



PROTOCOLE SANITAIRE 2021

HÔTELLERIE DE PLEIN AIR
Campings et Parcs Résidentiels de Loisirs

Cette version du 21 mai 2021 a été complétée de quelques commentaires
en vert conformément aux prescriptions gouvernementales.

Ce document est un ensemble de recommandations visant à accueillir les clients dans le cadre de règles sanitaires renforcées s'appliquant le temps de l'épidémie de Covid-19. Il pourra être mis à jour selon les instructions gouvernementales. Il a été rédigé en tenant compte des avis du Ministère de la Santé, du Haut conseil de la santé publique, des professionnels de l'hôtellerie de plein air et des organisations syndicales.

SOMMAIRE

03	<p>LES ATOUTS DE L'HÔTELLERIE DE PLEIN AIR</p> <p>RESPECTER LE PROTOCOLE SANITAIRE ET LES GESTES BARRIÈRES POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS</p>	12	<p>LIMITATION DES POINTS DE CONTACT / MISE EN OEUVRE DE LA DISTANCIATION</p>
04	<p>RÉFÉRENT COVID-19</p> <p>NOMINATION D'UN RÉFÉRENT</p> <p>FORMATION DU RÉFÉRENT</p>	13	<p>CLIMATISATION, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</p> <p>CLIMATISATION</p> <p>NETTOYAGE & DÉSINFECTION</p>
05	<p>SENSIBILISATION / FORMATION</p> <p>RELATION AVEC LES PRESTATAIRES ET FOURNISSEURS</p> <p>SENSIBILISATION / FORMATION DU PERSONNEL</p>	15	<p>NETTOYAGE ET UTILISATION DES SANITAIRES COLLECTIFS</p>
07	<p>DÉTECTION</p> <p>DÉTECTION DU VIRUS</p>	16	<p>COMMUNICATION SUR LES MESURES MISES EN PLACE</p> <p>POUR EN SAVOIR PLUS</p>
08	<p>GESTION DES CAS SUSPECTS</p> <p>MISE EN ISOLEMENT</p>	17	<p>ANIMATIONS, AIRES DE JEUX, RESTAURANTS, ÉVÉNEMENTS COLLECTIFS</p> <p>LIMITATION DES POINTS DE CONTACT / MISE EN OEUVRE DE LA DISTANCIATION</p> <p>RÉAMÉNAGEMENT & RESTRICTIONS D'ACTIVITÉ</p>
09	<p>FOURNITURE D'ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>	18	<p>PISCINE ET ESPACES AQUATIQUES</p>
10	<p>FOURNITURES DE PROTECTIONS</p>	19	<p>ANNEXES</p>
11	<p>ORGANISATION DU PERSONNEL SALARIÉ</p> <p>PRÉCISIONS QUANT AUX ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE</p> <p>PROTECTION DE LA SANTÉ DES SALARIÉS</p> <p>ARRIVÉE DES SALARIÉS, PLANNINGS, REPAS, LINGE SALE, SORTIE DES SALARIÉS</p>		

L'HÔTELLERIE DE PLEIN AIR PROPOSE, PARMIS SES NOMBREUX ATOUTS :



Des hébergements individuels et indépendants, espacés les uns des autres, en pleine nature.



Des séjours en plein air. Les lieux ne sont, ni fermés, ni confinés.



De l'espace et la nature.

Une famille dispose de plusieurs centaines de mètres carrés d'espace en moyenne, dans laquelle la distanciation physique est facile à respecter. Elle est évidente et habituelle dans ces établissements. Dans un camping ou un PRL, il n'y a pas de goulot d'étranglement où les gens sont obligés de se croiser (ascenseur, couloirs, escaliers...)



L'accès à ces sites se fait par **des modes individuels de transport** (voitures, motos, campings cars, vélos, marche à pied), c'est-à-dire les modes de transport les plus sécurisés en cette période.

Du point de vue sanitaire, les professionnels de l'HPA **sont habitués à appliquer et faire respecter une réglementation très stricte** en matière d'hygiène et de sécurité des personnes, depuis de nombreuses années (contrôle des ARS, DDPP, SDIS...).

Agile et réactif, le secteur de l'HPA saura modifier rapidement ses process pour répondre aux exigences de sécurité sanitaire.

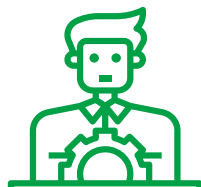
RESPECTER LE PROTOCOLE SANITAIRE ET LES GESTES BARRIÈRES POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS

- Respecter en continu les mesures et gestes barrières et relayer les éléments génériques rédigés **par le gouvernement** pour atténuer la diffusion du SARS-CoV-2 (cf. voir affiche gestes barrières en annexe).
- Garder à l'esprit que les risques de contamination sont liés à 4 paramètres : le brassage de population, la densité de population dans un lieu, le temps de contact avec des personnes potentiellement contaminées et la ventilation des locaux (Source : avis du HCSP 22 novembre 2020 relatif aux commerces).
- Mettre en œuvre des mesures pour s'assurer du bon respect du protocole par les usagers (ex. **tournées régulières du gestionnaire de l'établissement ou du référent Covid-19**) ainsi que les risques encourus en cas de contrôle mettant en évidence des écarts répétés aux protocoles.
- **Le gestionnaire est encouragé à modifier le règlement intérieur du camping en application du présent protocole et à préciser aux clients que des écarts répétés à ses règles, incorporées au règlement intérieur, pourront entraîner des sanctions pouvant aller jusqu'au renvoi de l'établissement.**

RÉFÉRENT COVID-19

NOMINATION D'UN RÉFÉRENT

(pouvant être le dirigeant, ou un salarié sous l'autorité et la responsabilité du dirigeant du camping)



Nommer un « référent de l'application des mesures de prévention Covid-19 » au sein de chaque structure, lequel sera en charge de la mise en œuvre des protocoles sanitaires, qui puisse être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire.

La personne en charge de cette mission devra avoir des compétences d'accompagnement, de formation et d'écoute des personnels, ainsi qu'une bonne connaissance du fonctionnement des différents services de l'établissement. Il aura notamment la charge de :

- Mettre en place les mesures générales ainsi que celles spécifiques à l'exploitation de son site, en consultant le médecin de travail en cas de doute,
- 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, **et à terme disposer de l'attestation de formation des référents COVID-19,**
- Veiller à appliquer la procédure en cas de suspicion de cas de Covid-19,
- S'assurer du suivi des stocks d'équipements, matériels et produits,
- S'assurer de la conformité des mesures et procédures en lien avec les demandes du gouvernement. Le référent doit tenir une veille au niveau préfectoral voire communal.
- Maintenir à jour l'ensemble des procédures,
- Mettre à jour les documents de référence,
- Effectuer régulièrement un bilan de l'application des procédures de sécurisation sanitaire,
- S'assurer de la mise à jour et de la conservation et de la mise à disposition des documents de procédures liés à la Covid-19,
- Inviter les clients à télécharger l'application Tous AntiCovid,
- Encourager l'activation de l'application Tous AntiCovid lors de l'entrée dans la structure.



FORMATION DU RÉFÉRENT

Inviter le référent « Covid-19 » à suivre une formation en ligne sous forme de « MOOC » pour préparer les équipes de salariés.

SENSIBILISATION / FORMATION

RELATION AVEC LES PRESTATAIRES ET FOURNISSEURS

Assurer la sensibilisation et l'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...).

SENSIBILISATION / FORMATION DU PERSONNEL



Au regard de la situation particulière liée à l'épidémie de Covid-19, adapter en conséquence le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUER) des établissements.



Privilégier les réunions téléphoniques. Réaliser une communication spécifique sur la localisation des différents points de lavage des mains et/ou des distributeurs de gel hydroalcoolique. Des supports visuels judicieusement placés rappelleront les étapes nécessaires pour se laver les mains efficacement.



Mettre à disposition des salariés un guide (sous forme de tutoriel/ e-learning, ou autre format) sur les mesures « barrières » dans le cadre de l'exercice de leur métier.



Diffuser à destination des salariés un référentiel de bonnes pratiques et les sensibiliser pour qu'ils puissent signaler/alerter les situations anormales sur le lieu de travail.



Assurer l'information (sur la base des éléments du protocole) de l'ensemble des collaborateurs pour transmettre les nouvelles procédures et ainsi les sensibiliser aux risques et aux nouvelles mesures à mettre en place avec des sessions spécifiques selon les différents services (réception, étages, restaurants, back office, ...).



S'assurer du niveau correct d'information du personnel. Possibilité de mise en place de questionnaires.

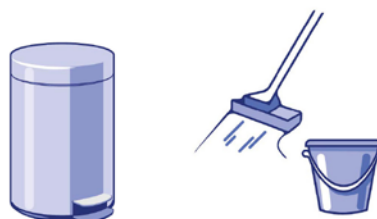
SENSIBILISATION / FORMATION

Trois phases essentielles dans toute action



1. PRÉPARER

- **Organisez les nouvelles modalités de travail intégrant les mesures de protection sanitaire** (ajustement des attributions de chambres, répartition des tâches, circulation, préparation du matériel...).
- **Informez les salariés des nouvelles modalités de travail et les clients des mesures à respecter** à travers des affichages à l'entrée, dans les lieux stratégiques et dans les chambres :
 - nombre maximal de personnes dans chaque espace clos (en fonction d'une jauge fixée),
 - respect des gestes barrières,
 - désinfection des mains,
 - obligation de port du masque.
- **Informez le client des nouvelles procédures** mises en place et lui suggérez de participer à certains actes (mise des serviettes dans un contenant prévu à cet effet en chambre ou à l'extérieur ; ouverture de la fenêtre de chambre avant de la quitter...).
- **Préparez le chariot de ménage en veillant 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.
- **Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels.**
- **Aérez tous les locaux le plus souvent possible.**
- **Préparez le plan de ménage en fonction de la configuration de l'établissement ou des étages :**
 - en évitant si possible le travail à deux ou en le limitant aux tâches qui le nécessitent en raison de leur pénibilité,
 - en évitant que les salariés se croisent, organisez une marche en avant,
 - en augmentant les temps attribués pour le nettoyage d'une chambre,
- en prévoyant les précautions à prendre pour la manipulation des draps potentiellement contaminés, notamment lors des recouches (ne pas secouer la literie...),
- en prévoyant la conduite à tenir en présence de linge manifestement souillé (protection individuelle...).
- **Prévoyez des pauses en temps décalé** pour limiter le nombre de salariés dans le local de pause et échelonnez les temps de repas pour éviter les regroupements.
- **Vêtements professionnels (habillage/déshabillage) :**
 - prévoyez dans les vestiaires une poubelle à pédale pour les déchets, du savon liquide, des lingettes, du gel hydroalcoolique,
 - 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...),
 - procédez au nettoyage des surfaces du vestiaire à l'arrivée de chaque salarié et à son départ.



Document réalisé par le ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance - 18 mai 2021. Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr.

5/6

Trois phases essentielles dans toute action

2. RÉALISER



- **Aérez la chambre.**
- **Nettoyez avec un soin particulier et un produit actif sur le virus Sars Cov-2 les poignées de porte, interrupteurs, robinets, télécommande et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main.**
- Évitez de secouer 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.
- Mettez draps et serviettes usagés dans le panier à linge immédiatement et veillez au respect des distances entre linge propre et linge sale.
- Limitez l'entreposage des chariots de linge souillé dans des locaux ouverts aux salariés ou équipez-vous de chariots de linges verrouillés.
- **Utilisez des gants de ménage usuels** ; pour le nettoyage des surfaces, utilisez des lingettes humides.
- Entre chaque chambre, **lavage des mains gantées (gants de ménage) à l'eau et au savon ou remplacer les gants.**
- **Suspendez les moments de convivialité.**
- **Équipez les aspirateurs d'un filtre HEPA.**



3. VÉRIFIER

- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (masques, gel hydroalcoolique, lingettes, savons, gants, sacs-poubelle...).
- **Faites régulièrement le point avec chacun** sur ses conditions de travail, le respect des mesures de prévention des risques et ses éventuelles difficultés.



Contactez au besoin le service de santé au travail dont vous dépendez ou votre Caisse d'assurance maladie - Risques professionnels pour vous aider dans la mise en place de vos mesures de prévention.

Document réalisé par le ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance - 18 mai 2021. Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr.

6/6

Encadrer l'étape de récupération puis de lavage du linge et des draps (si service disponible) dans le respect de la Fiche Métier Femme de chambre rédigée par le Ministère du travail : https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/28_hotellerie_v21052021.pdf

DÉTECTION



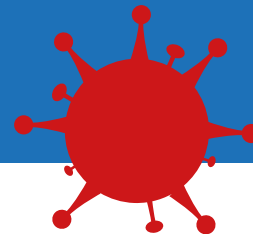
DÉTECTION DU VIRUS

S'assurer de la mise en place et du respect des protocoles de gestion en cas de suspicion de contagion à la Covid-19.

- S'assurer de la mise en place et du respect des protocoles de gestion en cas de suspicion de contagion à la Covid-19.
- Inviter tous les employés ou tiers (clients, fournisseurs & intervenants) présentant des symptômes (**difficultés respiratoires qui relèvent d'une situation d'urgence, perte de goût ou d'odorat...**) à consulter immédiatement un médecin référent, un Centre « Covid-19 », leur médecin traitant, tout autre organisme sanitaire local de référence, **ou au moindre doute sur des signes de gravité le centre 15.**
- Sensibiliser les clients aux « gestes barrières » et les inviter à effectuer eux-mêmes un contrôle de leur température si nécessaire (au cas où la personne ressent une sensation de fièvre).
- Encourager, y compris en amont du séjour, les personnes présentant des symptômes « Covid-19 » à consulter. Les clients seront également incités à informer la structure d'accueil en cas de contamination post séjour.



GESTION DES CAS SUSPECTS



MISE EN ISOLEMENT

- Mettre en isolement tout employé avec fièvre et/ou autres symptômes de la Covid-19 ou revenant d'une zone déclarée « zone exposition à risque Covid-19 ».
- Mettre à disposition d'un espace d'isolement pour les clients découvrant des symptômes pendant l'événement, le voyage ou un séjour hébergé. Le conseil médical ne peut être prodigué que par un personnel médical. Si nécessaire, mise en isolement du client à son domicile ou au camping dans un lieu dédié **et en quarantaine les personnes contact à risque.**

Procédure de mise en isolement à la suite de 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.



Déclenchement des procédures d'isolement des personnes ayant été en contact rapproché avec les personnes infectées potentiellement.



Appel du centre 15 ou d'un médecin en cas de détresse respiratoire ou autre signe de gravité.



Déclenchement des procédures de nettoyage et désinfection.

FOURNITURE D'ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION



- Maintenir des vestiaires collectifs lorsque cela est indispensable et sous conditions que soit mis en œuvre un protocole sanitaire strict.
- Organisation au sein des locaux : temps de contact/présence, créneaux dédiés (éviter les croisements), activation d'un QR code TAC-Signal...
- Ventilation : 800 ppm
- Densité / flux de personnes / Capacité d'accueil maximale (jauge) : application d'une jauge maximale et d'une densité de personnes
- Application des gestes barrières : port du masque, hygiène des mains...
- Équiper l'ensemble des salariés (et des prestataires extérieurs intervenant sur site) en gel désinfectant ou savon, disponible également dans tous les vestiaires et salles de repos.
- Équiper l'ensemble des collaborateurs en masques médicaux type 1 ou en masques grand public (jetables ou réutilisables en tissu) en fonction des préconisations du gouvernement.
- Fournir les équipements complémentaires (ex. gants) aux équipes, pour certaines fonctions (notamment caisses, réception et services). Le port de gants n'est pas recommandé en dehors de l'utilisation habituelle dans le contexte professionnel. Mettre à disposition des serviettes jetables.
- Pour les autres fonctions, port du masque optionnel ou obligatoire dans les espaces communs (hors espaces privés, par exemple les hébergements ou mobil-homes) en fonction des préconisations du gouvernement. Dans les structures où cela s'applique, renfort de l'équipement du service médical avec le matériel adapté.
- A 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 structures où cela s'applique et est possible, équiper les comptoirs d'accueil de type caisse ou réception de protections en plexiglas recommandées par le HCSP (avis du 27 mai 2020). Le plexiglas est recommandé dans tous les cas. La visière peut être portée en complément du masque mais ne le remplace pas.

FOURNITURE D'ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION

- Concernant le temps de contact avec des personnes potentiellement contaminées :

A - Respecter l'ensemble des gestes barrières (ex : ne pas se serrer la main, ne pas s'embrasser, tousser dans son coude, utiliser un mouchoir jetable usage unique et l'éliminer immédiatement dans une poubelle, éviter de se toucher le visage, en particulier le nez, la bouche, les yeux, etc.) et en particulier :

1. Respecter le port du masque couvrant le nez, la bouche, et le menton en continu. Le masque doit être un masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical, et en parfaite intégrité.

Les masques doivent être portés systématiquement par tous dès lors que les règles de distanciation physique ne peuvent être garanties. Son port est obligatoire dès 11 ans et fortement recommandé à partir de 6 ans ;

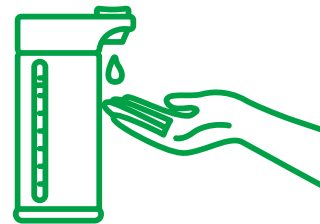
2. Réaliser une hygiène des mains à l'eau et au savon (dont l'accès doit être facilité avec mise à disposition de serviettes à usage unique), ou par friction hydro- alcoolique le plus souvent possible, a minima à l'entrée de l'établissement ;

B - Mettre à disposition du gel hydro-alcoolique à l'entrée et à la sortie du bâtiment ou encore dans les sanitaires. Une attention particulière devra être portée au positionnement de ces points d'hygiène des mains afin de s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les usagers.



FOURNITURES DE PROTECTIONS

Dans les structures où cela s'applique et est possible, mettre à disposition complémentaire des contenants individuels de gel désinfectant ou de savon dans les espaces privés de séjour.



ORGANISATION DU PERSONNEL SALARIÉ

PRÉCISIONS QUANT AUX ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Pour l'adaptation des équipements de protection individuelle et des modalités d'usage des produits, les employeurs sont vivement invités à contacter les services des médecines du travail, lorsque les fiches de données de sécurité (FDS) des produits ne précisent pas suffisamment ces informations (EPI, etc.). Lors de l'utilisation de produits pouvant causer des lésions oculaires graves ou une irritation sévère des yeux, le port de lunettes de protection, ou d'une visière, est indispensable simultanément au port du masque. Pour l'usage de produits susceptibles de causer des lésions cutanées, le port de la combinaison et des gants est obligatoire.

PROTECTION DE LA SANTÉ DES SALARIÉS

L'employeur s'attachera à rappeler et faire respecter l'ensemble des règles et consignes de sécurité liées à l'utilisation des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection. Ce dernier a comme objectif et responsabilité de protéger la santé et la sécurité des travailleurs dans une logique de prévention des risques professionnels afférents.

ARRIVÉE DES SALARIÉS, PLANNINGS, REPAS, LINGE SALE, SORTIE DES SALARIÉS



Organiser l'arrivée des collaborateurs par un espace où sera installé le nécessaire de désinfection et de remise des dispositifs de protection le cas échéant.



Pour les métiers concernés, vérifier la sectorisation et la protection des tenues propres dans les vestiaires. Le linge sale devra être disposé dans des sacs spécifiques accessibles sans manipulation manuelle.



Dans les structures où cela s'applique et est possible, réorganiser les plannings afin de limiter les regroupements de collaborateurs à un poste de travail donné.

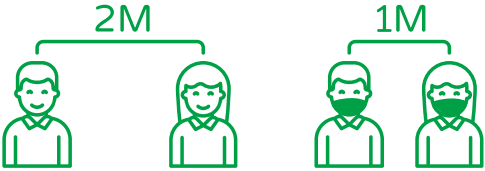


Organiser la sortie des collaborateurs par un espace où sera installée une poubelle contenant un sac doublé, sans couvercle ou à commande non manuelle, destinée au rejet des éléments de protection jetables ou déchets contaminés (mouchoirs etc.).



Organiser des horaires et des lieux de repas du personnel afin d'appliquer les règles de distance et les « gestes barrières ».

LIMITATION DES POINTS DE CONTACT / MISE EN ŒUVRE DE LA DISTANCIATION

- En complément du port du masque, rappeler les consignes systématiques de garder 1m minimum (devant – derrière – droite et gauche) pour chaque personne. L'établissement reste responsable de la bonne application des « gestes barrières » et de la distanciation physique.
 - Mettre en place des éléments de signalisation spécifiques (marquage au sol, mural, sur les sièges...), voire de séparation en plexiglas quand cela est possible pour garantir le maintien des distances de sécurité, entre les clients, y compris dans les files d'attente susceptibles de se former à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement.
 - Dès que possible, s'assurer de la fluidité des files d'attente et du respect du marquage au sol.
 - Espaces d'attente : réduire ou supprimer des espaces d'attente ou réduire le nombre de places assises, de sorte que les distances entre individus soient respectées.
 - Adapter le parcours client depuis l'arrivée et lors de tous les points de contact pour limiter la possibilité de transmission de virus. Le port du masque est recommandé dans toutes les situations où il existe un risque de rupture accidentelle de la distanciation physique.
 - **Pour les personnes masquées**, une distanciation physique d'au moins un mètre doit être respectée en tout lieu et en toute circonstance. Selon les possibilités spatiales et organisationnelles, cette distance peut être augmentée.
- 
- Lorsque le port du masque n'est pas possible, respecter une distance physique de 2 mètres en milieu clos et en extérieur (hors personnes d'un même foyer).
 - Respecter les jauges d'accueil et les règles de distanciation. En complément, respecter le plafond maximal de personnes pouvant être accueillies si une telle mesure est prévue ;
 - Afficher à l'extérieur et à l'intérieur des locaux la jauge en vigueur et le nombre maximum de personnes autorisées à se trouver en même temps dans un lieu donné et prévoir un système de comptage permettant de s'assurer du respect de celle-ci ;
 - Mettre en place un dispositif pour éviter les points de regroupement ;
 - **Éventuellement, lorsque cela est possible, favoriser** la prise de rendez-vous ou la réservation en ligne pour éviter les files d'attentes ;
 - Privilégier, lorsque cela est possible, le « click and collect » ;
 - Faire en sorte que la jauge soit respectée en tout espace de l'établissement.
 - Instaurer un sens de circulation unique dans le bâtiment pour éviter au maximum le croisement des personnes (marquage au sol etc.) ;
 - Lorsque cela est possible, une entrée distincte de la sortie doit être organisée ;
 - **Chaque fois que cela est possible, communiquer sur les horaires d'affluence.**
 - Proposer, lorsque cela est possible, des créneaux de faible affluence pour les personnes vulnérables.
 - Favoriser le paiement par carte bancaire si possible sans contact. Désinfecter régulièrement les terminaux de paiement.
 - Dès que possible, développer des solutions « sans contact », par exemple avec des applications mobiles de paiement (par exemple, par scan du code barre) pour réduire les délais d'attente.

CLIMATISATION, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

CLIMATISATION

L'utilisation de climatiseurs est possible, en évitant de générer des flux d'air vers les personnes, sans recyclage de l'air, et en recherchant le filtre le plus performant sur le plan sanitaire.

NETTOYAGE & DÉSINFECTION

- Revoir entièrement le protocole interne, du point de vue sanitaire et de l'hygiène, pour tenir compte des spécificités du virus et l'adapter à chaque espace (mis à jour régulièrement). Cela comprendra notamment, mais pas uniquement : utilisation de nouveaux produits désinfectants si ceux existants ne suffisent pas, nettoyage plus régulier des points de contact.
- Renforcer les procédures de nettoyage des zones sensibles et en « back office ». Augmenter la fréquence de lavage des uniformes.
- Mettre en place des procédures spécifiques de gestions des déchets à risque.
- Créer des rondes de désinfections régulières dans les espaces communs pendant les périodes d'ouverture.

Concernant la ventilation et le nettoyage des locaux :

- A noter que la maîtrise de l'aération/ ventilation est d'autant plus importante lorsque le respect d'autres mesures barrières n'est pas ou peu possible (port du masque, distanciation sociale...). Il s'agit d'une mesure essentielle de prévention des situations à risque d'aérosolisation du SARS-CoV-2.
- Aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche (portes et/ ou fenêtres ouvertes autant que possible,

idéalement en permanence si les conditions le permettent et au minimum plusieurs minutes toutes les heures). Lorsque cela est possible, privilégier une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple) ;

- **Dans les espaces confinés recevant du public, favoriser chaque fois que cela est possible, lorsque la fréquentation est importante, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO₂) dans l'air (indice ICONE de confinement) : une mesure de CO₂ supérieure à un seuil de 800 ppm doit conduire à agir en termes d'aération/ renouvellement d'air et/ou de réduction du nombre de personnes admises dans la pièce. Au-delà de 1000 ppm, l'évacuation du local doit être proposée le temps d'une aération suffisante pour retrouver des niveaux de CO₂ inférieurs à 800 ppm. La mesure du CO₂ dans l'air doit être effectuée à des endroits significatifs de la fréquentation et à des périodes de réelle fréquentation chargée ;**
- Nettoyer les locaux et les surfaces avec des produits détergents-désinfectants respectant la norme virucide ;
- Décliner un plan de service de nettoyage périodique avec suivi (**par le référent Covid-19**) assurant le nettoyage désinfectant systématique de toutes les surfaces des mobiliers, matériels et ustensiles sujets aux contacts corporels et susceptibles de pouvoir être contaminés.

CLIMATISATION, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



Nettoyage des clubs enfants

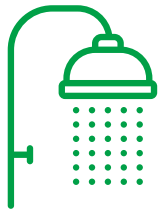
Respecter les normes sanitaires des établissements scolaires.

Nettoyage des hébergements locatifs

- Identifier les points de contacts présentant un risque élevé ou modéré de transmission de virus.
- Modifier en conséquence les procédures de ménage existantes afin d'intégrer les produits, le matériel (y compris les EPI) et les modes opératoires de désinfection. Se référer, plus haut, aux précautions relatives à l'utilisation des produits virucides et aux précisions quant aux équipements de protection individuelle.
- Favoriser au maximum la rotation des hébergements entre les clients en fonction de l'occupation de l'établissement, c'est-à-dire laisser au minimum 6h un hébergement sans client.
- Aérer l'hébergement, au minimum pendant 15min, après le départ des clients. Possibilité d'inciter le client à aérer de lui-même son hébergement.
- Nettoyer et désinfecter toutes les zones de contact des hébergements après chaque départ de clients (selon la procédure prévue au chapitre 7 de l'avis du HCSP du 24 Avril 2020 relatif à l'adaptation des mesures barrières et de distanciation physique). Se référer, là encore, aux précautions relatives à l'utilisation des produits virucides et aux précisions quant aux équipements de protection individuelle.
- Laver au minimum pendant 30 min à 60 degrés les tissus en contact cutané pendant le sommeil (draps, taie, housses de couette) et le cas échéant les nappes, serviettes et torchons.



NETTOYAGE ET UTILISATION DES SANITAIRES COLLECTIFS



- Limiter la fréquentation instantanée du sanitaire collectif (1 personne par équipement sanitaire : WC, douche...) et l'afficher à l'entrée du sanitaire.
- Condamner les équipements ne permettant pas de préserver la distanciation physique (ex : urinoirs contigus).
- Mettre en place, si possible, un sens de circulation en matérialisant l'entrée et la sortie du bâtiment.
- Equiper les sanitaires collectifs de poubelles sans couvercle ou à commande non manuelle.
- Renforcer la fréquence des nettoyages et des désinfections des surfaces fréquemment touchées. Mettre à disposition un agent de désinfection hydro-alcoolique.
- Modifier les procédures de nettoyage en détaillant le mode opératoire de désinfection.
- Permettre aux clients :
 - De se désinfecter / laver les mains au savon dans la mesure du possible dès l'entrée dans le sanitaire.
 - De procéder eux-mêmes à une désinfection complémentaire. Si des produits sont mis à disposition des clients, ils ne doivent pas être à la portée des enfants. Pour que les personnes handicapées puissent y accéder, les leur procurer le cas échéant, à l'accueil de l'établissement.
- Communiquer à l'entrée et à l'intérieur du sanitaire sur les règles suivantes :
 - Avant d'entrer dans le sanitaire, pour le bien de tous, merci de vous laver les mains au savon.
 - Portez votre masque lors de vos déplacements dans les couloirs et espaces communs du sanitaire.
 - Merci de respecter les « gestes barrières ».
 - Ne stationnez pas dans les couloirs du sanitaire ; patientez à l'extérieur en faisant la queue et en respectant la distanciation physique.

COMMUNICATION SUR LES MESURES MISES EN PLACE



Assurer une communication claire, y compris en amont du séjour, sur l'ensemble des mesures de prévention contre le Covid-19 mises en place dans les structures et favoriser la communication aux clients pour qu'ils apportent leur propre masque (obligatoire à partir de 11 ans). Veiller à :

- L'affichage et la communication des règles d'hygiène et des « gestes barrières » dans l'ensemble des espaces.
- Le rappel des règles de distanciation physique et d'hygiène.
- La sensibilisation des clients à l'accueil de l'établissement.

Communiquer largement sur ce protocole : emailing pré-séjour / pré-visite / pré-événement, site internet, affichage dans les établissements, appli, TV en chambre (si applicable), chevalet... en interne et en externe.

POUR EN SAVOIR PLUS

Lien vers l'avis du Haut conseil de la santé publique relatif aux hébergements collectifs : https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Telecharger?NomFichier=hcspa20200527_covidlieuxdhabergcolle.pdf

Lien vers la page du Ministère du travail dédiée aux « fiches conseils métiers » :

<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protection-des-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pratiques-pour-les-salaries-et-les-employeurs>



ANIMATIONS, AIRES DE JEUX, RESTAURANTS, ÉVÉNEMENTS COLLECTIFS

LIMITATION DES POINTS DE CONTACT / MISE EN ŒUVRE DE LA DISTANCIATION



Adapter le programme d'animations (y compris club(s) enfants et ados) aux prescriptions sanitaires et aux décisions du gouvernement notamment **6 personnes maximum (ou 10 selon la réglementation)** et en évitant de brasser des groupes (ne pas changer de groupe). Plusieurs groupes peuvent toutefois participer à une même animation, à condition qu'ils soient dispersés.



Ouvrir les structures de jeux pour enfants en se conformant aux prescriptions réglementaires.



Adapter les bars et restaurants et leur ouverture aux prescriptions sanitaires et aux décisions du gouvernement.

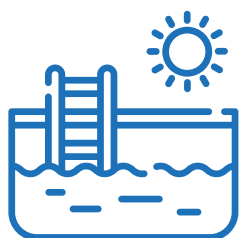
RÉAMÉNAGEMENT & RESTRICTIONS D'ACTIVITÉ



6 OU 10 PERSONNES MAX.

- Adapter les salles et terrasses en intégrant 1 mètre de distance entre chaque table.
- Réduire le nombre d'événements collectifs : pas ou moins de réunions d'information, le cas échéant en limitant le nombre de participants à **6 personnes maximum (ou 10 selon la réglementation)**, programmes extérieurs privilégiés, respect des normes de distanciation, animations sportives individuelles ou collectives limitées à 10 personnes.
- Revoir le programme d'animations en vue de respecter les « gestes barrières » et la distanciation physique. Plusieurs groupes, de chacun **6 personnes maximum (ou 10 selon la réglementation)**, peuvent assister à la même animation collective à condition que les groupes soient suffisamment espacés les uns des autres.

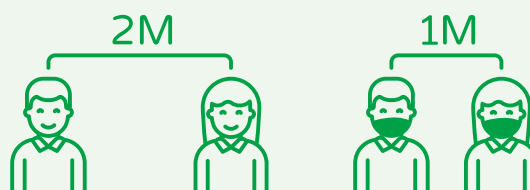
PISCINE ET ESPACES AQUATIQUES



La capacité d'accueil des piscines correspond au nombre maximal de personnes (baigneurs et non baigneurs) pouvant se trouver simultanément dans l'enceinte de l'espace aquatique. Elle se calcule dans le respect de la règle des 4m² par personne (baigneur et non baigneur) dans et en dehors des bassins extérieurs ou intérieurs.

- Renforcer le règlement intérieur de la piscine en intégrant les « gestes barrières » et prévoir des affichages spécifiques sur cet aspect, notamment au niveau pédiluve/ douche.
- Par voie d'affichage spécifique, interdire l'accès aux piscines pour les personnes présentant des signes respiratoires ou digestifs.
- Augmenter la fréquence de nettoyage et de désinfection des surfaces et équipements de l'espace aquatique.
- Réduire ou supprimer (si désinfection trop difficile) les mobiliers type transats afin de respecter la distanciation physique et de faciliter le nettoyage des plages du bassin
- Fermeture des vestiaires

À l'entrée de la piscine et dans le règlement de la piscine, un rappel des règles de distanciation à respecter en toutes circonstances sera systématiquement affiché :



3 mai 2021 : ouverture des piscines extérieures pour les activités physiques et sportives uniquement (cours de natation et aquagym avec des encadrants diplômés).

19 mai 2021 : ouverture des piscines extérieures pour la baignade de loisirs.

9 juin 2021 : ouverture des piscines couvertes pour la baignade de loisirs.



ANNEXE 1

INFORMATION CORONAVIRUS

COVID-19

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



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



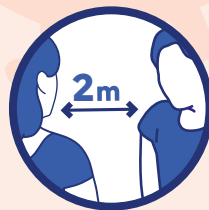
Tousser ou éternuer dans son
coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir
à usage unique



Portez un masque chirurgical ou
en tissu de catégorie 1 quand
la distance de deux mètres ne
peut pas être respectée



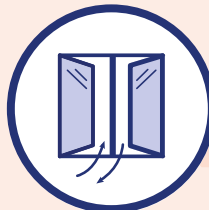
Respecter une distance
d'au moins deux mètres avec les
autres



Limiter au maximum ses
contacts sociaux (6 maximum)



Éviter de se toucher le visage



Aérer les pièces le plus souvent
possible, au minimum quelques
minutes toutes les heures



Saluer sans serrer la main
et arrêter les embrassades



Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)



[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)



0 800 130 000
(appel gratuit)

ANNEXE 2

COVID-19

BIEN UTILISER SON MASQUE

Comment mettre son masque



1 Bien se laver
les mains



2 Mettre les élastiques
derrière
les oreilles

OU



Nouer les lacets
derrière
la tête et le cou



3 Pincer le bord rigide
au niveau du nez,
s'il y en a un, et abaisser
le masque en dessous
du menton

Comment retirer son masque



1 Se laver les mains
et enlever le masque
en ne touchant
que les lacets
ou les élastiques



2 Après utilisation,
le mettre dans un sac
plastique et le jeter

OU



s'il est en tissu,
le laver à 60°
pendant 30 min



3 Bien se laver
les mains
à nouveau

**Le masque est un moyen de protection complémentaire
qui ne remplace pas les gestes barrières**

W0915-001-2003 - 30 avril 2020



[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)



0 800 130 000
(appel gratuit)

ANNEXES 3



GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité



Télécharger l'application

DISPONIBLE SUR
Google Play

Télécharger dans
l'App Store

#Tous
AntiCovid

Téléchargez TousAntiCovid

Soyez alerté et alertez les personnes
en cas d'exposition à la Covid-19



J'active l'application
notamment dans les
lieux où la distanciation
sociale est difficile à
mettre en œuvre



Je suis alerté si j'ai eu un
contact à risque et j'alerte
les personnes qui ont été à
proximité ces derniers jours
si je suis diagnostiqué
comme un cas de COVID-19



Je m'informe sur
l'épidémie, je trouve
des conseils personnalisés
et la carte des laboratoires
de dépistage proches de
chez moi

www.gouvernement.fr/info-coronavirus/tousanticovid

ANNEXES 4

Risque de Covid-19

Qualité de l'air dans un établissement recevant du public (ERP) par la mesure du dioxyde de carbone CO₂ (gaz carbonique)

La réduction du risque de transmission du virus SARS-CoV-2 implique les points suivants :

- Une jauge de fréquentation maximale des espaces clos qui doit être définie, affichée à l'extérieur et à l'intérieur des locaux et respectée. Elle doit être à minima conforme au Règlement sanitaire départemental type (RSDT) et au code du travail pour les salariés,
- Le respect de la distanciation physique de 2m entre les personnes,
- La capacité de renouvellement de l'air des locaux par l'aération ou la ventilation mécanique,
- Les caractéristiques d'occupation/organisation/encombrement de l'espace intérieur des locaux,
- Le plus grand volume libre possible de la zone d'accueils des personnes ;
- Un temps de présence des personnes réduit au minimum.

La mesure de la concentration en gaz carbonique (CO₂) dans l'air au cours de la journée représente un indicateur de mesure du renouvellement de l'air des locaux. Elle est réalisée à l'aide de capteurs portables. Elle permet d'optimiser les pratiques d'aération ou le fonctionnement de la ventilation mécanique. Cette mesure a été validé par le CSTB (<https://evaluation.cstb.fr/>).

Hors crise sanitaire, le CO₂, mesuré en plusieurs points des locaux, ne doit pas dépasser la valeur de 1000ppm qui est la valeur normale acceptable dans un lieu recevant du public. En période de risque Covid-19, cette valeur doit être maintenue à des valeurs plus basses que 1000ppm. Le HCSP recommande une valeur de 800ppm.

HCSP, 22 novembre 2020

COVID-19

Notre établissement s'engage

à respecter
les consignes sanitaires

Date et mention de l'établissement



Merci !

