

# RÉSUMÉ PRÉVENTION COVID 19 HÔTELS

## Général

1. Avoir un thermomètre sans contact
2. Fournir un équipement de protection individuelle au personnel
3. Procéder à une ventilation, au moins une fois par jour et plus fréquemment chaque fois que possible, des différentes zones de l'établissement.
4. Les distances de sécurité interpersonnelles doivent être respectées dans toutes les activités. Pour cela et si nécessaire, le contrôle de capacité correspondant doit être effectué. Si cela n'est pas possible, les mesures de protection et l'équipement nécessaires doivent être garantis
5. Disposer d'une information claire et intelligible et d'une formation spécifique et actualisée sur les mesures spécifiques mises en œuvre.
6. Évitez de saluer par contact physique, y compris en serrant la main, à la fois aux autres membres du personnel et aux clients. La distance de sécurité doit être respectée dans la mesure du possible.
7. L'utilisation d'une solution désinfectante doit être garantie.
8. Désinfectez fréquemment, tout au long de la journée de travail, les objets à usage personnel (lunettes, téléphones portables, etc.) avec du savon et de l'eau lorsque cela est possible ou, lorsque cela n'est pas possible, avec une solution désinfectante.

## Personnel de plancher et de nettoyage

1. Le Personnel de l'étage et de nettoyage doivent utiliser un équipement de protection individuelle approprié
2. Le personnel de l'étage et de nettoyage n'acceptera pas de fournir le service dans les chambres tant que le client reste à l'intérieur, sauf pour motif justifié

## Mesures informatives

1. L'établissement doit informer le client avant de confirmer la réservation des conditions de service établies et des mesures de prévention, pour leur acceptation.

Les mesures d'information doivent inclure:

- Signalisation avec mesures préventives mises en place dans le centre et directives à suivre par les clients.
- Indication des positions respectant la distance de sécurité avec balisage ou mesures alternatives (ex: à la réception, à l'entrée du restaurant, etc.).
- Informations sur les centres de soins de santé, les pompiers, la police locale et nationale de la région, avec les horaires et les numéros de téléphone des soins d'urgence et leur emplacement.
- La signalétique affichée doit être dans au moins une langue étrangère (compte tenu du / des pays d'origine des clients).

### **Réception et accueil**

1. La capacité maximale de la zone d'accueil doit être déterminée et les mesures nécessaires mises en place pour assurer la distance entre les clients et les employés.
2. La zone de réception et d'accueil doit disposer d'une solution désinfectante.
3. Le partage des stylos doit être évité et, le cas échéant, la désinfection de ceux empruntés après utilisation.
4. Le paiement par carte ou par tout autre moyen électronique doit être encouragé, de préférence sans contact. Cela s'applique à tous les services d'hébergement.
5. Le point de vente doit être désinfecté après chaque utilisation avec contact.
6. Les comptoirs doivent être nettoyés et désinfectés au moins quotidiennement, compte tenu de l'afflux plus ou moins important de clients.
7. S'il y a des cartes ou des clés, elles doivent être déposées dans un container avec désinfectant à la fin du séjour ou après chaque utilisation si elles sont déposées à l'accueil.
8. Mise en place de tapis désinfectants à l'entrée des établissements.

### **Service de cafétéria / restaurant**

1. Buffet assisté avec écran de protection, à travers des assiettes individuelles et / ou unidose couvert (également avec écran de protection), etc.
2. Les éléments et équipements couramment utilisés (burette, sel, bidon d'huile, machines à boissons, sucre, etc.) et tout élément décoratif doivent également être éliminés de tous les types de service.
3. Dans le service de chambre, le serveur, s'il entre dans la salle, doit utiliser des gants pour y accéder à la fois pour servir et pour retirer le service. En outre:
4. Le serveur doit porter un masque s'il ne peut pas maintenir une distance de sécurité avec le client.
5. Tout le matériel de vaisselle (y compris les plateaux et les couvercles de vaisselle) sera désinfecté dans un lave-vaisselle.
6. Protocole pour l'enlèvement des déchets, dont le client sera informé.

### **Chambre**

1. Réduction des textiles (y compris les tapis) dans la chambre, des objets de décoration et des équipements.
2. La poubelle de la salle de bain doit avoir un couvercle, un double sac et un fonctionnement non manuel.
3. Les couvertures et oreillers dans les placards doivent être protégés.
4. S'il y a un sèche-cheveux dans la chambre même, il doit être nettoyé (y compris le filtre) au départ du client.
5. Les cintres, au cas où ils ne seraient pas proposés scellés, doivent être désinfectés au départ du client.
6. Le service de repassage devrait être limité.
7. Dans le cas des chambres partagées par des personnes qui ne forment pas une cellule familiale, c'est le comité santé et sécurité / risques qui détermine les mesures appropriées en fonction du type de clients.

### **Zones communes**

L'hôtel doit déterminer la capacité des différents espaces communs. Lesquels dans le cas de l'hôtel Don Angel, sans restrictions, sont:

- o Salle de bar: 300 personnes
- o Petite salle: 200 personnes
- o Grande salle neuve: 1000 personnes

- L'hôtel doit disposer d'une solution désinfectante dans les lieux de passage et dans les installations à usage intensif par les clients. L'installation de solution désinfectante à la sortie des toilettes peut être envisagée.
- Les toilettes à usage courant doivent avoir des distributeurs pour sécher le papier ou des sèche-mains. Les serviettes, même les serviettes à usage unique, doivent être évitées et nettoyées au moins 6 fois par jour.
- Les bacs doivent avoir une ouverture non manuelle et avoir un double sac intérieur à l'intérieur.
- L'espace où se déroule l'événement, les espaces fermés pour les animations ou les gymnases, doivent être ventilés 2 heures avant utilisation pour garantir la réglementation en vigueur.
- L'établissement doit s'assurer que les clients respectent les distances de sécurité.
- On doit assurer le remplacement des consommables (savon, essuie-tout ...)
- Les distributeurs de papier, gel et savon doivent être nettoyés périodiquement, en fonction du niveau d'utilisation.
- Les cours collectifs ou en groupe doivent garantir un espace de 2 \* 2 en dehors du professeur. Les positions doivent être marquées au sol. Les exercices impliquant des contacts doivent être évités. Les activités pouvant être réalisées à l'extérieur seront dirigées vers des espaces ouverts.
- Une période de non-activité doit être assurée entre les séances de cours collectifs pour accéder au nettoyage et à la désinfection des salles après chaque séance donnée et ainsi garantir la sécurité des employés et des clients. Dans tous les cas, les salles seront aérées / aérées plusieurs fois par jour.

### **Ascenseurs**

- La règle de ne pas partager entre les personnes de différentes unités familiales sera appliquée, sauf si des masques sont utilisés.

### **Événements**

- Les activités d'animation doivent être conçues et planifiées de manière à contrôler la capacité et à respecter la distance minimale de sécurité entre les personnes. Sinon, des masques doivent être utilisés
- Dans tous les cas, le matériel utilisé dans les activités de divertissement doit être désinfecté après chaque utilisation.
- Les événements doivent être conçus et planifiés de telle manière que la capacité puisse être contrôlée et que les distances de sécurité minimales entre les personnes soient respectées à l'arrivée, pendant les pauses, aux services de restauration et à la fin de l'événement.