



COVID-19

Guide de bonnes pratiques sanitaires pour
les entreprises du tourisme du Grand-Est





Jean-Claude Schurch
Président de GEST

É D I T O

Le Grand Est est une destination aimée des Français en quête de gastronomie, de découvertes et d'activités dans des paysages magnifiques, verts et accueillants. Même si la crise sanitaire nous a fortement impacté, l'heure est maintenant à la reprise d'activité et à la reconquête de la confiance des clients.

Pour accompagner la reprise d'activité des professionnels du tourisme, les services de santé au travail de la région vous proposent ce **guide de bonnes pratiques sanitaires visant à assurer la sécurité des professionnels du tourisme et des clients.**

Les pouvoirs publics et les représentants des professionnels du tourisme et des loisirs travaillent actuellement à des mesures spécifiques. Ce sont bien entendu celles-ci qui s'imposeront à toutes et tous. En l'absence de protocole adapté à votre activité, **le plan général de déconfinement des entreprises est à prendre en compte :**

<https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf>

Le présent document n'a pas vocation à se substituer aux réglementations, normes ou protocoles qui sont ou seront déterminés par ailleurs. Les connaissances sur cette nouvelle

maladie progressent. L'évolution de l'épidémie globalement positive pour la population générale, permet de faire évoluer ces recommandations. Néanmoins, il faut rester très vigilant.

Le but de cette publication est de vous apporter un **éclairage complémentaire et opérationnel**, de vous inciter à adopter des bonnes pratiques et de considérer les **mesures de sécurité sanitaire** comme une **condition nécessaire à la pérennité des activités touristiques et de loisirs dans notre belle région.**

Ce guide vous est proposé par **GEST**, l'association régionale des 22 services de santé au travail du Grand Est. Parce que conseiller les entreprises et les salariés en matière de prévention, c'est notre métier !



Ce qu'il faut savoir sur le COVID-19

Quelques rappels

Le COVID-19 se transmet :



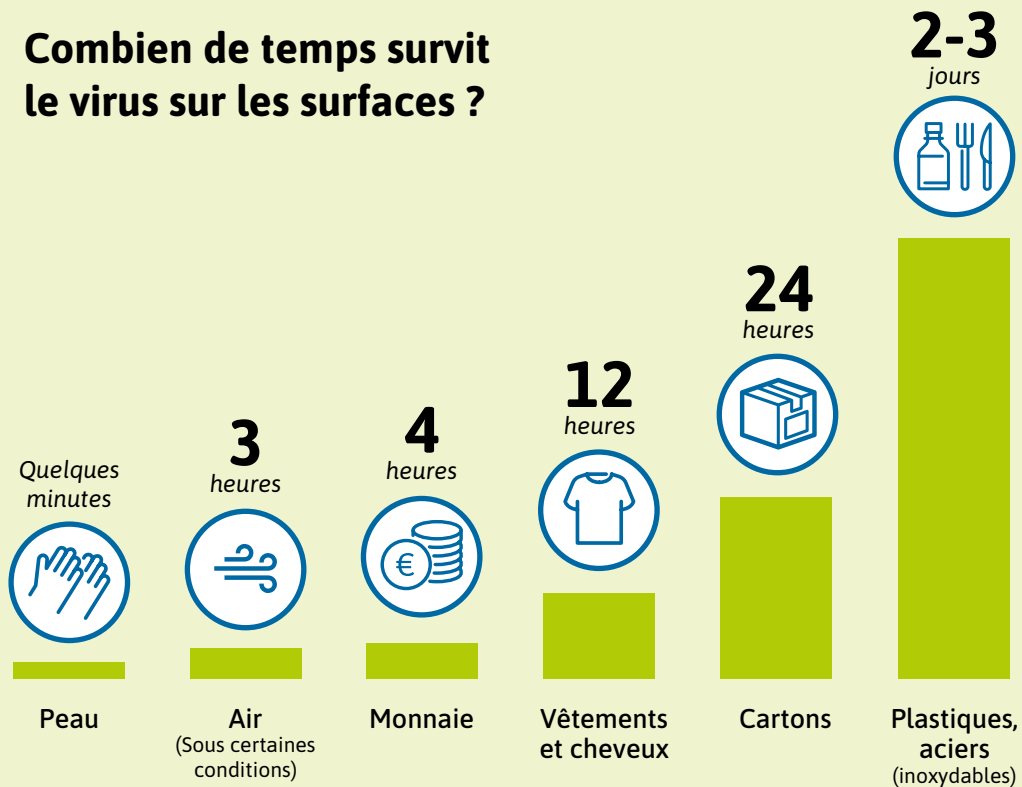
par la projection de gouttelettes infectieuses communément appelées les postillons - vers les autres et sur les surfaces.

- Parler projette les postillons jusqu'à environ 1,5 m
- Éternuer ou tousser projette les postillons jusqu'à 5-6 m



- En inhalant
- En touchant une surface contaminée puis en portant les mains ou un objet contaminé à notre visage : nez, yeux et bouche sont des portes d'entrée pour le virus.
- Via nos mains sur d'autres surfaces (poignées de portes, ...)

Combien de temps survit le virus sur les surfaces ?



Ces durées sont données à titre indicatif et sont plutôt à considérer comme des échelles de grandeur.

À quoi le virus du COVID-19 est-il sensible ?

Le virus du COVID-19 est un virus enveloppé, ce qui signifie qu'il fait partie des types de virus les plus faciles à éliminer avec un produit détergent et désinfectant approprié.

Le détergent

Il agit efficacement sur la partie la plus sensible du virus : son enveloppe.

Cette membrane est vulnérable face au détergent, car elle est simplement composée de lipides.

Grâce aux tensio-actifs, les détergents dissolvent la double couche de lipides et désactivent le virus.

Les désinfectants

Un désinfectant présentant au moins 70 % d'alcool dégrade les protéines qui sont fixées sur l'enveloppe du virus.

Il agit également sur la double couche lipidique en affaiblissant la cohésion de la membrane.

Il sera toujours nécessaire de déterger les surfaces mais dans certains cas, notamment dans les situations à risque de contamination manuportée, il s'agira également de désinfecter.



Désinfection des locaux

L'eau de Javel n'est pas le seul virucide efficace ! Il existe plusieurs produits écolabellisés, qui doivent afficher la norme 14476. L'alcool ménager, à plus de 70° est également efficace.

Toutefois, si vous tenez absolument à utiliser de l'eau de Javel, veillez à bien respecter le dosage (sur-doser ne désinfecte pas mieux) et à l'utiliser avec de l'eau froide (l'eau chaude nuit à son efficacité et engendre des vapeurs nocives). Enfin, il convient en premier lieu de nettoyer avec du savon puis de procéder à la désinfection.

Pour la désinfection des surfaces

L'Organisation Mondiale de la Santé recommande d'utiliser des désinfectants chimiques qui peuvent éliminer le COVID-19.

IL S'AGIT NOTAMMENT :

- de désinfectants à base d'eau de Javel ou de chlore
- de solvants
- d'éthanol > 70% d'alcool
- d'acide peracétique
- de chloroforme

Le virus du COVID-19 est également sensible à la température : décontamination à partir de 60°



Les symptômes du COVID-19 :

Une infection respiratoire aigüe avec fièvre ou une sensation de fièvre

ou la survenue brutale

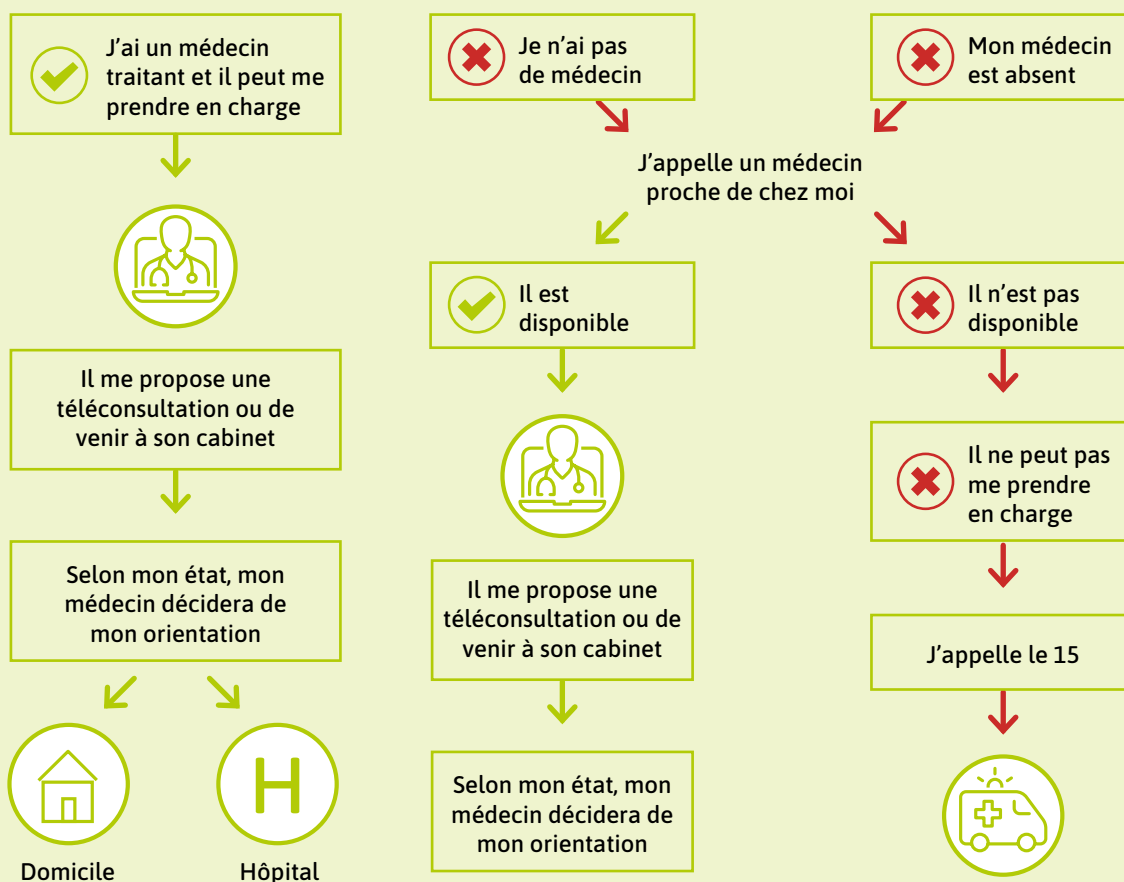
- d'une **fatigue** inexpliquée
- de **courbatures**
- de **maux de têtes** en dehors d'une pathologie migraineuse connue
- d'une **perte** ou d'une **modification de l'odorat** ou hyposmie sans rhinite associée
- d'une **perte** ou d'une modification du **goût**

Les symptômes de gravité sont

- une **respiration rapide**
- un **malaise**
- une altération de la **conscience**, une **confusion**, une **somnolence**
- une **altération de l'état général brutal** chez le sujet âgé

Qui contacter en cas de symptôme lié au COVID-19 ?

J'ai de la fièvre, de la toux ou un symptôme grippal...
J'appelle et ne me déplace pas !



Je reste chez moi et je ne me rends pas directement dans les cabinets médicaux, sauf indication contraire du médecin. **Si les symptômes s'aggravent** avec difficultés respiratoires et signes d'étouffement, **j'appelle le 15.**

Pour aller plus loin...

Que dit la loi ?

L'employeur doit prendre les mesures nécessaires « pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et morale des travailleurs » (article L.4121-1 du Code du Travail). Il peut prendre des dispositions contraignantes pour assurer la protection de la santé du personnel après évaluation du risque de contagion dans l'entreprise.

« [...] conformément aux instructions qui lui sont données par l'employeur, il incombe à chaque travailleur de prendre soin, en fonction de sa formation et selon ses possibilités, de sa santé et de sa sécurité ainsi que de celles des autres personnes concernées par ses actes ou ses omissions au travail » (article L.4121-1 du Code du Travail).



Comment faire évoluer votre document unique ?

En tant qu'employeur, la loi vous impose d'évaluer les risques qui existent dans votre entreprise en matière de santé et de sécurité des salariés. Pour cela, vous devez établir et tenir à jour un document unique d'évaluation des risques professionnels. Celui-ci comprend un inventaire et une évaluation des risques dans chaque unité de travail de votre établissement, point de départ d'une démarche de prévention de votre entreprise, notamment au travers d'un plan d'action.

Au vu de la situation actuelle, il est indispensable de mettre à jour votre document unique, en y intégrant le risque biologique de manière générale ainsi que les risques spécifiques liés à la pandémie de COVID-19, afin de mettre en exergue le plan d'action lié aux changements organisationnels mis en place.

Pour cela, identifiez les situations de travail où les conditions de transmission du COVID-19 peuvent exister afin de prévoir les mesures de prévention et de protection indispensables pour éviter la propagation du Coronavirus dans l'entreprise et la contamination de vos collaborateurs.

Par ailleurs, si une nouvelle organisation du travail au sein de votre entreprise se développe, identifiez toutes les situations de travail présentant des risques non biologiques mais générés par les réorganisations liées à la crise (troubles musculo-squelettiques, risques psychosociaux, risques d'accident, etc.) :

- Tenez compte des modes dégradés et des dysfonctionnements potentiels (incidents, pannes...)
- Prenez en compte les nouvelles tâches émergentes
- Intégrez et consultez vos salariés et les représentants du personnel

Rapprochez-vous de votre service de santé au travail qui vous propose des dispositifs d'accompagnement.

Un webinaire et un guide pratique : « Ne pas mettre à jour votre DU, sérieux ?! » organisé par AST67 est visualisable en replay : <https://www.ast67.org/actualite/coronavirus-covid-19/webinaires-covid19/>



Tronc commun à tous les métiers du tourisme

Les gestes barrières à respecter pour se protéger et protéger les autres



Se **laver régulièrement les mains** ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou **éternuer** dans **son coude** ou dans un mouchoir



Respecter une **distance** d'au moins **un mètre** avec les autres



Se moucher dans un **mouchoir à usage unique** puis le jeter



Éviter de se **toucher le visage**



Saluer **sans serrer la main** et arrêter les embrassades



En complément de ces gestes, **porter un masque** quand la distance d'un mètre ne peut être respectée



Sensibilisation des clients

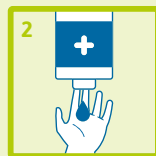
Une question de civisme qui n'est pas encore évidente pour tous, mais les masques jetables ne sont pas biodégradables, il ne faut pas les jeter dans la nature. Un petit rappel auprès de vos clients ne sera pas superflu.

Comment se laver les mains ?

Avec de l'eau et du savon, il est important de respecter les 30 secondes minimales de frottement. En revanche, il n'y a pas de durée en ce qui concerne la friction avec du gel ou une solution hydroalcoolique, seule compte la désinfection de l'ensemble des zones des mains.



1 Mouiller **abondamment** les mains



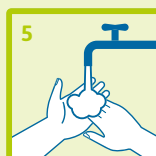
2 Appliquer le **savon** et frotter paume contre paume



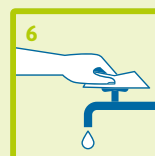
3 Bien savonner entre les doigts et sur le dos des mains



4 Frotter au moins **30 secondes**



5 Rincer **abondamment**



6 Essuyer et sécher les mains

en insistant sur le bord et le dos des mains, la paume, les pouces, les ongles, les poignets

à l'aide d'un papier essuie-main à usage unique, refermer le robinet avec le papier et le jeter

Comment mettre, porter puis enlever un masque ?

- Avant de mettre un masque il est impératif de **se laver les mains avec du savon et de l'eau**, ou le cas échéant du gel hydroalcoolique. **Ce nettoyage des mains doit se faire avant de mettre un masque mais aussi avant ET après l'avoir retiré.**
- Placer le masque dans le bon sens : certains masques peuvent avoir une couleur sur la face avant, si c'est le cas elle se place alors à l'extérieur.
- Veiller toujours à ce que la barrette métallique soit placée en haut.
- Tester l'étanchéité : le masque doit se plaquer sur le visage.
- **Ne plus toucher son masque quand il est porté.**
- Pour retirer un masque, manipuler par les élastiques sans toucher l'avant du masque, et le jeter dans un poubelle fermée s'il est jetable, ou de le laver selon la notice s'il est lavable.
- Après avoir jeté votre masque il est impératif de **se laver les mains avec du savon et de l'eau**, ou le cas échéant du gel hydroalcoolique.



Les différents types de masques

	Masque chirurgical FFP1	Masque FFP2, 3 sans valve	Masque FFP2, 3 avec valve	Masque grand public catégorie 1	Masque grand public catégorie 2
Vous protège	Partiellement	oui	oui	Partiellement	Partiellement
Protège les autres	oui	oui	non	oui	oui
Durée du port	4h max	8h max		4h max	
Usagers	Professionnel de la santé et autre professionnel spécifique	Professionnel de santé et autre professionnel selon les risques dans l'activité		Personnel avec contact régulier avec le public	Personnel avec contact occasionnel avec des personnes
Marquage	CE, référence datée de la norme EN 14683, type de masque	CE, référence datée de la norme EN 149, classe d'efficacité		Performances de filtration et logo garantissant la filtration pour au moins 5 lavages (réutilisables)	

Les masques laissant voir la bouche (et le sourire) par une paroi transparente sont des masques grand public qui ne sont pas homologués par le gouvernement à l'heure actuelle. Pour privilégier le langage non verbal dans vos activités de tourisme, il est préférable d'installer des écrans transparents pour faciliter la communication, sous réserve de la bonne application des gestes barrières et mesures de distanciation physique.

Comment gérer vos déchets ?



- Réduisez au maximum votre production de déchets.
- Ne déposez rien hors des conteneurs.
- Videz quotidiennement les poubelles et autres conditionnements.
- Jetez dans un sac dédié, les mouchoirs, les masques et les gants usagés. Ce sac doit être soigneusement fermé puis conservé 24 heures avant d'être placé dans le bac d'ordures ménagères (surtout pas dans la poubelle des recyclables).
- Munissez-vous de gants pour déposer vos sacs dans le conteneur. Puis, à votre retour, nettoyez les gants à l'eau savonneuse, et lavez-vous les mains.
- Utilisez des poubelles à pédales.

Quels affichages mettre en place ?

Informez et prévenez, pour vous protéger et protéger vos salariés comme vos clients.

Pour les salariés :

QUOI ?

Gestes barrières, Consignes de lavage des mains, Nouvelles procédures et organisations de travail, Rendez-vous aux réunions ou formations spécifiques, Horaires des temps d'échange entre direction et salariés, Information concernant les salariés vulnérables.

OÙ ?

Sur les panneaux d'affichage obligatoires, à l'entrée employés, dans les vestiaires, en salle de pause.

Pour les clients :

QUOI ?

Initiatives mises en place pour garantir la sécurité sanitaire pendant le séjour, Gestes barrières et distanciation physique, Invitation à adopter une bonne hygiène des mains, Port du masque en cas de symptômes, Modalités et/ou fréquence de désinfection de tel ou tel lieu, Nouvelles organisations et modalités d'accès aux services de l'établissement, Fermeture ou modification du fonctionnement de certains services.

COMMENT ?

En plusieurs langues et/ou avec des pictogrammes. Mettre également en place un marquage au sol pour faciliter la distanciation physique dans les files d'attente (réception, petit-déjeuner...).

OÙ ?

À l'entrée, à la réception/accueil, dans les parties communes et ascenseurs, dans les sanitaires collectifs, dans les chambres, dans la salle de restauration et dans les cuisines, à la piscine/spa, auprès des points d'eau et des barbecues, par exemple.

Pour les fournisseurs ou sous-traitants :

QUOI ?

Nouvelles procédures et organisations des interventions.

OÙ ?

À l'accueil des fournisseurs, prestataires et sous-traitants (quai de livraison...), en amont de leur venue par email.

EXEMPLES D'AFFICHAGES

<https://www.francenum.gouv.fr/comprendre-le-numerique/coronavirus-affiches-et-infographies-telecharger-pour-rassurer-les-clients>

<http://www.inrs.fr/actualites/mesures-barrieres-au-travail-nouvelles-affiches-INRS.html>

Comment gérer le stress en cette période difficile ?

Pour réussir une reprise d'activité, il est important de prendre en compte l'impact psychologique et psychosocial de la crise sanitaire. Les salariés et les collectifs de travail peuvent ressortir fragilisés, voire très éprouvés de cette période. Pour cela, il est nécessaire de procéder à l'évaluation des risques psychosociaux.

Contactez votre service de santé au travail qui propose des accompagnements spécifiques. Un webinaire et un guide pratique : «La reprise d'activité sans stress, c'est possible ?!» est visualisable en replay <https://www.ast67.org/actualite/coronavirus-covid-19/webinaires-covid19/>

Pour les chefs d'entreprises

Le Ministère de l'Économie et des Finances, en s'appuyant sur l'action de l'association APESA (Aide Psychologique aux Entrepreneurs en Souffrance Aiguë), a mis en place un numéro vert : **0 805 65 50 50** (7 j/7, de 8h à 20h).

Ce dispositif, explique Marc Binné, président d'APESA France, va permettre « à tout chef d'entreprise qui en éprouve le besoin de bénéficier d'une prise en charge psychologique, rapide, gratuite, confidentielle, par des psychologues spécialisés dans l'écoute et le traitement de la souffrance morale, les « idées noires » provoquées par les difficultés de leur entreprise ».



Les risques psychosociaux incluent le stress professionnel, les violences externes, les violences internes à l'entreprise dont le harcèlement moral mais aussi le sentiment de souffrance ou de mal-être au travail. On parle de stress au travail quand une personne ressent un déséquilibre entre ce qu'on lui demande de faire dans le cadre professionnel et les ressources dont elle dispose pour y répondre.

Les situations stressantes qui s'installent dans la durée ont toujours un coût pour la santé des individus qui les subissent. Elles ont également des répercussions négatives sur le fonctionnement des entreprises (turn-over, journées de travail perdues, perte de qualité de la production, démotivation...).

La démarche de prévention collective consiste à réduire les sources de stress dans l'entreprise en agissant directement sur l'organisation, les conditions de travail, les relations sociales... (INRS)

Le chef d'entreprise :

il évalue les risques professionnels, dont les risques psycho-sociaux, et les retranscrit dans le document unique (art L.4121-3 du Code du Travail) ; Il prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs.

Le salarié :

Il prend soin de sa santé et de sa sécurité ainsi que de celles des autres concernés par ses actes ou omissions au travail (art L.4122-1 du Code du Travail).



Gestion globale des équipes

Quelles nouvelles habitudes à prendre ?

Identifiez puis nommez un référent COVID au sein de votre structure. Formez ce collaborateur pour qu'il puisse :

- Informer et sensibiliser les employés
- Vérifier la mise en œuvre des gestes barrières et des bonnes pratiques sur chaque poste de travail, ainsi que tout au long du parcours client
- Assurer une veille sur les outils pertinents et les recommandations à appliquer.

Un webinaire et un guide pratique : « Référent COVID-19 » est visualisable en replay :
<https://www.ast67.org/actualite/coronavirus-covid-19/webinaires-covid19/>



Entrée et sortie en entreprise

- Demandez aux salariés présentant des **symptômes grippaux** de **ne pas venir** dans l'entreprise.
- Interdisez l'entrée à toute **personne extérieure** présentant des **symptômes** tels que fièvre, toux, courbatures, difficultés respiratoires, etc.
- **Affichez à l'entrée de l'entreprise toutes les informations préalables** à l'accueil des client(e) (consignes sanitaires, modalités de prises de rendez-vous, organisation du service, modalités de paiement et retraits de marchandises).
- Organisez des **prises de service à des horaires décalés**, évitez les embauches et débauches collectives.
- Modifiez éventuellement les **amplitudes horaires**, **fractionnez les pauses**, augmentez le **temps dédié au nettoyage**.
- Invitez tous les salariés à **surveiller leur température eux-mêmes**. La prise de température quotidienne dans les entreprises, avec thermomètre sans contact, n'est pas recommandée et nécessite l'accord des salariés. **Il est interdit à l'employeur de garder trace de ces données de santé personnelles**.
- **Vestiaires** : limitez le nombre de salariés présents en même temps.
- Incitez au **lavage des mains systématique à l'entrée** et à la sortie des vestiaires, et plus largement de l'entreprise.
- Assurez-vous qu'il y ait du **gel hydro-alcoolique**, du **savon**, des **essuie-mains à usage unique**, des **mouchoirs à usage unique**, des **poubelles à pédale** en accès facile.
- Privilégiez une **tenue de ville différente** de la **tenue de travail**, cette dernière devant rester dans l'entreprise.
- **Bloquez les portes en position ouverte**, si les portes ne sont pas automatiques.
- Mettez en place des **accès entrée/sortie bien différenciés** (dans le temps ou l'espace) afin d'éviter le croisement des personnes, par exemple en les **matérialisant au sol**.

Poste de travail

- **Évitez les locaux confinés** : assurez une aération naturelle régulière des locaux: au moins 2 à 3 fois par jour pendant 15 minutes.
- **Respectez la règle de distanciation** : éloignement de plus de 1,5 mètres.
 - > Si le respect de cette distanciation n'est pas possible : le port d'un masque de catégorie 1 (chirurgical) est obligatoire.
 - > Adaptez les postes pour éviter le face à face : organisez-les en quinconce
- **Si le poste face à face est inévitable** : mettez en place un plexi ou conseillez le port d'un masque de catégorie 1 (chirurgical).
- Pour le personnel d'accueil, **prévoyez un guichet** permettant d'isoler ou d'éloigner le salarié du public.
- Si des postes de travail le permettent, incitez vos collaborateurs à télétravailler privilégiez les réunions en visioconférence.
- Pour le personnel en présentiel, prévoyez un temps d'échanges avec les salariés en début et en fin de poste pour **recueillir les difficultés rencontrées** dans l'application des consignes notamment lorsque la distanciation ne peut pas être respectée et recherchez avec eux des solutions pour opérer différemment.
- Prévoyez du **gel hydroalcoolique à chaque poste de travail**.
- Prévoyez un **roulement pour le lavage des mains** toutes les deux heures.
- **Retirez les objets personnels** sur le poste de travail.
- **Évitez la restauration** sur le poste de travail.
- **Évitez le prêt d'objets** (stylo, téléphone...).
- Organisez la **désinfection systématique** des outils utilisés par plusieurs salariés à chaque changement d'utilisateur.
- Proscrivez la **ventilation électrique individuelle** et les climatiseurs.



Pauses et réfectoire

- **Limitez le nombre de salariés par pause** : organisez un roulement, augmentez les plages horaires, échelonnez.
- Respectez les **règles de distanciation**.
- **Gérez les conditions d'utilisation** des fontaines à eau et des machines à café (cf. affiches en annexe) ainsi que des micro-ondes et des réfrigérateurs.
- **Évitez les selfs** : privilégiez les commandes en amont puis la préparation et la distribution de plateaux par une personne dédiée équipée d'un masque.



Réception / clients - livreurs

- Demandez un lavage de mains systématique ou une désinfection par gel hydroalcoolique à chaque personne entrant dans l'entreprise.
- Interdisez tout **contact direct** avec les salariés.
- Réception des colis et courriers : **ne les ouvrez pas si possible avant 24h**. Entreposez-les dans un endroit réservé.
- Lavez-vous les mains systématiquement après avoir manipulé le courrier ou des colis.

Déplacements

- Limitez les déplacements à ceux utiles à la bonne marche de l'entreprise. Privilégiez le téléphone ou la visioconférence.
- Si un déplacement est indispensable : **1 véhicule par salarié**. Si deux salariés : 1 à l'avant et 1 à l'arrière, en quinconce et avec masque.
- Désinfectez avant et après chaque utilisation des véhicules d'entreprise.
- Pour les commerciaux ou livreurs : **prévoyez du gel hydroalcoolique dans le véhicule**.



Nettoyage du poste de travail

Mettez en place une traçabilité des opérations de nettoyage. Il doit se faire avec des produits virucides (normes EN14476), par le salarié avant et après la prise de poste et pendant si nécessaire :

- Désinfection régulière des plans de travail
- Désinfection régulière des **poignées de portes, interrupteurs, boutons d'ascenseur, rampes, robinets...**
- Désinfection des **claviers, souris, imprimantes, photocopieurs, fax...**
- Désinfection du **terminal de carte bancaire**



Nettoyage quotidien des sols

- **À l'humide.** L'aspirateur est déconseillé, sauf si toute autre solution de nettoyage est impossible, ou avec un filtre HEPA.
- **Nettoyage quotidien des sols avec une solution détergente classique** s'il n'y a pas de suspicion de contamination du sol.

Équipements de Protection Individuelle (EPI)

- **Masques de catégorie 1** si une distanciation de plus de 1,5m ne peut pas être respectée. Attention : même avec le masque, respectez les gestes barrières.
- **Gants non obligatoires**, voire déconseillés (sauf pour le personnel en charge du nettoyage) : un lavage des mains bien effectué est tout aussi efficace.
- Si port de gants à usage unique, les enlever sans se souiller les mains, puis les jeter immédiatement après usage dans une poubelle fermée avec commande à pied.
- **Visière : permet la protection des yeux et du visage.** Ne remplace pas le masque car ne protège pas les voies respiratoires, la visière vient donc en complément du masque.
- **Blouse si besoin et chaussures de travail.** Les blouses doivent être à usage unique ou lavables à 60°.

Les fiches de données de sécurité (FDS) des produits de nettoyage et des désinfectants que vous utilisez doivent être **facilement accessibles**. Veillez à respecter les conditions d'utilisation, les dosages recommandés et le port éventuel d'EPI. Restez vigilant à la date d'expiration des produits.

Les opérations de désinfection ne doivent être réalisées que lorsqu'elles sont strictement nécessaires : l'usage répétitif du désinfectant peut créer des micro-organismes résistants au désinfectant.

Un désinfectant mal employé tue les micro-organismes les plus sensibles mais permet la survie des micro-organismes les plus résistants, le désinfectant n'ayant plus aucun effet et procurant alors un faux sentiment de sécurité.

Par ailleurs, une désinfection inutile constitue une opération de travail à risque pour les travailleurs (exposition aux produits chimiques, troubles musculo-squelettiques..., ...).



Comment gérer une personne présentant des symptômes COVID-19 ?

Avec votre médecin du travail, rédigez préventivement une procédure ad hoc de prise en charge sans délai des personnes symptomatiques (cf. p.4) afin de les isoler rapidement dans une pièce dédiée et de les inviter à rentrer chez eux et contacter leur médecin traitant.

A - Si l'un de vos salariés présente des symptômes, vous devez :

- **Isoler la personne symptomatique** dans une pièce dédiée en appliquant immédiatement les gestes barrières, garder une distance raisonnable avec elle (minimum 1,5 mètre) avec équipement d'un masque « grand public » ou chirurgical.
- **Mobiliser le professionnel de santé dédié de l'établissement**, un sauveteur / secouriste du travail formé au risque COVID-19 ou le référent COVID-19, selon votre organisation interne. Lui fournir un masque avant son intervention.
- En l'absence de signe de gravité, **contacter le médecin du travail** ou demander à la personne de contacter son médecin traitant pour avis médical. Si confirmation d'absence de signes de gravité, organiser son retour à domicile en évitant les transports en commun.



En cas de signe de gravité (exemple : détresse respiratoire), appelez le 15.

Si l'envoi des secours est décidé par le centre 15, organisez l'accueil des secours.

- **Après la prise en charge de la personne, prenez contact avec votre médecin du travail et suivez ses consignes.**
- **Si le cas COVID-19 est confirmé**, l'identification et la prise en charge des personnes contacts seront organisées par le médecin prenant en charge le cas et la plateforme de l'Assurance Maladie: **les contacts évalués « à risque » seront pris en charge et placés en quatorzaine** (pendant 14 jours après la date du dernier contact avec le cas confirmé).

B - Si l'un de vos clients présente des symptômes ou est COVID-19 positif :

PENDANT SON SÉJOUR

- **Invitez le client à se faire connaître en appelant la réception.** Celle-ci lui indiquera la marche à suivre (Cf. Qui contacter au plus près de chez vous en cas de symptôme lié au COVID-19?).
- **Incitez-le à rester isolé dans sa chambre** (son logement, son emplacement de camping...) en attendant l'avis du médecin.
- **Assurez-vous qu'il dispose de masques et de savon.** Sinon, lui en déposer au pied de sa porte.

APRÈS SON DÉPART

- **Consignez la zone concernée** par un balisage à suivre (Cf. Qui contacter au plus près de chez vous en cas de symptôme lié au COVID-19?).
- **Aérez la pièce quand c'est possible.** Avant de nettoyer les surfaces de l'espace occupé par le client malade, attendez au minimum 3 heures et de préférence 12 à 24h si cela est possible, afin de réduire le risque d'exposition.

Dans les deux cas A et B, le coronavirus pouvant probablement survivre plus de 3 heures sur des surfaces sèches, des mesures spécifiques seront donc à prendre :

METTEZ EN PLACE UN PROTOCOLE DE NETTOYAGE ESSUYAGE HUMIDE :

- **Équipez les personnes** en charge du nettoyage d'une **combinaison jetable** ou d'une blouse, de **gants jetables** ou de gants de ménage, et d'un **masque**.
- **Désinfectez les points de contact** avec une lavette jetable à usage unique imprégnée de solution désinfectante virucide (norme EN 14476) et toutes les surfaces des objets meublants, les points de contact (écran, ordinateur, téléphone, interrupteur, poignées, télécommande, plan de travail, tiroirs, siège, porte-manteau, ...).
- **Nettoyer les sols et surfaces :**
 - > D'abord avec 3 bandeaux de lavage comme suit : nettoyer avec un premier bandeau de lavage (à usage unique) imprégné d'un produit détergent ; rincer les sols et surfaces à l'eau potable avec un deuxième bandeau à usage unique ; laisser un temps de séchage suffisant de ces sols et surfaces.
 - > Ensuite désinfecter les sols et surfaces avec de l'eau de Javel diluée à 0,5% (1 litre de Javel à 2,6% et 4 litres d'eau) avec un bandeau de lavage à usage unique différent des deux précédents.

Les déchets produits par la personne contaminée et les déchets dus au nettoyage des espaces suivent la filière d'élimination classique dans des sacs poubelles fermés.

(Sources : Ministère du Travail, Agence Régionale Santé, Services de Santé au Travail Interentreprises)

Comment reprendre une activité pour un salarié considéré par le médecin traitant comme guéri ? ou un cas contact ? ou un salarié vulnérable ?



- **Demander l'avis du médecin du travail qui a évalué la situation en fonction du salarié et de son poste, du contexte de l'épidémie et du contexte sanitaire propre à l'entreprise.** Il vous fera les recommandations pour la reprise des cas COVID.
- **La reprise des cas contacts, même dépistés négatifs par des tests, ne peut se faire avant 14 jours selon les recommandations actuelles.**
- **Pour les salariés vulnérables** dont le dispositif de prise en charge est reconduit jusqu'au 10 octobre 2020, **privilégiez le télétravail.**
À défaut rechercher un poste limitant les contacts avec les autres travailleurs, les tiers et les clients. Dans le doute, demandez l'avis de votre médecin du travail.
- Dans tous les cas, **les mesures barrières et de distanciation physique doivent être strictement respectées.**



Focus métiers

Ces fiches métiers ont été élaborées afin de donner aux entreprises des conseils sanitaires pour l'exercice de leur activité dans le respect de la sécurité et de la santé de l'ensemble des salariés en temps d'épidémie COVID-19. Elles sont susceptibles d'évoluer. Ces fiches métiers ont également vocation à gagner la confiance des clients et du grand public.

Elles complètent les indications disponibles sur le site du Ministère du travail
<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/proteger-les-travailleurs-les-emplois-les-savoir-faire-et-les-competences/proteger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs>

Réception, accueil

- 1 - **Facilitez les réservations par téléphone, courriel, site internet et fixez des heures d'arrivée** à respecter afin d'échelonner la présence des clients dans la salle de réception.
- 2 - **Dématérialisez en général tout ce qui est dématérialisable** pour éviter les manipulations successives.
- 3 - **Maîtrisez les flux par un marquage au sol**, par un circuit fléché évitant les croisements et en faisant entrer les clients un par un, avec **au moins 1,5m de distance**.
- 4 - Rédigez une **affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement** pour le client.
- 5 - Installez un **distributeur automatique de gel hydro-alcoolique**. A défaut, indiquez les sanitaires avec savon les plus proches.



- 6 - **Développez les check-in et check-out sans contact**. Envoyez le projet de facture par courriel la veille du départ du client, pour qu'il en prenne connaissance. Si le client souhaite une facture acquittée, informez-le de l'envoi par défaut sous format électronique.
- 7 - **Réglez l'ensemble des conditions de départ avec les clients par téléphone ou par courriel** ; fixez une **heure de départ à respecter**. Echelonnez les heures de départ pour limiter le nombre de clients à la réception.
- 8 - **Nettoyez et désinfectez régulièrement les points de contact** : TPE (terminal de paiement électronique), téléphones, claviers d'ordinateurs et autres surfaces touchées.
- 9 - Si la réception n'est pas équipée d'une vitre ou d'un plexi, veillez scrupuleusement **au respect des distances**. Privilégiez le **paiement sans contact**. Utilisez un **support lavable si le paiement est effectué en monnaie**, et pour la **remise des clefs ou de documents**, installez une boîte ou un panier, pour les récupérer au départ du client.
- 10 - **Aérez régulièrement** les pièces en ouvrant les fenêtres et/ou les portes, **15 minutes 3 fois par jour**.
- 11 - N'utilisez **pas de ventilateur collectif**.
- 12 - **Vérifiez les climatisations et VMC. Proscrivez les climatiseurs** qui recyclent l'air de la pièce.
- 13 - Mettez à disposition des clients, sur demande, des produits d'accueil et d'hygiène, stylos et papiers, qui ne sont plus proposés dans les chambres.
- 14 - **Optimisez les rondes de nuit en incluant la désinfection des principaux points de contact** parmi la check-list de la tournée.
- 15 - **Formez l'équipe de réception sur la procédure à suivre en cas de suspicion de contamination au COVID-19**, pour savoir guider le client concerné, par téléphone.
- 16 - **Attribuez, si possible, des outils de travail individuels** : téléphone, ordinateur, tablette, stylo, casque et micro, ... À désinfecter à chaque changement de shift.



Produits d'accueil

Les produits d'accueil individuels reviennent en force car de nombreux hôtels ne veulent pas perdre de temps à la désinfection des distributeurs de savon-shampoing.

Si vous souhaitez vous aussi revenir aux produits individuels, nous vous proposons de ne pas les disposer en chambre mais plutôt de les garder à l'accueil en expliquant qu'ils sont disponibles gratuitement, cela permettra de réduire le gaspillage.

Hébergement (chambre, mobil-home, gîte, ...)

- 1 - Organisez la **prise de service cadencée** des salariés pour leur permettre de se changer individuellement dans le vestiaire, ou créez un vestiaire temporaire pour chaque salarié (chambre vacante...)
- 2 - **Adaptez le plan de ménage en fonction de la configuration de l'établissement :**
 - a. en évitant si possible le travail à deux ou en le limitant aux tâches qui le nécessitent en raison de leur pénibilité.
 - b. en évitant que les salariés ne se croisent. Organisez une marche en avant.
 - c. en préparant le chariot de ménage : veillez à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant.
 - d. en attribuant dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels.
 - e. en augmentant les temps attribués pour le nettoyage d'une chambre.
 - f. en prévoyant les précautions à prendre pour la manipulation des draps potentiellement contaminés, notamment lors des recouches. Ne pas secouer la literie.
 - g. en prévoyant la conduite à tenir en présence de linge manifestement souillé (protection individuelle, etc.).
- 3 - **Après le départ des clients, veillez à l'aération naturelle de la pièce pendant au moins 15 minutes et attendez de préférence 3 heures avant de débiter un nettoyage à blanc de l'hébergement.**
- 4 - **Le protocole de nettoyage doit être prioritairement débuté par l'ensachage hermétique du linge (draps, serviettes) sans qu'ils touchent les autres surfaces. Veillez au respect des distances et au non croisement entre propre et sale (linge, draps, poubelles,...). Ne stockez pas le linge souillé dans des locaux ouverts aux salariés.**
- 5 - **Veillez au nettoyage des hébergements dans un ordre précis, en commençant par le lit, puis les surfaces contacts** (poignées, interrupteurs, robinets, dispenser, bouton de chasse d'eau, télécommandes, téléphone, coffre, sèche-cheveux, électroménager, plateau de courtoisie, chaises, accoudoirs, ...) ainsi que **tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main, avant de s'atteler au nettoyage de la salle de bain et des sols. Pendant le nettoyage de la chambre, privilégiez la fermeture de la porte de la salle de bain du logement.**



- 6 - Le nettoyage de la salle de bain doit faire l'objet d'un nettoyage plus approfondi, avec utilisation de lingettes désinfectantes pour les lavabos, les robinetteries et les WC. Sensibilisez clients et salariés au rabattage systématique de la cuvette des WC avant de tirer la chasse d'eau.
- 7 - Concernant le nettoyage des sols, privilégiez un détergent classique pour un nettoyage régulier, et le passage de l'aspirateur muni d'un filtre HEPA pour le nettoyage des moquettes.
- 8 - Respectez les consignes de dosage, température de l'eau, temps de contact... Si possible, revenez en milieu d'après-midi dans les chambres pour passer une lingette sur les points de contact de la chambre.



- 9 - Vérifiez que les informations à destination du client, sur la nouvelle organisation de l'établissement, soient bien en place. Suggérez-lui de participer à certains actes (dépôt des serviettes dans la douche, respect des gestes barrières, maintien en continu des systèmes de ventilation mécanique contrôlée dans les salles de bain, ...). Prévoyez un affichage adapté dans les chambres.
- 10 - Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail individuels. Il doit être préparé minutieusement pour ne rien oublier (dont gants, gel hydro-alcoolique, masques, ...).
- 11 - Evitez tout procédé de ménage ayant pour conséquence la formation de projections de particules dans l'air (aspirateur...). Si l'aspirateur est indispensable, il doit être équipé de filtres HEPA.

Ne secouez pas la literie ou les serviettes. Évitez tout contact du visage avec la literie, les serviettes, ou tout objet qui aurait pu être en contact avec un client. Ne surdosez pas les produits.
- 12 - Enlevez les cartes et menus, flyers, couvre-lits et coussins décoratifs. Indiquez que les stylos et carnets papiers sont disponibles sur demande à la réception. Ajustez le linge de salle de bain selon le nombre d'occupants.
- 13 - Ne distribuez plus les produits d'accueil en salle de bain pour les recouches. Indiquez qu'ils sont disponibles sur demande à la réception. Après le départ du client, récupérez et stockez séparément les produits non utilisés puis notez la date de la semaine sur le carton de stockage.
- 14 - Si vos mains ne sont pas gantées, lavez-les régulièrement au savon ou au gel hydroalcoolique.
- 15 - Si vos mains sont gantées, les gants ne vous protégeront pas du COVID-19 si vous portez des gants contaminés en contact avec les muqueuses du nez, de la bouche ou des yeux : il faut régulièrement les laver pour éviter la transmission par les mains. Ainsi : lavez-vous systématiquement les mains gantées à l'eau et au savon entre deux chambres. En cas de gants jetables, mettez-les à la poubelle des ordures ménagères. Proscrivez le lavage des gants avec une solution hydro alcoolique qui détériorerait plus rapidement la qualité de protection des gants.

Espaces et sanitaires communs

- 1 - **Augmentez la fréquence du nettoyage des parties communes.** Intervenez de préférence sans la présence d'un autre salarié, ni d'un client. Placez un avertissement ou un tréteau indiquant le lavage en cours, et fermez les sanitaires le temps du nettoyage.
- 2 - **Préférez un lavage-désinfection humide. Aérez au moins 15 minutes 3 fois par jour.** Maintenez les portes des sanitaires ouvertes. Réduisez l'utilisation d'aspirateur, sinon équipez l'appareil de filtres HEPA. **Désactivez les sèche-mains électriques et retirez les brosses WC.**
- 3 - **Désinfectez les surfaces de contact :** digicode, poignées (portes, fenêtres, meubles...), interrupteurs, WC (abattant, chasse d'eau, distributeur de papier), lavabos (robinet, distributeur, distributeur de serviette, prise électrique...), douches (pompeau, robinet, réceptacle, tablette pour savon...), rampes et rambardes, tables, chaises, fauteuils, casier à courrier, consignes...
- 4 - **Mettez en place des outils de traçabilité des actions de nettoyage :** par exemple nominatifs, horodatés et signés par chaque collaborateur, à chaque passage. Indiquez, par exemple, sur la porte de la chambre que personne n'y est entré depuis son nettoyage complet !
- 5 - **Vérifiez toutes les trois heures la présence de savon dans les sanitaires. Affichez les mesures barrières et les recommandations de lavage régulier des mains.** Installez un distributeur automatique de gel hydroalcoolique dans les principaux lieux de passage.
- 6 - **En ce qui concerne le business center,** mettez à disposition des sprays désinfectants (protégez le clavier avec un film).
- 7 - **Gérez l'accès aux réfrigérateurs partagés, machines à boissons ou distributeurs qui sont en libre accès.**
- 8 - **Espacez d'au moins 1,5m les sièges et tables disponibles** ou équipez-les de séparations physiques translucides. Eventuellement réduisez la capacité d'accueil du lieu. **Créez un sens de circulation** pour limiter les croisements, avec marquage au sol.
- 9 - **Eventuellement, fermez un lavabo sur deux dans les toilettes** pour laisser un espace entre chaque. **Gérez l'attente au bloc sanitaire en matérialisant une file et en limitant le nombre de personnes en même temps.**
- 10 - **Incitez par un affichage à prendre l'ascenseur un par un** (ou par famille, ou deux par deux s'il fait plus de 4m²) pour le respect de la distanciation physique. **Désinfectez les boutons d'ascenseur régulièrement en fonction de l'affluence.** Incitez les clients à prendre les escaliers.
- 11 - **Vérifiez les climatisations et VMC. Nettoyez plus souvent les filtres. Proscrivez les climatiseurs qui effectuent du recyclage de l'air de la pièce.**



Petit déjeuner, bar, restaurant

- 1 - Gérez l'affluence en prenant les réservations et commandes par téléphone tout en proposant plusieurs horaires pour offrir 2, voire 3 services.
- 2 - Privilégiez le petit-déjeuner en chambre, le room service ou la livraison à l'emplacement du camping. Déposez le plateau devant la porte, sollicitez le client et laissez-le prendre et installer son plateau, en contact visuel à distance. N'entrez pas dans la chambre. Une fois le repas terminé, le client déposera son plateau devant sa porte.
- 3 - En cas de repas en salle, **supprimez les vitrines et buffets en libre-service**. Préparez des **plateaux individuels**, au nom du client, à récupérer sur une table dédiée, avec file d'attente marquée au sol au moins tous les 1,5m. Organisez autant que possible une vente à emporter.
- 4 - Rangez les cartes et menus papiers. Affichez les plats, suggestions et cocktails sur ardoise ou dématérialisez-les avec un QR code. Diffusez les menus sur les écrans TV en chambre ou dans les parties communes.
- 5 - Utilisez des pincettes pour servir pains, viennoiseries, buffets... Optez pour un service à l'assiette et à la minute, plutôt qu'un buffet. **Supprimez toutes les manipulations par les clients des produits mis en commun**. Supprimez la mise à disposition de couverts et de vaisselle en self.
- 6 - Installez des poubelles à pédale en salle.
- 7 - Espacez les tables à 1m minimum de distance, si possible en quinconce. Préférez une mise en place pour 2 à 6 personnes. **Installez des séparations physiques translucides entre les tables** pour accentuer la distanciation. Réaffectez une salle de réunion pour disposer d'espaces supplémentaires.
- 8 - Mettez à disposition un distributeur automatique de gel hydroalcoolique à l'entrée de la salle. Nettoyez et désinfectez les tables et les chaises après chaque client. Vérifiez l'état des sanitaires toutes les heures et la présence de savon.
- 9 - Assurez le service avec un masque, tant en salle qu'en room service. Prévoyez un ou plusieurs passages pour récupérer les plateaux.
- 10 - Affichez que les commandes ne se font plus au bar mais par téléphone ou internet. Montez les boissons en chambre ou sinon effectuez le service uniquement à table. Réduisez et adaptez les happy hours, jeux, animations et soirées festives collectives à la capacité d'accueil du bar.
- 11 - Indiquez que les paiements s'effectuent par carte bancaire uniquement, sans contact de préférence. Désinfectez le TPE après chaque utilisation avec une lingette désinfectante, et protégez-les avec un film transparent.



Portions individuelles au petit-déjeuner

Le retour aux portions individuelles facilite la mise en œuvre de conditions sanitaires optimales.

Pour limiter votre production de déchets, essayez de trouver des solutions avec vos producteurs locaux plutôt que de revenir aux produits de la grande distribution ou vous pouvez travailler sur le conditionnement en cuisine.

Évitez autant que possible l'usage du plastique, le verre est recyclable à l'infini, l'aluminium se recycle très bien aussi.



Cuisine

- 1 - **Laissez les livreurs déposer les marchandises en se tenant à distance.** Demandez-leur de porter des gants et des masques : prévoyez un affichage adéquat. Réduisez l'accès à l'écomat aux personnes extérieures au service.
- 2 - **Aménagez une zone d'attente pour les produits** non alimentaires ou secs, non périssables. **Patientez 12 à 24h avant de les manipuler ou lavez-vous les mains immédiatement après.** Maintenez une **désinfection des fruits et légumes dans les mêmes conditions qu'auparavant**, dans le cadre de la démarche HACCP. Veillez seulement à **l'organiser immédiatement après le décartonnage.**
- 3 - Restez vigilant aux **risques de contaminations croisées sale et propre.** **Différenciez et matérialisez les accès aux cuisines pour garantir la marche en avant.**
- 4 - **Prévoyez une arrivée cadencée des salariés** pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire.



- 5 - **Limitez le nombre de personnes en cuisine au strict nécessaire.** Veillez au respect des distances sur les postes de travail. **Positionnez-vous en décalé plutôt qu'en face à face.** Evitez les changements de postes.
- 6 - **Organisez la mise en place et la répartition des tâches dans le temps et l'espace, pour chaque employé,** afin d'éviter les interactions, les croisements et les allers-retours inutiles par exemple vers les chambres froides. **Attribuez des outils de travail individuels propres à chaque cuisiner** (ustensiles, couteaux, ...).
- 7 - **Portez systématiquement coiffe, gants et masque.** **Lavez la tenue chaque jour à 60°C minimum.** Pour les **plongeurs**, mettez en plus à leur disposition des **tabliers ou surblouses à usage unique**, ainsi que des **lunettes**, pour les protéger d'éventuelles projections.

- 8 - **Veillez au bon fonctionnement de la hotte aspirante.** **Augmentez la fréquence de changement et d'entretien des filtres.** **Aérez en ouvrant les fenêtres et coupez la recirculation de l'air.**
- 9 - **Nettoyez et désinfectez chaque poste de travail, entre chaque service, ainsi que tous les équipements fixes ou mobiles et les ustensiles utilisés.** Lavez-vous régulièrement les mains au savon, ou désinfectez-les au gel hydroalcoolique.
- 10 - **Vérifiez que les températures en plonge soient bien respectées** (lavage à 60°C, rinçage à 70-80°C).
- 11 - **N'utilisez que des poubelles à pédale.** En fin de journée, fermez hermétiquement les sacs de déchets. Portez les poubelles au local déchet avec des gants. Lavez-vous les mains gantées à l'eau savonneuse aussi souvent que vous laveriez des mains non gantées. Proscrivez toutefois le lavage des gants avec une solution hydroalcoolique qui détériorerait plus rapidement la qualité de protection des gants.

Blanchisserie, buanderie

- 1 - Organisez le planning et les espaces de travail pour **limiter le nombre de personnes**, les **interactions** et maintenir une **distanciation physique de plus de 1,5m**. Adoptez des **outils de travail individuels** si possible.
- 2 - Privilégiez l'installation d'une **marche en avant**, et évitez le croisement entre le linge propre et le linge sale. **Matérialisez** au sol les **circulations**. Prévoyez une zone spécifique pour entreposer le linge sale et stockez le linge propre dans des endroits fermés.
- 3 - Adoptez une **tenue** adaptée pour gérer le **linge sale** (manches longues) et privilégiez le port de gants. Changez de vêtements de travail quotidiennement et lavez-les dans un cycle à 60°C minimum.
- 4 - Anticipez la veille pour le lendemain la remise du linge propre aux cuisiniers et autres services, par exemple dans des sacs ou cabas nominatifs à réutiliser.
- 5 - Réalisez **l'ensachage du linge sale dans les chambres** des clients directement. Évitez de toucher les effets personnels des clients lors du nettoyage des chambres.
- 6 - Ne traitez plus le linge appartenant aux clients.
- 7 - **Ne secouez pas les draps et le linge**. Limitez tous les contacts entre les draps / le linge et vous. Supprimez le brossage du linge.
- 8 - **Lavez les linges dans un cycle à 60°C minimum**. Privilégiez un dosage automatique des lessives. Ne surdosez pas les produits lessiviels. Ajustez seulement selon la durée de lavage.
- 9 - Mettez en place un **protocole** pour **gérer et nettoyer tout linge** ou **tenue** potentiellement **contaminée** (de la chambre jusqu'à la buanderie), par exemple avec des sacs identifiables, fermés hermétiquement et jetables.
- 10 - Etablissez un **plan de nettoyage avec périodicité** (plusieurs fois par jour) et suivi : des surfaces de travail, des outils, poignées de portes et boutons, lave-linges, sèche-linges, calandreuse, fers à repasser... plus généralement tout objet ou surface susceptible d'avoir été en contact avec les mains.
- 11 - Pour les **laverie collective en camping**, **organisez deux à trois nettoyages et désinfections** des lieux et des équipements **par jour**. Aérez au moins 15 min plusieurs fois par jour.



Fitness, piscine, spa



- 1 - Avant réouverture des espaces aquatiques, procédez aux entretiens, déclarations et opérations sanitaires nécessaires (purges, lavage des filtres et canalisations, traitement et surveillance des légionnelles, vérification des équipements et produits de traitement...).
- 2 - Formez le personnel de l'établissement aux mesures d'hygiène et de distanciation physique, ainsi qu'à l'usage des EPI.
- 3 - Respectez les **modalités de désinfection de l'eau**, selon le Code de la Santé Publique, pour contrôler les dangers microbiologiques dans les piscines ouvertes au public. Ne surdosez pas les produits de traitement. Remettez en fonctionnement les installations de renouvellement et de traitement de l'eau au plus tard 72h avant la réouverture au public, et si possible avant.
 - a. Vérifiez l'état du média filtrant, réalisez un nettoyage des préfiltres et un lavage des filtres, contrôlez les dispositifs d'injection des produits de traitement, procédez à l'éta-lonnage des appareils, la maintenance des sondes, vérifiez l'état et la quantité de stock de réactifs.
 - b. Le taux de chloration pourra être éventuellement augmenté pour être maintenu dans la fourchette haute des normes en vigueur (entre 0,8 et 1,4 mg/L de chlore actif ou entre 3 et 5 mg/L de chlore disponible).
- 4 - Adaptez et **limitez les capacités d'accueil**, pour gérer l'affluence. Organisez par exemple 3 périodes d'ouverture par jour, avec un accès contrôlé (couleur de bracelet...). Informez-en vos clients dès leur arrivée, voire avant.
- 5 - Rendez le **passage par la douche et le pédiluve vraiment incontournables** avant l'accès à la piscine. Recommandez le **port du bonnet** et mettez à disposition du **savon liquide**. Entourez les commandes du portail d'accès de film plastique étirable, à changer très régulièrement.
- 6 - Avant toute prestation spa, demandez aux clients de désinfecter les zones du corps à trai-ter avec des lingettes désinfectantes. Equipez vos douches et lavabos de piscine d'un détec-teur de présence, afin de ne délivrer de l'eau qu'en présence effective de l'utilisateur.
- 7 - **Gérez les points d'eau pour se désaltérer** (cf. affiches en annexe). Incitez vos clients à prendre leur gourde, ou offrez-en une à vos meilleurs clients.
- 8 - Aménagez la **distanciation physique minimale** dans les bassins et sur les plages, ainsi que dans les files d'attente et plaines de jeu. Placez par exemple les bains de soleil à 2m les uns des autres, certains à l'ombre, d'autres au soleil.
- 9 - Installez les **équipements** de fitness à **distance** et positionnez un ou plusieurs distributeurs de lingettes désinfectantes bien en vue. Incitez chaque utilisateur à **nettoyer avant et après utilisation**.
- 10 - Priorisez les soins spa qui **évitent le face-à-face** (dont les duos). Equipez les salariés de gants jetables, de manches longues et de masques. Remettez systématiquement un masque au client. Changez de tenues et nettoyez-les, tous les jours, 30 min à 60°C minimum.
- 11 - Lorsque les soins en face-à-face sont inévitables, le salarié devra se désinfecter les mains et porter un masque et une visière.
- 12 - Utilisez des **peignoirs ou des blouses à usage unique** pour les clients si possible. Pour les serviettes : lavage à 60°C, d'autres moyens de désinfection peuvent être utilisés : sèche-linge, lessive spécifique...
- 13 - **Condamnez l'usage des sèche-mains et des sèche-cheveux.**
- 14 - **Interdisez la pratique sportive dans les espaces collectifs en zone humide** pendant la crise sanitaire. La pratique des jeux collectifs et sports de contact (water-polo, jeux de ballon, etc.) est à proscrire.
- 15 - **Interdisez l'accès aux personnes présentant des symptômes du COVID-19** ou des signes

respiratoires ou digestifs (panneau informatif à l'entrée). Encouragez les baigneurs hors de l'eau à respecter les gestes barrières pour éviter une transmission interindividuelle en dehors des bassins.

- 16 - Augmentez la fréquence de nettoyage/désinfection des espaces hors bassins**, par exemple 3 fois par jour (entre deux périodes d'ouverture). Insistez notamment sur les zones et le matériel fréquemment touchés par les clients (surfaces de travail, cabines, équipements de travail, appareils, zones de paiement, bains de soleil, plongeur, rambarde, toilettes, tapis de yoga, assise et poignées des appareils de fitness...). Utilisez les désinfectants adéquats (virucide ou produit contenant un tensio actif, ou alcool à 70° ou eau de Javel).

Institut et spa zone sèche

TYPE DE PRESTATION	OBLIGATIONS		RECOMMANDATIONS	INTERDICTION DURANT LA CRISE SANITAIRE
	CLIENT	PROFESSIONNEL	PROFESSIONNEL	
Épilation corps	Masque	Masque (et/ou visière et masque), port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux	Gants	Sillon interfessier
Épilation visage	Masque selon la prestation	Masque et visière, port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux	Gants	Nez
Soins corps	Masque	Masque (et/ou visière et masque), tee-shirt, cheveux attachés, pas de port de bijoux	Gants selon la prestation	Hamam sauf individuel et auto-nettoyant
Soins visage	-	Masque et visière, port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux	-	Appareil à vapeur
Beauté des mains et des ongles	Masque	Masque et visière, port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux	Gants	
Beauté des pieds et des ongles	Masque	Masque et visière, port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux	Gants	
Maquillage et beauté du regard	Masque selon la prestation	Masque et visière, port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux	Gants selon la prestation	
Maquillage permanent	Masque selon la prestation	Masque et visière, port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux	Se reporter aux dispositions réglementaires décret n°2008-149 du 19 février 2008	
Cabine UV	Pas de masque	Masque (et/ou visière et masque), port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux. Application de la réglementation en vigueur	L'état de la ventilation doit être contrôlé et les filtres changés le cas échéant	
Espace accueil vente	Masque + lavage des mains avec du gel hydroalcoolique	Masque (et/ou visière et masque), port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux. Retirer tous les testeurs à la disposition des clients et désinfection après chaque utilisation		Manipulation des produits par le client

Spa zone humide

TYPE DE PRESTATION	OBLIGATIONS		RECOMMANDATIONS	INTERDICTION DURANT LA CRISE SANITAIRE
	CLIENT	PROFESSIONNEL	PROFESSIONNEL	
Espace individuel zone humide (balnéo, hamam, jacuzzi, sauna, douches, ...)	Masque selon la prestation	Masque (et/ou visière et masque), port de blouse, cheveux attachés, pas de port de bijoux. Désinfection complète de l'espace après chaque client	Gants selon la prestation	Sillon interfessier
Espace collectif zone humide tous types d'équipements	Interdiction durant la crise	Interdiction durant la crise sanitaire	Interdiction durant la crise sanitaire	Interdiction durant la crise sanitaire
Espace accueil vente	Masque + lavage des mains avec du gel hydroalcoolique	Masque (et/ou visière et masque), tee-shirt, cheveux attachés, pas de port de bijoux	Gants selon la prestation	Manipulation des produits par le client

Espaces verts et ateliers techniques

- 1 - **Organisez le planning d'intervention selon les priorités.** Reportez celles non-urgentes et diminuez la fréquence de certaines, par exemple la tonte, le désherbage, la taille de haie... Compostez vos déchets verts si vous avez l'espace nécessaire.
- 2 - **Etablissez des listes du matériel nécessaire à l'activité :** moyens de protection et d'hygiène dans chaque véhicule et sur chantier (gel hydroalcoolique, bidons d'eau claire, essuie-mains à usage unique, sacs poubelles, etc.).
- 3 - **Adoptez des outils digitaux** pour enregistrer, suivre et gérer chaque bon d'intervention. Cela facilite la communication entre les services, et permet d'informer rapidement le client. La consommation de papier est alors réduite.
- 4 - **Transmettez les consignes** et échangez les informations de préférence par **des moyens de communication à distance** comme le **téléphone**.



- 5 - **Limitez les déplacements.** S'ils sont indispensables, organisez le transport avec une personne par véhicule. Sinon, 2 passagers positionnés en diagonale, l'un devant, l'autre derrière.
- 6 - **Délimitez** au mieux vos **interventions**, par exemple avec du ruban de signalisation, pour éviter que des gens extérieurs ne viennent dans la zone.
- 7 - Si vous êtes plusieurs, **préférez le travail côte à côte**, plutôt que face à face. Ne donnez rien de la main à la main, pour maintenir une distance de plus d'1,5m. Pratiquez la pose et dépose d'éléments sur une table ou autre surface, pour transmettre toute charge. Portez un **masque**.
- 8 - En intérieur, **nettoyez au préalable la zone d'intervention** avec une lingette à usage unique et utilisez une protection sur vos vêtements, lorsque vous travaillez dans un espace confiné ou exigu potentiellement contaminé.

- 9 - **Limitez l'accès** aux ateliers techniques au strict minimum. Fermez-les à clés et nommez un responsable.
- 10 - **Assignez des outillages en fonction des agents.** Utilisez systématiquement des gants individuels et adaptés aux tâches, dont le port doit être permanent. **Nettoyez le matériel, les outils et les commandes touchés sans gants lorsqu'ils sont transmis entre salariés.**
- 11 - Lavez-vous les mains au savon entre chaque changement d'EPI et après chaque intervention. Assurez-vous de la **présence de gel hydroalcoolique** dans le chariot ou la caisse d'intervention technique.
- 12 - **Réglez la ventilation des ateliers et la climatisation sans recyclage d'air.** Nettoyez plus souvent les filtres des climatiseurs et des centrales de traitement de l'air. Préférez l'usage de filtres à air haute efficacité HEPA. Désactivez la recirculation de l'air. **Favorisez l'aération naturelle.**
- 13 - Renforcez la sécurité de vos agents travaillant seuls en les équipant d'un dispositif d'alerte de travailleur isolé (DATI).

Snack, vente sur place et à emporter, commerce

- 1 - **Limitez les entrées dans le local** selon la taille de celui-ci. **Informez** les clients dès la porte (voire avant) **des consignes d'accès et d'hygiène**. Matérialisez la file d'attente en extérieur par un marquage au sol tous les 1,5m.
- 2 - Prévoyez **une arrivée cadencée des salariés** pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateurs.
- 3 - Aménagez un plexi ou placez des tables sur la longueur de la vitrine et de la caisse, afin de **rester à distance**.
- 4 - Concernant l'arrivée des produits, prévoyez une **zone de dépose en extérieur** afin d'éviter les contacts, **retirez et jetez les emballages dans une zone dédiée**, puis à l'issue lavez-vous les mains.
- 5 - Mettez les **armoires réfrigérées et les congélateurs en accès exclusif par le vendeur**. Organisez la **délivrance des commandes dans le respect de la distanciation physique** : affichez la liste des produits disponibles, notez sa commande et servez le client sur une table, pas de la main à la main.
- 6 - Pour le snack, **espacez les tables à plus de 1m**, voire 1,5m. Affichez la carte sur une ardoise ou par un système dématérialisé par QR code. Prenez les commandes et apportez les plateaux seulement à table.
- 7 - **Gérez l'accès aux distributeurs automatiques de boissons et de friandises en libre-service** et prévoyez une procédure de nettoyage renforcée.
- 8 - Attribuez dans la mesure du possible des **outils de travail individuels propres à chaque cuisiner** (ustensiles, couteaux, etc.). Prévoyez des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant. Limitez le nombre de personnes en cuisine.
- 9 - Pour la vente à emporter, prenez les **commandes par téléphone et validez un horaire** afin d'étaler les retraits et de limiter les regroupements de personnes. Sinon, proposez une livraison individuelle devant la porte du logement. **Limitez la coactivité et le contact** avec les livreurs, prévoyez une zone de dépose des repas déjà emballés, avec présence de gel hydroalcoolique.
- 10 - Dans les commerces, lorsque cela est possible, invitez les clients à **ne pas toucher les produits** proposés : prévoyez un affichage adéquat. Autorisez seulement le vendeur à présenter et servir, tout en maintenant une distance de plus d'1,5m.
- 11 - Procédez à un **paiement par carte bancaire, sans contact de préférence**, ou ajoutez la note à celle de l'hébergement.
- 12 - **Lavez-vous les mains aussi souvent que nécessaire**, au moins toutes les heures au savon. Mettez du gel hydroalcoolique à disposition des clients.
- 13 - Etablissez un **plan de nettoyage avec périodicité et suivi** : surfaces et équipements de travail, outils, poignées, rampes, paniers, portes, interrupteurs, boutons, TPE, zone de paiement, tapis de caisse, plexi, matériels, plus généralement tout objet et surfaces susceptibles d'avoir été en contact avec les mains, ainsi que les équipements de travail communs.



Hébergement collectif (hôtel, auberge, camping, club de vacances, colonie de vacance, ...)

- 1 - Disposez des **produits désinfectants dans les parties communes**.
- 2 - **Maîtrisez les flux par un marquage au sol** pour le maintien des distances de sécurité entre les clients dans les zones d'attente.
- 3 - **Renforcez le nettoyage et la désinfection des parties communes avec suivi**, y compris la piscine, les aires de jeux, les espaces de restauration et d'animation.



- 4 - **Adaptez le programme d'animations** (y compris club(s) enfants et adolescents) et l'ouverture des services et installations, notamment les piscines :
 - Organisez les activités à l'extérieur de l'enceinte de l'accueil.
 - Organisez les activités physiques et sportives dans le respect de la distanciation.
- 5 - **Réorganisez les plannings** afin de **limiter les regroupements** de collaborateurs à un poste de travail donné et pendant les repas.
- 6 - **Recommandez le nettoyage de la vaisselle par l'occupant** lors de son installation ou avant son premier repas.
- 7 - **Appliquez les règles de distanciation physique lors des transports**. Procédez au **nettoyage et à la désinfection du véhicule**. Distribuez des masques pour les chauffeurs.

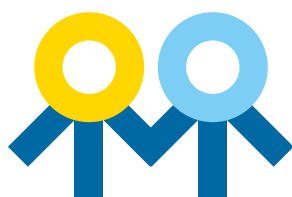
CONCERNANT L'ACCUEIL DE MINEUR :

- 1 - **Le nombre n'est pas restreint mais il est fixé par l'organisateur**, et dans tous les cas favorisez la distanciation physique autant que faire se peut.
- 2 - Sauf exception, **les responsables légaux ne doivent pas être admis sur les lieux d'activités des mineurs**.
- 3 - **Le port du masque est obligatoire** pour les encadrants, les personnels et les mineurs de plus de 11 ans.
- 4 - **Limitez la participation des mineurs aux tâches de nettoyage**, qui doivent être prioritairement réservées à des intervenants adultes munis de protections individuelles.
- 5 - **Ne mettez pas en libre accès tout objet pouvant être touché par plusieurs personnes** : livres, jeux, journaux, dépliants réutilisables, stylos à l'accueil, ordinateurs en libre-service, etc.
- 6 - Lors d'échanges de livres, ballons, jouets, crayons etc., **imposez le lavage des mains des mineurs et la désinfection du matériel**.
- 7 - **Restauration : sous forme de paniers ou de plateaux repas**, et à défaut, prévoyez l'accès à la cantine en limitant au maximum les files d'attente. Organisez la **distance d'1,5m au moins entre chaque mineur au moment du repas**. Le lavage des mains doit être effectué avant et après le repas.

Secteurs ou services complémentaires : visite guidée, location, sécurité, animation, saisonnier, soin à domicile, œnotourisme, parc de loisirs, etc.

- 1 - **Formez vos saisonniers** sur leurs **tâches** en intégrant les **procédures de sécurité sanitaire**. Insistez sur les mesures d'hygiène et de protection.
- 2 - Rappelez qu'il faut **changer de tenue de travail et la laver chaque jour**. Si besoin d'EPI : prévoyez qu'ils soient nominatifs.
- 3 - **Assurez-vous que chaque collaborateur dispose bien de sa bouteille ou de sa gourde d'eau personnalisée. Adaptez les périodes et zones de pauses** pour que celles-ci ne soient pas collectives mais suivent bien les recommandations de distanciation physique.
- 4 - Transmettez vos **consignes par téléphone**, sinon sur un tableau ou une ardoise. Identifiez un **réfèrent pour chaque mission**. Privilégiez l'activité individuelle, sinon le travail décalé et côte à côte plutôt que face à face. Limitez les changements de poste (rotations). Préférez un **outillage personnalisé** (papier, crayons, téléphone, ...).
- 5 - **Désinfectez systématiquement** par exemple avec une lingette ou un spray et une lavette spécifique, **les éléments touchés par les visiteurs ou clients** : supports de médiation, audio-guides, tablettes, lunettes 3D, jouets, manches de pagaies et bidons étanches, canoë-kayak, poignées et selle de vélo, mousquetons...
- 6 - **Lavez et désinfectez les éléments portés par vos clients**, et attendez 24h avant de les réutiliser : gilets de sauvetage, baudriers, casques, gants, combinaison en néoprène...
- 7 - Ré-évaluez les parcours de visite et **matérialisez des sens de circulation** dès le parking, de manière à respecter la distanciation physique de plus d'1,5m par « groupe familial ». **Favorisez les visites libres aux visites guidées**. Si la visite guidée ne peut être évitée, portez un masque. Ne dépassez pas 10 personnes par groupe et maintenez la distance nécessaire. Mettez du gel hydroalcoolique à disposition des visiteurs.
- 8 - **Limitez les navettes pour les clients** en leur donnant rendez-vous en un lieu identifié. Pour les descentes en canoë-kayak, selon la localisation de vos bases, soit n'assurez que le transfert des chauffeurs, soit réduisez la capacité du minibus pour se tenir le plus éloigné possible. Dans tous les cas, le port du masque et le lavage des mains est obligatoire avant de monter. Gérez les flux au fur et à mesure, pour des départs en continu.
- 9 - **Limitez toutes les animations qui ne peuvent respecter la distanciation physique entre personnes**. Optez pour des animations « statiques » et adaptez la taille des espaces ou la capacité d'accueil. Créez de l'interactivité avec des applications ludiques et participatives pour smartphone (de type Klaxoon, Kahoot, AhaSlides, Quizizz...).

- 10 - Proposez des **animations sportives en plein air**, en limitant au maximum les contacts entre les personnes, et en augmentant la distanciation physique en fonction des efforts réalisés (pour rappel, un postillon peut parcourir une distance de plus de 10m lors d'un effort intense). Cf. Guide d'accompagnement de reprise des activités sportives du ministère des sports sans contact et en augmentant la distanciation. Pour un concours de pétanque, par exemple, mettez à disposition des lingettes pour nettoyer systématiquement le cochonnet et les boules, puis délimitez les places des participants à plus d'1,5m les uns des autres.
- 11 - Organisez les **rondes de sécurité à un agent et non à 2** partout où c'est possible, sinon veillez à respecter une distanciation de plus d'1,5m. Intégrez **lors de ces tournées, un nettoyage des points clés** (boutons, poignées, interrupteurs, ...). Si secours à la personne : prévoyez un masque chirurgical pour l'intervenant et éventuellement un masque chirurgical ou un masque grand public pour la personne secourue.
- 12 - En cas d'utilisation de **véhicule de service**, attribuez **un véhicule par agent**. En cas d'usages successifs, rédigez une procédure de nettoyage du véhicule et du matériel utilisé (poignées, volant, rétro, lampe torche...). En cas de covoiturage : deux personnes par voiture, ou une par banquette, avec installation en diagonale. Lavez-vous les mains avant d'entrer et portez un masque.
- 13 - Pour les **soins à domicile**, demandez au **client de ranger, nettoyer et désinfecter le lieu de la prestation avant l'arrivée du salarié, d'aérer la pièce** en ouvrant les fenêtres **15 minutes minimum** et **d'isoler les autres membres de la famille**.
- 14 - Pour les parcs de loisirs, il apparaît important de prendre en considération un **ensemble de fiches métiers de bonnes pratiques**, car ces derniers **regroupent plusieurs métiers de restauration, d'hébergement et d'animation**. Il convient alors de prendre en considération les préconisations des fiches associées, et de privilégier la mise en application des **mesures barrières, des procédures de nettoyage et de la distanciation physique entre les clients et entre les salariés**.
- 15 - Pour l'**œnotourisme**, les **points de vigilance principaux** se situent au niveau de la dégustation, avec la **pratique du crachat**, mais également au niveau du **confinement possible des touristes dans les caves**. Les préconisations principales résident dans **l'organisation d'un maximum d'activités dans des espaces aérés**, de préférence **en extérieur**, avec une **distanciation physique d'au moins 1,5 mètres**, et avec un **plan de nettoyage et de désinfection régulier des équipements et environnements de travail en contact avec les personnes**. L'association Vin & Société a élaboré un guide de bonnes pratiques à l'attention des acteurs de l'œnotourisme : <https://gard.chambre-agriculture.fr/actualites/detail-de-lactualite/actualites/oenotourisme-un-guide-de-bonnes-pratiques/>



Conseil

Communiquez à vos clients les gestes ou protocoles sanitaires que vous avez mis en place cette saison 2020 dans votre structure dans le but d'assurer sa pleine sécurité chez vous et dans notre région Grand Est.

Les ressources par secteur d'activité

Le site strongtogether.fr rassemble les différentes recommandations par secteur d'activité et notamment :

- Hôtels, cafés et restaurants
- Hôtellerie de plein air
- Chambres d'hôtes et locations saisonnières (gîtes et meubles de tourisme)
- Recommandations pour l'hébergement à la ferme (Chambre d'Agriculture)
- Séjours de vacances adaptées aux personnes en situation de handicap
- Accueils collectifs de mineurs avec hébergement
- Protocole de visite à la ferme
- Aide à la reprise d'activité et à la réouverture au public des musées et monuments
- Aide à la reprise pour le métier de «guide conférencier»
- Espaces de loisirs, d'attractions et culturels
- Centres thermaux
- Centres de balnéothérapie
- Œnotourisme
- Gestionnaires d'installations sportives (stations trails, espaces naturels de baignade, bases nautiques ...)

Les différents protocoles sectoriels et recommandations sont ajoutées au fur et à mesure de leur publication.



Sources

- **Guide de bonnes pratiques sanitaires pour les entreprises du tourisme en Dordogne :**
 - > **Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne (CDT24) :** www.dordogne-perigord-tourisme.fr
 - > **Service de Santé au Travail de Périgueux-Sarlat-Nontron (SIST24) :** www.sist24.org
 - > **François-Tourisme-Consultants (FTC) :** www.francoistourismeconsultants.com
- **Gouvernement français :** www.gouvernement.fr/info-coronavirus
- **Ministère du Travail :** <https://travail-emploi.gouv.fr>
- **Ministère des Solidarités et de la Santé :** <https://solidarites-sante.gouv.fr>
- **Ministère des sports : guide d'accompagnement de reprise des activités sportives :** http://www.sports.gouv.fr/IMG/pdf/sportsguidesportparsport_fiches-2.pdf
- **Santé Publique France :** www.santepubliquefrance.fr
- **Institut National de Recherche et de Sécurité (INRS) :** www.inrs.fr
- **Réseau de Prévention des Infections Associées aux Soins (REPIAS) :** www.preventioninfection.fr
- **Agences Régionales de Santé (ARS) :** www.ars.sante.fr
- **Vin & Société :** <https://www.vinet Societe.fr/>
- **Commission Paritaire Permanente de Négociation et d'Interprétation de l'Esthétique :** https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/guide_covid_19_bonnes_pratiques_branche_esthetique.pdf
- **AST67 : boîte à outils (affiches, documents organisationnels...) :** www.ast67.org/actualite/coronavirus-covid-19/boite-a-outils/
- **AST67 : webinaires en replay (mise à jour du document unique, HCR, référent COVID, responsabilité de l'employeur, impact psychologique et psychosocial de la crise...) :** www.ast67.org/actualite/coronavirus-covid-19/webinaires-covid19/



Sources (suite)

Services Interentreprises de Santé au Travail du Grand-Est :

ARDENNES

Ardennes Santé Travail

<https://www.ast08.com/>

MARNE

AMTER

<https://www.amter-epernay.fr>

CIEST

<https://www.ciest51.com/>

Reims Santé Travail

<https://www.reimssantetravail.fr/>

SMIRC

<https://www.smirc.fr/>

GAS BTP

<http://www.gasbtp.fr/>

HAUTE-MARNE

AST 52 ASTHM

<http://www.asthm.fr/>

AUBE

GISMA

<https://www.gisma.fr/>

MOSELLE

AGESTRA

<https://agestra.org/>

ASTME

<https://www.astme.fr/>

MEURTHE et MOSELLE

ALSMT

<https://www.alsmt.org/>

SIST BTP Lorraine

<https://www.sistbtp-lorraine.fr/>

MEUSE

SMIM

<http://www.smim.org/>

VOSGES

EPSAT VOSGES

<https://www.epsatvosges.fr/>

BAS-RHIN

ACST

<https://www.acst-strasbourg.com/>

AST67

<https://www.ast67.org>

HAUT-RHIN

AIST3F

<https://association-interentreprises-sante-au-travail-des-3-frontieres.webnode.fr>

STSA

<https://www.stsa.fr/>

SIST Centre Alsace

<http://www.sist-centrealsace.fr/>

SPST

<https://www.spst.fr>

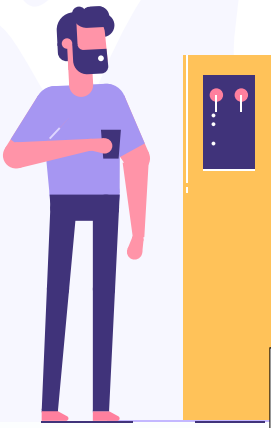
Annexe

Affiches de gestion des accès aux équipements partagés : *machine à café & fontaine à eau*

COVID-19

Machine à café et distributeur

Il n'est pas autorisé de se regrouper dans les espaces communs.
Je me lave les mains AVANT utilisation de la machine à café / distributeur.





MANIPULATION DES BOUTONS

- J'utilise des moyens alternatifs pour appuyer sur les boutons, par exemple: stylet, badge, stylo...



MACHINE À CAFÉ

- Je ne touche jamais le bec verseur de la machine avec le bord de ma tasse ou de mon gobelet.
- Je nettoie les parties touchées à l'aide du produit désinfectant mis à ma disposition.



UNE FOIS QUE JE ME SUIS SERVI JE NE RESTE PAS DEVANT LE DISTRIBUTEUR

- Je me lave les mains APRES utilisation de la machine à café / distributeur.



DÉSINFECTION

- La désinfection de l'équipement est effectuée par notre prestataire chaque jour.

Retrouvez ces affiches, et bien d'autres :
<https://www.ast67.org/actualite/coronavirus-covid-19/boite-a-outils/>

COVID-19

Fontaines à eau distributeur

Il n'est pas autorisé de se regrouper dans les espaces communs.
Je me lave les mains AVANT utilisation de la fontaine à eau / distributeur.





MANIPULATION DES BOUTONS

- J'utilise des moyens alternatifs pour appuyer sur les boutons, par exemple: stylet, badge, stylo...



FONTAINES À EAU

- J'utilise mon verre ou un gobelet jetable pour me servir de l'eau.
- Je ne touche jamais le bec verseur d'eau avec le bord de mon verre ou de mon gobelet.
- Je nettoie les parties touchées à l'aide du produit désinfectant mis à ma disposition.



UNE FOIS QUE JE ME SUIS SERVI JE NE RESTE PAS DEVANT LE DISTRIBUTEUR

- Je me lave les mains APRES utilisation de la fontaine à eau / distributeur.



DÉSINFECTION

- La désinfection de l'équipement est effectuée par notre prestataire chaque jour.

Région Grand Est

Guide de bonnes pratiques sanitaires pour
les entreprises du tourisme du Grand-Est

