuelle.
  - Organisation de la sortie des collaborateurs par un espace où sera installée une poubelle destinée au jet des éléments de protection jetables.



## SENSIBILISATION ET FORMATION

- Réalisation de réunions d'information avec l'ensemble des collaborateurs pour transmettre les nouvelles procédures et ainsi les sensibiliser aux risques et aux nouveaux protocoles à mettre en place avec des sessions spécifiques selon les différents services
- Des supports visuels rappellent la bonne procédure pour mettre/porter et enlever un masque.



## RELATIONS AVEC LES PRESTATAIRES-FOURNISSEURS

- Sensibilisation et information préalable à destination des prestataires extérieurs intervenant dans l'établissement (restriction des accès, respect des gestes barrières pour les livreurs, mise à disposition de gel hydroalcoolique...).

# MÉNAGE

## & DÉSINFECTION



### ORGANISATION

- Protocole complet sanitaire et hygiène revu pour tenir compte des spécificités du virus et adapté à chaque espace. Cela comprendra notamment: nettoyage plus régulier des poignées de portes, interrupteurs, et endroits fréquemment touchés avec un produit virucide.
- Procédure renforcée de nettoyage des zones sensibles et en «back office».
- Mise en place spécifique de procédures de gestion des déchets dès que la poubelle est pleine.
- Augmenter l'aération des parties communes. Créer des rondes de désinfections régulières dans les espaces communs. Insister sur la désinfection des parties fréquemment touchées (poignées de portes, interrupteurs..).
- Lumière des espace commun allumé en permanence pour éviter la manipulation des interrupteurs



### ESPACES PRIVATIFS

- Attendre 3 heures avec une aération maximale avant de relouer un logement.
- Le ménage doit être effectué avec un masque
- Révision du planning de nettoyage des hébergements pour éviter autant que possible le travail en duo.
- Privilégier un nettoyage-désinfection humide. Insister sur les parties fréquemment touchées (poignées de portes, interrupteurs, dossiers de chaises..).
- plus de triage du linge sale
- Linge de lit et de toilette lavé à haute température
- *Pour les longs séjours dont le service ménage est inclus, proposer aux clients de définir un créneau horaire durant lequel ils s'absentent (demander l'ouverture des fenêtres avant de sortir)*

# ACCUEIL-RÉCEPTION



## ORGANISATION

- À titre préventif avoir à disposition des publics des kits (masques, gel, etc.), et les inciter à se nettoyer les mains avec la solution hydroalcoolique ou savon, à tous les points de contact du parcours client, et plus particulièrement à l'entrée et la sortie des espaces particulièrement sujets à densification (entrée des bâtiments, sanitaires, restauration, réception...).
- Dans les espaces communs, le port du masque est obligatoire.
- Réaménager les espaces de manière à faire respecter les distances de sécurité sanitaire : 1 mètre entre chaque personne.
- Équiper le personnel d'accueil de masques ou d'une paroi de séparation en plexiglass.



## CIRCULATION

- Mise en place d'éléments de signalisation spécifique séparation en plexiglas quand cela est possible pour garantir le maintien des distances de sécurité,
- Dès que possible, s'assurer de la fluidité des files d'attente
- Espaces d'attente suppression des espaces d'attente ou réduction du nombre de places assises, de manière à ce que les distances entre individus soient respectées.
- Mise à disposition des distributeurs de produits hydroalcoolique dans les parties communes



## PAIEMENT

- Favoriser le paiement par carte bancaire si possible sans contact. Désinfecter systématiquement les terminaux de paiement. *Inciter le client à utiliser du gel hydroalcoolique avant d'utiliser le TPE.*
- Favoriser l'utilisation de la carte bar



## COMMUNICATION

- Affichage et communication des règles d'hygiène, de distanciation et des gestes barrières dans l'ensemble des espaces.  
sensibilisation des clients à l'accueil de l'établissement.
- Notamment communiquer en amont pour que les clients apportent leurs propres masques pour toute personne de plus de 11 ans.

# RESTAURATION



## ORGANISATION

- Disposition laissant 1 m minimum de distance entre chaque table et une cellule familiale par table (maximum 6 personnes).
- Port du masque pour les serveurs et pour toute personne circulant
- Accentuer les process hygiène de cuisine
- Port obligatoire du masque et de gants pour les équipes manipulant des aliments
- Service en Buffet avec renfort de personnel et produits proposés en priorité en portions individuelles
- Remplacement des pinces de service toute les 15 minutes
- Aménagement des horaires
- Utilisation de l'espace publique (golf) pour augmenter la capacité d'accueil en terrasse



# LA PISCINE



## ORGANISATION



- Pas de limitation de la capacité d'accueil prescriptions du HCSP , pour permettre les recommandations des autorités.
- Ajuster les réglages de l'eau pour être toujours dans le haut de l'abaque en termes de chlore actif dans l'eau.
- Réduire ou supprimer (si désinfection trop difficile) les mobiliers type transats afin de respecter la distanciation sociale et de faciliter le nettoyage des plages du bassin.
- Mise à disposition de gel et produits désinfectants dans les vestiaires.  
Fermer les vestiaires collectifs.  
Supprimer le prêt de matériel/jeux aux baigneurs.  
Supprimer sèche-cheveux et sèche-mains à air pulsé.
- Nettoyer plus souvent les plages-piscines en insistant sur les zones fréquemment touchées par les nageurs.  
Afficher le protocole de nettoyage et désinfection : produits utilisés, fiche horodatée signée par le collaborateur.
- Dans les pataugeoires, recommander le port du maillot-couche.



# ANIMATIONS



## ORGANISATION

- Adapter le programme d'animations et l'ouverture des services et installations aux exigences sanitaires et aux décisions du gouvernement.



- Réduction du nombre d'événements collectifs ; programme extérieur renforcé, respect des normes de distanciation, privilégier les animations sportives individuelles.
- Port du masque obligatoire pour les encadrants

## ET POUR LES CLUBS ENFANTS

- Revue du programme d'animations en assurant le respect de la distanciation physique.



## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- Aération par les fenêtres extérieures le plus fréquemment possible avant l'arrivée des enfants et entre chaque activité
- Normes espaces enfants similaires aux espaces scolaires (application normes écoles), nettoyage systématique des mains à l'arrivée et nettoyage des jeux après utilisation, etc.
- Entretien des locaux effectué en utilisant les procédures et produits virucides avec une plus grande fréquence (2 fois par jour) et en insistant sur les zones fréquemment touchées.

# CAS SUSPECTS



## DÉTECTION DU VIRUS

- S'assurer de la mise en place et du respect des protocoles de gestion en cas de suspicion de contagion au COVID-19
- Mise en place d'un engagement entre les parties de déclaration en cas de symptôme COVID-19
- Tous les employés ou tiers (clients, fournisseurs & intervenants) présentant des symptômes (difficultés respiratoires, perte de goût ou d'odorat...), seront invités par l'organisation à consulter immédiatement un médecin référent, Centre Covid ou autre organisme sanitaire local de référence.
- Sensibiliser les clients aux gestes barrières et les inviter à effectuer un contrôle de leur température si nécessaire.
- Les clients seront également incités à informer la structure d'accueil en cas de contamination post séjour.



## MISE EN ISOLEMENT

- Mise en quarantaine de 10 jours de tout employé avec COVID-19 confirmé.
- Mise à disposition d'un espace dédié d'isolement et de conseil médical pour les clients découvrant des symptômes pendant l'événement, le voyage ou un séjour hébergé..
- Procédure de mise en isolement suite à la découverte d'un cas suspect sur site (appliqué pour tout employé, client ou tiers intervenant sur site), comprenant :
  - Mise à disposition d'un espace pour les personnes présentant les symptômes
  - Appel du centre 15 ou d'un médecin
  - Déclenchement des procédures d'isolement des personnes ayant été en contact rapproché avec les personnes infectées potentiellement
  - Déclenchement des procédures de nettoyage et désinfection renforcées.