

SYNDICAT NATIONAL DES ESPACES DE
LOISIRS, D'ATTRACTIONS ET CULTURELS

PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE COVID-19

ESPACES DE LOISIRS,
D'ATTRACTIONS
ET CULTURELS

Actualisé le 17 mai 2021



Multiplier les émotions !



LA SECURITE EST LA PRIORITE DE L'EXPLOITANT

Ce guide s'adresse à l'ensemble des exploitants des Espaces de loisirs, d'attractions et culturels afin d'accompagner leur réouverture au public en adaptant leur organisation à la pandémie de la COVID-19.

Sa rédaction s'est fondée sur les préconisations gouvernementales au 19 mai 2021 ainsi que sur l'ensemble des informations connues à cette date. Il conviendra donc de l'adapter au fur et à mesure, en fonction de l'évolution de la situation sanitaire de chaque territoire et des préconisations gouvernementales et préfectorales. Aussi, il est indispensable de se tenir informé des actions et des mesures prescrites par les pouvoirs publics.

Ce guide se veut indicatif et ne prétend pas à l'exhaustivité. Les informations qu'il contient peuvent ainsi être amenées à évoluer ou à être complétées. Il constitue une boîte à outils que chaque exploitant, en fonction de sa taille, de sa localisation, de son activité et de ses spécificités, pourra utiliser pour rédiger son propre protocole sanitaire.

Dans ce contexte de crise exceptionnelle, il appartient à chaque entreprise d'identifier ses capacités à accompagner la reprise d'activité et à mettre en œuvre les mesures nécessaires permettant de préserver la santé et la sécurité tant de ses collaborateurs que de ses visiteurs.

La probabilité d'exposition au risque dans les sites se situe au même niveau que d'autres situations de la vie courante. Mais contrairement aux espaces publics, elle est atténuée par la maîtrise technique de professionnels et d'experts en gestion de flux que sont les exploitants de sites.

Leur priorité a été, est et sera toujours la sécurité de tous.

TABLE DES MATIÈRES

LA SECURITE EST LA PRIORITE DE L'EXPLOITANT	3
TABLE DES MATIÈRES	4
DISPOSITIONS GENERALES.....	9
<i>Préambule.....</i>	9
<i>Mesures et gestes barrières</i>	10
<i>Préparation du plan de sécurité sanitaire</i>	11
<i>Recensement des ressources disponibles</i>	11
<i>Désignation d'un référent de sécurité sanitaire</i>	13
<i>Management de la prévention/protection</i>	14
DISPOSITIONS SANITAIRES PARCOURS DU COLLABORATEUR	15
<i>Actualisation du document unique d'évaluation des risques professionnels - DUERP.....</i>	16
<i>Information et formation des collaborateurs</i>	16
<i>Adaptation des conditions de circulation dans le site</i>	18
<i>Dispositifs d'hygiène personnels densifiés et surveillés</i>	18
<i>Dispositifs d'hygiène collectifs densifiés et surveillés.....</i>	19
<i>Réouverture après fermeture administrative :</i>	20
<i>Ventilation et nettoyage des locaux</i>	20
<i>Collaborateurs sans contact avec les visiteurs.....</i>	21
<i>Collaborateurs en contact avec les visiteurs</i>	21
<i>Gestion des temps de pause et de restauration.....</i>	22
<i>Gestion des espaces communs (vestiaires, salles de pause...)</i>	23
<i>Dotation d'équipements de protection individuelle</i>	24
<i>Gestion des cas symptomatiques et protocole de prise en charge.....</i>	25
<i>Gestion des cas contacts en entreprise</i>	28
DISPOSITIONS SANITAIRES PARCOURS DU VISITEUR	29
MANAGEMENT DU PLAN SANITAIRE.....	30
<i>Dispositions générales.....</i>	30
<i>Ventilation et nettoyage des locaux</i>	32
<i>Plan sanitaire</i>	33
<i>Management de la prévention/protection</i>	33
DISPOSITIONS GENERALES.....	36
AVANT LA VENUE SUR SITE	36
<i>Conseils pour l'information à destination des visiteurs avant la visite</i>	36
A L'ACCUEIL DU SITE	39

<i>Mesures Vigipirate (contrôle et ouverture des sacs)</i>	39
<i>Files d'attente à l'ouverture du site</i>	39
<i>Communication</i>	40
<i>Des dispositifs d'hygiène et de lavage de mains densifiés et surveillés</i>	41
<i>Billetterie</i>	41
<i>Poste de secours : gestion des cas symptomatiques et protocole de prise en charge</i>	42
<i>Espace COVID-19</i>	43
<i>Accessibilité</i>	44
<i>Gestion des groupes</i>	44
<i>Communication</i>	44
DISPOSITIONS POUR LA RESTAURATION	45
<i>Accès</i>	45
<i>Fréquentation</i>	46
<i>Produits de restauration</i>	46
<i>Commandes</i>	46
<i>Couverts</i>	47
<i>SERVICE</i>	47
DISPOSITIONS POUR LES BOUTIQUES	48
<i>Information</i>	48
<i>Accès</i>	48
<i>Fréquentation</i>	49
<i>Adaptation de l'offre des produits</i>	49
<i>Paiement</i>	49
DISPOSITIONS POUR LES HEBERGEMENTS.....	50
<i>Informations aux clients</i>	50
<i>Files d'attente</i>	50
<i>Restauration</i>	51
<i>Système de fermeture des chambres</i>	51
<i>Ascenseur</i>	51
DISPOSITIONS APPLICABLES DANS LE CADRE DES ACTIVITES OU LES CONTACTS VISITEURS/OPERATEURS SONT ELEVES	52
<i>Maquillage</i>	52
<i>Costume</i>	52
<i>Jeux forains</i>	52
DISPOSITIONS SPECIFIQUES POUR LES ESPACES ANIMALIERS.....	53
DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS NON COUVERTS (PARCS D'ATTRACTIONS, ANIMALIERS, AQUATIQUES...)	54
DISPOSITIONS POUR LES PARCS D'ATTRACTIONS	54
<i>Files d'attente</i>	54
<i>Entrée</i>	54

Accès	55
Installation	55
Sortie	55
Évacuation	55
DISPOSITIONS POUR LES PARCS AQUATIQUES	56
Accès	56
Vestiaires	56
Douches	57
Sanitaires	57
Accessoires, poignées des bouées, tapis, etc.	57
Toboggans	58
Piscines	58
Espaces enfants	58
Transats	58
DISPOSITIONS POUR LES PARCS ANIMALIERS	59
Animations pédagogiques	59
Vitres	59
Jeux, systèmes éducatifs, bornes interactives	59
DISPOSITIONS POUR LES SPECTACLES EN EXTERIEUR	60
Accès	60
Entrée(s)	60
Configuration	60
Sortie	60
DISPOSITIONS SPECIFIQUES	61
Sanitaires	61
Mobilier du site	62
Aires de pique-nique	62
Zones de repos	62
Services aux visiteurs	63
Ascenseurs, rampes	63
Produits à usage unique/visiteur :	63
Systèmes audios, lunettes 3D réutilisables, etc.	64
Distributeurs automatiques	64
Personnages et mascottes	64
DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS COUVERTS	65
(MUSEES, AQUARIUMS, GROTTES...)	65
DISPOSITIONS SPECIFIQUES	65
Files d'attente	65
Frequentation	65
Un circuit de visite unique	66

<i>Respect des consignes</i>	67
<i>Animations, projections de films, etc.</i>	67
DISPOSITIONS POUR LES SPECTACLES EN INTERIEUR	68
<i>Accès</i>	68
<i>Entrée(s)</i>	68
<i>Spectacles en intérieur</i>	68
<i>Interactions avec le public</i>	69
<i>Sortie</i>	69
NETTOYAGE QUOTIDIEN DES LOCAUX APRES RÉOUVERTURE DU SITE	70
<i>Nettoyage</i>	70
<i>désinfection</i>	70

DISPOSITIONS GENERALES

PREAMBULE

Le Plan de Sécurité Sanitaire des Espaces de Loisirs, d'Attractions et Culturels a été révisé en mai 2021. Sa rédaction s'est fondée sur les préconisations gouvernementales au 19 mai 2021, sur l'ensemble des informations connues à cette date ainsi que sur l'expérience acquise en matière de gestion du risque COVID-19 au cours de la saison 2020. Il conviendra donc de l'adapter au fur et à mesure, en fonction de l'évolution de la situation sanitaire de chaque territoire et des préconisations gouvernementales et préfectorales.

Les exploitants des espaces de loisirs, d'attractions et culturels :

- ❑ Ajustent la capacité maximale d'accueil de leur établissement en fonction de la configuration de celui-ci et du risque sanitaire et des dispositions du décret en vigueur ;
- ❑ Imposent le port du masque obligatoire pour :
 - Tous les visiteurs âgés de onze ans et plus sur l'ensemble du site pour les activités le permettant et le recommandent à partir de 6 ans (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*) ;
 - Tous les collaborateurs et intervenants extérieurs sur le site ;
- ❑ Adaptent l'offre par rapport au nombre de visiteurs et au contexte sanitaire.

MESURES ET GESTES BARRIERES

Les exploitants des espaces de loisirs, d'attractions et culturels informent leurs collaborateurs et leurs visiteurs sur les mesures et gestes barrières à respecter afin de limiter la propagation de l'épidémie de la COVID-19 :

- ❑ Se laver régulièrement régulièrement les mains avec du savon ou utiliser une solution hydroalcoolique ;
- ❑ Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir ;
- ❑ Se moucher dans un mouchoir à usage unique ;
- ❑ Porter un masque chirurgical ou en tissu de catégorie 1 ;
- ❑ Respecter une distance d'au moins un mètre entre les tribus (familles ou groupes de six visiteurs venant ensemble - *disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*) ;
- ❑ Eviter de se toucher le visage ;
- ❑ Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades ;
- ❑ Aérer les pièces le plus souvent possible ;

L'association de tous ces gestes barrières combinée aux mesures énumérées dans le présent Plan de Sécurité Sanitaire permet de prévenir la propagation du virus.

Pour y parvenir, les exploitants rappellent ces mesures et gestes barrières à leurs collaborateurs et visiteurs par le biais d'affichage de tout type au sein de leur établissement (affiches, écrans, signalétique).

PREPARATION DU PLAN DE SECURITE SANITAIRE

89% des entreprises de la branche des espaces de loisirs, d'attractions et culturels emploient moins de 10 salariés.

- ❑ Ce guide leur est particulièrement destiné car elles ne disposent pas d'institutions représentatives du personnel, d'équipes dédiées à la gestion de crise et à la continuité d'activité.

Afin de préparer la reprise d'activité en intégrant des dispositions de prévention face au risque COVID-19, le choix s'est porté sur la notion de parcours :

- ❑ Le parcours du collaborateur salarié et de l'intervenant extérieur.
- ❑ Le parcours du visiteur.

RECENSEMENT DES RESSOURCES DISPONIBLES

L'exploitant dressera un état des lieux des activités essentielles de son site, des ressources dont il dispose pour maintenir son fonctionnement usuel et (re)démarrer l'exploitation pour accueillir les visiteurs.

Il adaptera de la sorte le fonctionnement de son site aux dispositions sanitaires à mettre en œuvre.

Sachant qu'il faut en moyenne un mois de préparation d'un site à sa réouverture au public, il devra recenser la disponibilité de ses ressources à l'issue de la période de fermeture administrative :

Ressources humaines :

- ❑ Personnel permanent disponible en fonction de son état de santé et de la reprise progressive des activités scolaires.
- ❑ Personnel saisonnier à recruter en fonction de la date de réouverture du site au public sachant qu'il faut en moyenne un mois de préparation/formation des équipes.

L'exploitant veillera en particulier aux bonnes conditions d'hébergement du personnel saisonnier, notamment en privilégiant l'hébergement individuel ou lorsque cela n'est pas possible en séparant les lits individuels de deux mètres et en veillant à la mise en place d'un système d'aération (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*).

Ressources matérielles :

Révision, test et contrôle des équipements matériels utilisés en exploitation.

Ressources en systèmes d'information et de communication :

Adaptation des systèmes en fonction des dispositions Covid-19 : intranet, site web, communication interne...

Ressources extérieures :

État des lieux de la reprise d'activité des différents fournisseurs.

Approvisionnement des biens et services nécessaires à l'exploitation.

DESIGNATION D'UN REFERENT DE SECURITE SANITAIRE

La désignation d'un référent sécurité sanitaire par site permet de s'assurer de la bonne déclinaison des présents principes. Il s'agit d'un maillon essentiel du dispositif permettant la coordination des informations et des mesures prises et à prendre. Il est également un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire. Pour les petits sites, cette fonction pourrait être assurée par le responsable d'exploitation.

- ❑ Il s'assure de la retranscription opérationnelle du plan de sécurité sanitaire COVID-19,
- ❑ Il supervise la bonne application des mesures,
- ❑ Il traite la gestion des aléas,
- ❑ Il assure la gestion des procédures de prise en charge des cas suspects et des cas contacts.

MANAGEMENT DE LA PREVENTION/PROTECTION

Le référent de sécurité sanitaire a pour mission de :

- ❑ Définir les mesures de prévention sous forme d'un référentiel documentaire interne et de la mise à jour du DUERP.
- ❑ Intégrer les mesures gouvernementales.
- ❑ Les communiquer aux parties prenantes.
- ❑ S'assurer de l'information des équipes et des formations nécessaires.
- ❑ S'assurer de la dotation et du déploiement des moyens.
- ❑ Évaluer la bonne application.
- ❑ Évaluer la réaction et les attentes exprimées par les collaborateurs et les visiteurs.
- ❑ Évaluer sur le terrain les risques spécifiques et définir les actions correctives/préventives nécessaires.
- ❑ Spécifier les actions correctives ou adaptations nécessaires.
- ❑ En fonction de l'effectif de l'entreprise, après en avoir défini sa composition, l'exploitant peut mettre en place une cellule dédiée à la COVID-19. Ses modalités de fonctionnement doivent être adaptées à la taille de la structure et aux événements à gérer (référent-sécurité, directeur d'exploitation, responsables des services, etc.).

La cellule a pour objet :

- ❑ La définition des actions à mettre en œuvre pour appliquer les dispositions sanitaires adéquates.
- ❑ Le recensement des ressources humaines, matérielles et informationnelles nécessaires pour les mener à bien et suivre leur bon déroulement.
- ❑ La définition et la mise en place des modalités de communication spécifiques à destination des collaborateurs, des intervenants extérieurs et des visiteurs.
- ❑ Le suivi et l'évaluation des actions de prévention mises en place ; le cas échéant, l'adaptation à la hausse ou à la baisse des dispositions.

DISPOSITIONS SANITAIRES

PARCOURS DU

COLLABORATEUR

« L'ensemble des dispositions de prévention concernant les collaborateurs/ collaboratrices et sous-traitants sont traitées par les services dédiés à la santé et à la sécurité au travail ainsi que l'implication des partenaires sociaux conformément aux dispositions de gestion des risques et mesures de prévention définis par le Code du travail, et ce pour l'ensemble des activités dans lesquelles les salariés sont à disposition de l'employeur. »

L'exploitant respecte les mesures sanitaires en vigueur au plan national et territorial et adapte son plan en fonction de ses évolutions au fil de la saison.

Il met en place le port du masque obligatoire pour les collaborateurs et intervenants extérieurs sur le site.

ACTUALISATION DU DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS - DUERP

L'exploitant veille notamment à :

- ❑ La mise en place des mesures de prévention organisationnelles, techniques et individuelles par poste de travail en fonction de l'analyse réalisée au sein du DUERP et plus spécifiquement aux respects des gestes barrières et de la distanciation. Il pourra se référer à la cartographie des métiers de la branche des espaces de loisirs, d'attractions et culturels.
- ❑ L'actualisation ou la définition d'un plan de prévention spécifique COVID-19 pour les sous-traitants et intervenants extérieurs sur le site.

INFORMATION ET FORMATION DES COLLABORATEURS

En fonction de l'effectif de l'entreprise, les dispositions de protection concernant les collaborateurs et les sous-traitants sont traitées par les services dédiés à la sécurité au travail avec l'implication des institutions représentatives du personnel (IRP).

L'employeur informe les collaborateurs en activité de l'existence de l'application « TousAntiCovid » et les invite à l'utiliser, sur leur lieu de travail, lorsque cela est possible.

Si le télétravail reste privilégié pour tout poste le permettant, les collaborateurs présents sur sites doivent impérativement respecter les mesures de prévention sur site.

Les collaborateurs sont informés de la mise en place d'un plan sanitaire et formés aux mesures à respecter, notamment pour les opérateurs en contact avec le public.

L'exploitant veille notamment à la formation des collaborateurs sur les volets suivants : le port du masque ; les gestes barrière ; les mesures d'hygiène ; le nettoyage et la désinfection ; la gestion des cas symptomatiques et cas contacts ; la gestion des flux.

Dans la mesure du possible, afin de prévenir les risques psycho-sociaux, l'exploitant organise des réunions d'information avec les collaborateurs. A cette occasion comme en toute autre, il prend soin de respecter les mesures barrières et de distanciation.

Ces réunions permettront d'informer, de rassurer et d'échanger sur les règles de prévention au risque Covid-19 et de leur évolution au fil de la saison.

Dans les zones réservées aux collaborateurs et aux intervenants extérieurs, l'exploitant rappelle les comportements à adopter en fonction des recommandations gouvernementales par tout moyen d'information (notes, signalétique, panneaux). Il veille à les adapter sans délai en fonction de l'évolution de la situation sanitaire.

Plus généralement, le rappel fréquent des consignes sanitaires, le retour et le partage d'expériences des collaborateurs sur le terrain permettront d'ajuster au mieux l'organisation du travail.

ADAPTATION DES CONDITIONS DE CIRCULATION DANS LE SITE

Le plan de sécurité sanitaire précisera les modifications éventuelles des conditions de circulation dans les espaces de travail en fonction des installations et des contraintes du site :

- ❑ Accès réservés aux collaborateurs et aux intervenants extérieurs.
- ❑ Réorganisation éventuelle des espaces collectifs pour respecter la distanciation.
- ❑ Adaptation de l'organisation du travail pour fluidifier leur accès.

L'exploitant veillera à limiter au strict minimum les déplacements des collaborateurs et les réunions en présentiel et rappellera les mesures-barrière et de distanciation en vigueur.

DISPOSITIFS D'HYGIENE PERSONNELS DENSIFIES ET SURVEILLES

Les salariés ont accès à des points d'eau avec des agents nettoyants adaptés : savon et/ou solutions hydroalcooliques à l'entrée et à la sortie du site, des bâtiments, des locaux communs ainsi que dans les vestiaires et en tout lieu où cela paraît pertinent. Des supports visuels judicieusement placés rappellent les étapes nécessaires pour se laver les mains efficacement.

Une vigilance accrue est réalisée quant à la propreté et la disponibilité des produits d'hygiène afin de s'assurer de leur présence dans les différents points de distribution du site et d'éviter les ruptures de stock.

DISPOSITIFS D'HYGIENE COLLECTIFS DENSIFIES ET SURVEILLES

Afin de prévenir le risque de contamination, il sera établi un plan de nettoyage adapté des espaces de travail précisant la périodicité et le suivi des actions en fonction du nombre de personnes présentes.

Il recensera :

- ❑ Les surfaces de travail,
- ❑ Les équipements de travail,
- ❑ Les outils et matériels,
- ❑ Les poignées de portes et les boutons,
- ❑ Les zones de paiement,
- ❑ Les équipements collectifs comme par exemples les machines à café, fontaines à eau etc. Il est recommandé de ne pas utiliser ces équipements collectifs. Lorsqu'ils sont maintenus, un dispositif de gel hydroalcoolique doit être mis en place à proximité afin d'encourager l'hygiène des mains avant et après l'utilisation de ces équipements.
- ❑ Et plus généralement tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés.

Une vigilance accrue est apportée sur l'utilisation et le réassort des produits adaptés à chaque nettoyage.

REOUVERTURE APRES FERMETURE ADMINISTRATIVE :

Si les lieux n'ont pas été fréquentés dans les 5 derniers jours, le protocole habituel de nettoyage suffit. Aucune mesure spécifique de désinfection n'est nécessaire.

Dans un tel cas, il est uniquement recommandé de bien aérer les locaux et de laisser couler l'eau afin d'évacuer le volume qui a stagné dans les canalisations intérieures pendant la durée de fermeture.

Si les lieux ont été fréquentés dans les 5 derniers jours, même partiellement, par précaution, un nettoyage habituel avec un produit adapté est réalisé avant toute réouverture.

VENTILATION ET NETTOYAGE DES LOCAUX

Les exploitants des espaces de loisirs, d'attractions et culturels veillent à la ventilation des locaux professionnels en les aérant régulièrement par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche (portes et/ou fenêtres ouvertes). Il est recommandé de procéder à l'aération des locaux autant que possible, idéalement en permanence si les conditions le permettent et au minimum plusieurs minutes toutes les heures. Lorsque cela est possible, il convient de privilégier une ventilation des locaux par deux points distincts (port et fenêtre par exemples).

Les exploitants favorisent lorsque cela est possible 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.

De plus, ils mettent en place un protocole de nettoyage adapté pour les locaux et les surfaces qui favorise notamment l'emploi de produits détergents-désinfectants respectant la norme virucide.

COLLABORATEURS SANS CONTACT AVEC LES VISITEURS

Le télétravail doit être mis en place autant que possible.

La présence physique ponctuelle ou périodique des télétravailleurs, lorsqu'elle est nécessaire, doit être organisée de façon à être étalée pour limiter le nombre de salariés rejoignant simultanément l'entreprise.

Les moments de convivialité réunissant les salariés en présentiel dans le cadre professionnel sont momentanément suspendus.

L'aménagement des mesures de prévention organisationnelles, techniques et individuelles par poste de travail sera effectué en fonction de l'analyse réalisée au sein du DUERP.

COLLABORATEURS EN CONTACT AVEC LES VISITEURS

Postes concernés : accueil, billetterie, attractions, boutiques, restauration, entretien, sécurité, hébergements, etc.

L'aménagement des mesures de prévention organisationnelles, techniques et individuelles par poste de travail sera effectué en fonction de l'analyse réalisée au sein du DUERP.

La présence physique ponctuelle ou périodique des télétravailleurs, lorsqu'elle est nécessaire, doit être organisée de façon à être étalée pour limiter le nombre de salariés rejoignant simultanément l'entreprise.

GESTION DES TEMPS DE PAUSE ET DE RESTAURATION

Autant que possible, les horaires de pause et de restauration seront échelonnés pour éviter les affluences.

L'exploitant veillera au respect des dispositions réglementaires en vigueur et des règles de distanciation et des mesures d'hygiène, conformément aux protocoles sanitaires en vigueur (notamment : le Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise du Ministère du travail et les fiches du Ministère du travail dont la fiche « Organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise »).

Pour les sites disposant de restauration collective, privilégier le respect des distances de sécurité par une régulation des flux et un aménagement des plages horaires en fonction de l'organisation des temps de travail.

Le rappel des mesures d'hygiène individuelles doit être effectué par tout moyen pertinent (affiches, écrans, signalétique, ou *au minimum* réitération verbale des consignes). Adaptation si nécessaire du service pour assurer le respect des gestes barrière (suppression des self-services avec utilisation d'ustensiles communs, buffets ou organisation de ces services de restauration par le personnel).

Dans le cadre de la restauration d'entreprise, l'exploitant veille notamment à :

- ❑ Afficher la capacité maximale d'accueil de l'établissement à son entrée ;
- ❑ Informer les collaborateurs du respect des gestes barrières, des règles de distanciation et du port du masque lors des déplacements ;
- ❑ Permettre l'installation en quinconce à table tout en respectant une distanciation minimale de deux mètres entre chaque table (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*) ;
- ❑ Limiter le nombre de contacts en recommandant aux collaborateurs de déjeuner seul ou en groupe restreint de personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble ;
- ❑ Adapter et assurer le suivi du plan de nettoyage en fonction du volume d'activité.

GESTION DES ESPACES COMMUNS (VESTIAIRES, SALLES DE PAUSE...)

L'exploitant veillera au respect des règles de distanciation et des mesures d'hygiène en vigueur par tout moyen pertinent (affiches, écrans, signalétique, ou au minimum répétition verbale des consignes).

L'exploitant veille notamment à :

- ❑ Instaurer une jauge à l'entrée des locaux communs clos, indiquant la capacité maximale d'accueil conformément aux dispositions nationales en vigueur relatives aux règles de distanciation,
- ❑ Dans la mesure du possible, mettre en place une gestion des flux de circulation à sens unique avec marquage au sol pour éviter les croisements dans les espaces communs,
- ❑ Aérer les pièces fermées le plus souvent possible et nettoyer régulièrement avec un produit actif sur le virus SARS-CoV-2 les surfaces et les objets manipulés,
- ❑ Mettre à disposition des collaborateurs un dispositif de gel d'hydroalcoolique à l'entrée ou dans chaque local commun clos.

DOTATION D'EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

L'exploitant veille à maintenir les règles applicables aux collaborateurs qui ont habituellement l'obligation de porter des équipements de protection individuelle.

En fonction des prérogatives gouvernementales, il distribue des équipements de protection individuelle spécifiques et adaptés aux postes de travail.

L'exploitant prévoit une communication à l'adresse des collaborateurs sur le caractère obligatoire du port de ces EPI.

Lorsque les EPI sont à usage unique, leur approvisionnement constant et leur évacuation doivent être organisés.

Lorsque les EPI sont réutilisables, ces derniers doivent être nettoyés ou mis en quarantaine selon les procédures adaptées.

GESTION DES CAS SYMPTOMATIQUES ET PROTOCOLE DE PRISE EN CHARGE

Il revient à l'exploitant, le cas échéant avec la médecine du travail, de rédiger préventivement une procédure *ad hoc* de prise en charge des personnes pouvant présenter à un moment donné des symptômes susceptibles d'être liés à la COVID-19.

Le personnel affecté au poste de secours devra obligatoirement porter un masque et des gants avec un lavage des mains après changement de la paire de gants après chaque cas.

Chaque collaborateur sera informé de ses obligations de signalement à son employeur des symptômes identifiés par les autorités comme liés à la pandémie de COVID-19.

En cas de survenue d'un cas avéré, le référent doit pouvoir faciliter l'identification des contacts par les autorités en charge du contact tracing, via la réalisation d'une matrice en s'appuyant sur les déclarations du salarié concerné et son historique d'activité dans l'entreprise.

Quand le collaborateur n'est pas présent sur le site :

- ❑ S'il présente des symptômes, il doit prévenir l'exploitant afin ne pas se rendre sur son lieu de travail. Il doit s'isoler, consulter un médecin sans délai afin de se faire dépister. Il en va de même pour les personnes ayant été en contact rapproché. Il convient de réaliser un test antigénique ou un test PCR (avec ou sans prescription médicale) dès l'identification du contact à risque ou l'apparition des symptômes puis sept jours après le premier test négatif (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*).

Quand le collaborateur est présent sur le site :

- ❑ En présence d'une personne symptomatique (notamment fièvre et/ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et/ou de l'odorat), il doit immédiatement prévenir son employeur et la prise en charge repose sur :
- ❑ L'isolement.
- ❑ La protection.
- ❑ La recherche de signes de gravité.

Il convient dès lors :

- ❑ D'isoler la personne symptomatique dans une pièce dédiée et aérée en appliquant immédiatement les gestes barrière.
- ❑ De maintenir la distanciation requise avec elle.
- ❑ De lui faire porter un masque chirurgical.

En fonction de l'organisation du site, mobiliser le professionnel de santé dédié du site, un sauveteur/secouriste du travail formé au risque COVID-19 ou le référent-sécurité COVID-19, et lui fournir un masque chirurgical avant son intervention.

En l'absence de signe de gravité, contacter le médecin du travail ou demander à la personne de prendre l'attache de son médecin traitant pour avis médical.

En cas de confirmation d'absence de signes de gravité, organiser son retour à domicile en évitant les transports en commun.

En cas de signes de gravité comme par exemple une détresse respiratoire, composer le 15.

- ❑ Se présenter, présenter en quelques mots la situation, communiquer son numéro de téléphone, préciser la localisation et les moyens d'accès ; l'assistant de régulation mettra en relation avec un médecin et donnera la conduite à tenir, en demandant souvent de parler à la personne ou de l'entendre respirer.
- ❑ Si l'envoi des secours est décidé par le centre 15, organiser l'accueil des secours, rester à proximité tout en respectant la distanciation physique en vigueur avec la personne pour la surveiller le temps que les secours arrivent ; en cas d'aggravation de la situation, rappeler le 15.

Après la prise en charge de la personne, prendre contact avec le service de santé au travail et appliquer ses consignes, y compris pour le nettoyage du poste de travail et le suivi des personnes ayant été en contact.

Si le cas Covid est confirmé, l'identification et la prise en charge des contacts seront organisées par les acteurs du contact-tracing (médecin prenant en charge le cas et plateformes de l'Assurance maladie). Les contacts évalués « à risque » seront pris en charge et placés en isolement (de type quarantaine) et réaliseront un test dès que possible.

GESTION DES CAS CONTACTS EN ENTREPRISE

En cas de survenue d'un cas avéré, il est recommandé d'isoler et d'inviter toute personne ayant été en contact rapproché sans masque avec la personne symptomatique, à rester ou rentrer chez elle, à consulter un médecin sans délai et se faire dépister et s'isoler dans l'attente des résultats.

Pour plus de précisions sur le protocole de prise en charge, il est recommandé de se référer à la fiche « COVID-19 : Gestion des cas contacts au travail » du Ministère du Travail, de l'emploi et de l'insertion.

DISPOSITIONS SANITAIRES

PARCOURS DU VISITEUR

La branche des espaces de loisirs, d'attractions et culturels représente diverses entreprises dont le modèle d'exploitation permet de les classer en deux catégories :
Sont considérés comme des « établissements non couverts » les établissements recevant du public qui, pris dans leur globalité, offrent aux visiteurs un parcours de visite en extérieur. Il s'agit par exemples des parcs d'attractions, parcs à thèmes, parcs animaliers, parcs aquatiques, jardins et domaines.

Sont considérés comme des « établissements couverts » les établissements recevant du public qui, pris dans leur globalité, offrent aux visiteurs un parcours de visite exclusivement en intérieur. Il s'agit par exemples des musées, châteaux, aquariums, aires de jeux en intérieur ou encore grottes et cavités.

MANAGEMENT DU PLAN SANITAIRE

DISPOSITIONS GENERALES

Un visiteur ne se rend seul dans les sites que très rarement. Les espaces de loisirs et culturels sont des lieux dans lesquels les individus se rendent en famille ou en tribu.

A ce titre, nous considérons les familles et groupes de proches comme une seule et même entité sociale, car les membres qui la composent vivent sous le même toit et/ou viennent ensemble dans le même véhicule, etc... Ces groupes de visiteurs doivent être limités à 6 personnes (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*).

L'exploitant respecte les mesures sanitaires en vigueur au plan national et territorial et adapte son plan en fonction de ses évolutions au fil de la saison.

Chaque « tribu » se doit de respecter les prérogatives gouvernementales et préfectorales en vigueur à la date de sa venue.

Les exploitants disposent d'une capacité de supervision et de contrôle opérationnels qui différencie les sites de loisirs et culturels des autres lieux à forte concentration d'individus (rues, places, plages, halls de gare, etc.).

La gestion du flux quotidien de visiteurs, de leur répartition et de leur régulation dans l'ensemble du site est le cœur du métier d'exploitant et son expertise réside dans la capacité à prendre en charge des volumes de visiteurs dans le respect de règles de sécurité strictes.

Les exploitants des espaces de loisirs, d'attractions et culturels :

- ❑ Ajustent la capacité maximale d'accueil de leur établissement en fonction de la configuration de celui-ci et du risque sanitaire et des dispositions du décret en vigueur ;
- ❑ Imposent le port du masque obligatoire pour tous les visiteurs âgés de onze ans et plus sur l'ensemble du site pour les activités le permettant et le recommandent à partir de 6 ans (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*) ;
- ❑ Veillent au respect des règles de distanciation physique en vigueur : au moins un mètre de distance entre chaque tribu en toute circonstance ; et au moins deux mètres de distance entre chaque tribu en milieu clos comme en extérieur lorsque le port du masque n'est pas possible pour les visiteurs âgés de onze ans et plus (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*).
- ❑ Adaptent l'offre par rapport au nombre de visiteurs et au contexte sanitaire (par exemples : l'organisation des spectacles ; les photos des visiteurs avec les mascottes sans contact ; l'offre de produits etc.).

Au regard de la problématique de diffusion de la COVID-19, hors espaces ouverts de circulation, chacune des activités des espaces de loisirs ou culturels est étudiée afin de recevoir un traitement ou des aménagements spécifiques (attractions, animations, spectacles, restauration, boutiques...).

- ❑ Mise en place de mesures-barrière.
- ❑ Contrôle et limitation si nécessaire de l'accès à une capacité adaptée.
- ❑ Interruption momentanée de l'activité qui ne pourrait pas faire l'objet de mesures de prévention (retrait des mascottes du site lorsque aucune solution ne permet de respecter les mesures de distanciation, etc.).

Adaptation de l'offre produits : La vente de produits est adaptée par un aménagement des différents services du site afin de répondre aux exigences des mesures de prévention et de mesures-barrière : réorganisation de la vente de produits de restauration et de snacking, aménagement de la vente de produits dans les boutiques, etc.

VENTILATION ET NETTOYAGE DES LOCAUX

Les exploitants des espaces de loisirs, d'attractions et culturels veillent à la ventilation des locaux professionnels en les aérant régulièrement par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche (portes et/ou fenêtres ouvertes). Il est recommandé de procéder à l'aération des locaux autant que possible, idéalement en permanence si les conditions le permettent et au minimum plusieurs minutes toutes les heures. Lorsque cela est possible, il convient de privilégier une ventilation des locaux par deux points distincts (port et fenêtre par exemples).

Les exploitants favorisent lorsque cela est possible 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.

De plus, ils mettent en place un protocole de nettoyage adapté pour les locaux et les surfaces qui favorise notamment l'emploi de produits détergents-désinfectants respectant la norme virucide.

PLAN SANITAIRE

L'exploitant met en place un plan sanitaire pour l'ensemble du site relatif à la protection des visiteurs.

MANAGEMENT DE LA PREVENTION/PROTECTION

Le référent de sécurité sanitaire a pour mission de :

- ❑ Définir les mesures de prévention sous forme d'un référentiel documentaire interne (DUERP Visiteurs),
- ❑ Intégrer les mesures gouvernementales,
- ❑ Les communiquer aux parties prenantes,
- ❑ S'assurer des formations nécessaires,
- ❑ S'assurer de la dotation et du déploiement des moyens,
- ❑ Évaluer la bonne application,
- ❑ Évaluer la réaction et les attentes exprimées par les visiteurs,
- ❑ Évaluer sur le terrain les risques spécifiques et définir les actions correctives/préventives nécessaires,
- ❑ Spécifier les actions correctives ou adaptations nécessaires.

Un encadrement opérationnel est désigné pour s'assurer de la bonne application des mesures opérationnelles et de la gestion des aléas et ce, pour l'ensemble des activités ou par secteur d'activités.

Le pilotage opérationnel suit un processus rigoureux :

- ❑ Établir si nécessaire des prévisions.
- ❑ Évaluer et/ou recueillir les prévisions de fréquentation.
- ❑ Adapter les mesures opérationnelles en conséquence.
- ❑ Adapter les mesures de régulation d'accès aux visiteurs.

Séquence d'ouverture :

- ❑ S'assurer que les moyens prévus sont disponibles et déployés.
- ❑ Assurer le briefing des équipes et le rappel des consignes.

Exploitation :

- ❑ S'assurer que les moyens et procédures définies soient mises en œuvre.
- ❑ Évaluer sur le terrain la mise en œuvre des mesures et les risques.
- ❑ Gérer les situations et événements inopinés.
- ❑ Mettre en place les actions correctives nécessaires.

Séquence de fermeture :

- ❑ Organiser un débriefing avec les équipes.
- ❑ Partager avec le référent-sécurité le retour d'expérience et adapter les mesures.

DISPOSITIONS GENERALES

AVANT LA VENUE SUR SITE

CONSEILS POUR L'INFORMATION A DESTINATION DES VISITEURS AVANT LA VISITE

Afin d'anticiper et de gérer les périodes d'affluence, il est conseillé à l'exploitant d'informer les visiteurs en amont, et de préférence avant leur déplacement, de leurs conditions de visite du site.

Quelques exemples :

- ❑ Information de l'historique sur les sites web et réseaux sociaux des périodes d'affluence, des périodes ou journées à privilégier/éviter,
- ❑ Abonnement à des notifications des niveaux de fréquentation,
- ❑ Affichage du taux d'occupation à l'entrée du site,
- ❑ Réservations, etc...

Dans la mesure du possible :

- ❑ Inciter les visiteurs sur le site internet à réserver des billets datés afin de gérer de façon prospective les flux de visiteurs.

L'exploitant informe les visiteurs :

- ❑ De la mise en œuvre d'un plan de sécurité sanitaire dans le site.
- ❑ Des modalités sanitaires en accord avec les recommandations gouvernementales en vigueur.
- ❑ Des règles de distanciation.
- ❑ Des mesures barrière.
- ❑ De la localisation de points d'informations COVID-19.
- ❑ De la présence des points d'eau avec savon et/ou de gel hydroalcoolique.
- ❑ Des modalités d'accès de la visite.
- ❑ Des aménagements et adaptations du parcours de visite.
- ❑ De l'évolution des modalités d'accueil.
- ❑ De l'extension ou de la modulation des horaires d'ouverture. Exemple : ouverture en avance des lieux de spectacle.
- ❑ Des informations complémentaires. Exemple : privilégier les paiements par carte bancaire et "sans contact".

L'exploitant peut rédiger une charte du comportement du visiteur qui matérialise ces engagements et ceux attendus de la part des visiteurs.

L'exploitant met en place des plans de circulation dans des lieux clos et exigus pour permettre le respect de la distanciation minimale d'un mètre avec le port du masque (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*) et prévoit une bonne aération de ces lieux. Il privilégiera la forme incitative afin de fluidifier plutôt que de ralentir la progression des visiteurs dans le site.

Distanciation épidémiologique

L'exploitant met en place les moyens permettant aux visiteurs de respecter les règles de distanciation en vigueur.

Les moyens permettant la distanciation sont définis à toutes les différentes étapes du parcours du visiteur, de l'arrivée au parking, au passage en caisse, puis lors de sa déambulation dans le site jusqu'à sa sortie.

Des dispositions de communication (panneaux d'affichages, marquages au sol...) et des aménagements physiques (mesures-barrière, ...) permettent aux visiteurs de rappeler les consignes de distanciation pour se divertir en toute sécurité.

Mise en place de moyens physiques ou distanciels

Des mesures-barrière sont mises en place dès qu'elles s'avèrent nécessaires. Exemples : mise en place de parois de plexiglas pour certaines caisses à l'entrée du site, fermeture de certains urinoirs dans les sanitaires.

Dans le cas de figure où l'implantation de barrières physiques n'est pas réalisable, des dispositifs de distanciation sont mis en place. Exemples : des sièges laissés volontairement vides permettent de respecter les prescriptions de distanciation physique dans les lieux de spectacles, une dé-densification des tables de restaurant et une régulation des flux en boutique permettent d'accueillir le public en toute sécurité.

En complément, des dispositifs de marquage au sol ou en hauteur (panneaux) permettent de matérialiser les distances sociales entre les visiteurs, de fluidifier les flux et /ou structurer un sens de circulation.

A L'ACCUEIL DU SITE

MESURES VIGIPIRATE (CONTROLE ET OUVERTURE DES SACS)

- ❑ Équipement de masques des agents de sécurité chargés des contrôles et mise à disposition de gel hydroalcoolique.
- ❑ Mise en place d'une zone dédiée : marquage, procédure simplifiée si possible, mise en place de tables, etc.
- ❑ Désinfection périodique de la zone dédiée aux contrôles Vigipirate.

FILES D'ATTENTE A L'OUVERTURE DU SITE

- ❑ Respect des règles de distanciation en vigueur et des mesures barrière entre individuels, familles et tribus.
- ❑ Réorganisation des files d'attente afin de permettre la distanciation entre les tribus ou familles. Exemples : marquages au sol -façon autoroute- et signalétique associée, suppression d'une file sur deux (billetterie, contrôle).
- ❑ Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'arrivée du site pour les visiteurs venus en transports en commun.

COMMUNICATION

L'exploitant informe les visiteurs :

- ❑ De l'évolution de l'offre de divertissement pour favoriser le respect des mesures sanitaires en vigueur,
- ❑ De la mise en œuvre d'un plan de sécurité sanitaire dans le site,
- ❑ Des modalités d'accueil sanitaires en accord avec les recommandations gouvernementales en vigueur : règles de distanciation, mesures-barrière, localisation de points d'informations COVID-19, mise à disposition des points d'eau avec savon et/ou de gel hydroalcoolique.
- ❑ Des modalités d'accès de la visite : aménagements et adaptations du parcours, évolution des modalités d'accueil, extension ou modulation des horaires d'ouverture. Exemple : ouverture en avance des lieux de spectacle.
- ❑ De la jauge en vigueur déterminant la capacité d'accueil au sein de l'établissement de loisirs ou de culture ;
- ❑ De l'invitation à télécharger et activer l'application « Tous anti-Covid » ;
- ❑ Des informations complémentaires. Exemple : privilégier les paiements par carte bancaire et "sans contact".

L'exploitant peut rédiger une charte du comportement du visiteur qui matérialise ces engagements et ceux des visiteurs.

DES DISPOSITIFS D'HYGIENE ET DE LAVAGE DE MAINS DENSIFIES ET SURVEILLES

- ❑ Le lavage des mains fait partie des gestes-barrière. De ce fait, il est essentiel que les visiteurs puissent se laver régulièrement les mains.
- ❑ Les sites informent les visiteurs des points d'eau accessibles afin de leur rappeler l'importance du lavage de mains.
- ❑ En complément, des distributeurs de gel hydroalcoolique peuvent être positionnés tout au long du parcours de visite et renforcés aux endroits nécessaires. Exemples : entrées et/ou sorties des attractions, des lieux de spectacles, à l'entrée et/ou à l'intérieur des boutiques et restaurants.

De plus, une vigilance accrue est réalisée quant à la propreté et la disponibilité des produits de désinfection (savon, solutions hydroalcooliques) afin de s'assurer de leur présence dans les différents points de distribution du site et d'éviter les ruptures de stock.

BILLETTERIE

- ❑ Tourniquets et guichets :

En présence de barrières de protection (plexiglas, visières, etc.) : possibilité d'utilisation complète.

En l'absence de barrières de protection : ouverture en fonction de la possibilité de faire respecter les distances de sécurité requises.

POSTE DE SECOURS : GESTION DES CAS SYMPTOMATIQUES ET PROTOCOLE DE PRISE EN CHARGE

Il revient à l'exploitant de rédiger préventivement une procédure *ad hoc* de prise en charge des personnes symptomatiques de COVID-19. Le personnel affecté au poste de secours doit obligatoirement travailler en étant équipé de masque chirurgical et de gants, et se laver au gel les mains après changement de la paire de gants après chaque personne traitée, symptomatique ou pas.

En présence d'une personne symptomatique (notamment fièvre et/ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et/ou de l'odorat), la prise en charge repose sur :

- L'isolement.
- La protection.
- La recherche de signes de gravité.

Il convient dès lors :

- D'isoler la personne symptomatique dans une pièce dédiée et aérée en appliquant immédiatement les gestes-barrière.
- De maintenir la distanciation requise avec elle.
- De porter un masque chirurgical.

En fonction de l'organisation du site, mobiliser le professionnel de santé dédié du site, un sauveteur/secouriste du travail formé au risque COVID-19 ou le référent COVID-19, et lui fournir un masque chirurgical avant son intervention.

En cas de confirmation d'absence de signes de gravité, organiser son retour à domicile en évitant les transports en commun.

En cas de signes de gravité comme par exemple une détresse respiratoire, composer le 15.

- ❑ Se présenter, présenter en quelques mots la situation, communiquer son numéro de téléphone, préciser la localisation et les moyens d'accès.
- ❑ L'assistant de régulation mettra en contact avec un médecin et donnera la conduite à tenir, en demandant souvent de parler à la personne ou de l'entendre respirer).
- ❑ Si l'envoi des secours est décidé par le centre 15, organiser l'accueil des secours, rester à proximité tout en respectant la distanciation en vigueur avec la personne pour la surveiller le temps que les secours arrivent ; en cas d'aggravation de la situation, rappeler le 15.

Après la prise en charge de la personne, prendre contact avec le service de santé au travail et appliquer ses consignes, regrouper les personnes accompagnantes à l'écart des autres visiteurs et collaborateurs et organiser leur départ du site.

ESPACE COVID-19

Selon l'organisation du site et dans la mesure du possible, le site met en place un point d'information - qui peut être digital – sur les mesures mises en place afin de protéger les visiteurs et les collaborateurs.

ACCESSIBILITE

Les personnes en situation de handicap et leurs accompagnants répondent au même statut que les familles et tribus (même entité).

Par dérogation, l'article 2 du décret n°2020-1310 du 29 octobre 2020 prévoit que les personnes en situation de handicap munies d'un certificat médical justifiant d'un handicap reconnu et d'une impossibilité médicale de porter le masque pourront en être exemptées. La personne en situation de handicap est néanmoins tenue de prendre toutes les précautions sanitaires possibles (par exemple, le respect des règles de distanciation).

GESTION DES GROUPES

Respect des distances et des mesures barrières entre individuels, familles et tribus.

COMMUNICATION

Les visiteurs sont informés tout au long de leur parcours de visite, à chacune des étapes :

- ❑ Panneautage et consignes de stationnement.
- ❑ Rappel des règles d'accueil et d'accès ainsi que des règles sanitaires à respecter à l'entrée du site.
- ❑ Supports d'information sur les mesures mises en place et à respecter par les visiteurs (affiches, écrans, signalétique) en divers points du site.

DISPOSITIONS POUR LA RESTAURATION

L'exploitant met en place et respecte les mesures sanitaires - spécifiques à la restauration - en vigueur au plan national et territorial. Il ajuste son plan de sécurité sanitaire en fonction des évolutions au fil de la saison.

L'exploitant adapte l'offre de produits et le type de restauration de son site en fonction des mesures sanitaires en vigueur pour le secteur de la restauration.

ACCES

- ❑ Afficher la capacité maximale d'accueil nécessaire au respect des mesures-barrière.
- ❑ Réorganiser les files d'attente afin de permettre la distanciation en vigueur (marquages au sol et signalétique) ou mettre en place des moyens de type « vibreurs » pour éviter les files d'attentes.
- ❑ Lorsque cela est possible, privilégier les systèmes de réservation en amont.
- ❑ Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'entrée pour les visiteurs.
- ❑ L'exploitant informe les visiteurs de l'invitation à télécharger et activer l'application « Tous anti-Covid ».

FREQUENTATION

- ❑ Réorganisation des salles de restauration en fonction des règles de distanciation en vigueur (placer les visiteurs ou clôturer visuellement les espaces interdits).
- ❑ Régulation des entrées selon la surface en espaçant les tables selon les règles de distanciation en vigueur.
- ❑ Respect des distances de sécurité entre les groupes (famille, tribu...).
- ❑ Éviter les appareils à dispositions des clients (four à micro-ondes, éviter les carafes d'eau en libre-service).

Dans le cadre de la vente à emporter, il est conseillé de recommander la consommation dans des zones dédiées à la restauration et d'interdire la consommation dans des zones d'attente ou de contacts (files d'attente, salles de spectacle...).

PRODUITS DE RESTAURATION

Adaptation de l'offre produit. Exemples : remplacement d'une offre buffet par une offre à emporter, préparation de portions individuelles emballées, service sur la ligne assuré par du personnel dédié.

COMMANDES

- ❑ Respect des règles de distanciation en vigueur lors de la prise des commandes.
- ❑ Favoriser le service à table pour les bars pour éviter les regroupements.

COUVERTS

Utilisation des couverts en libre-service. Exemples : utilisation de couverts à usage unique, distribution de couverts, couverts préalablement emballés.

- ❑ Éviter les distributeurs de condiments (mayonnaise, moutarde) et les remplacer par des doses individuelles.
- ❑ Caisses et paiements : Réorganisation des files d'attente afin de permettre la distanciation (marquages au sol et signalétique).
- ❑ Privilégier les paiements CB et sans contact.
- ❑ Nettoyage périodique du terminal.
- ❑ Éviter le contact de main en main par la mise en place de dispositifs spécifiques. Exemple : mise en place d'un système coupelle.

SERVICE

- ❑ Nettoyage et désinfection des tables et dossiers de chaises après chaque service.

DISPOSITIONS POUR LES BOUTIQUES

L'exploitant met en place et respecte les mesures sanitaires en vigueur au plan national et territorial. Il adapte son plan de sécurité sanitaire en fonction des évolutions au fil de la saison.

INFORMATION

- ❑ Affichage au sein de chaque point de vente de la capacité maximale d'accueil nécessaire au respect des mesures-barrière.
- ❑ Affichage des consignes sanitaires ; des conditions d'accès au magasin ; les horaires d'ouverture et de fermeture.
- ❑ L'exploitant informe les visiteurs de l'invitation à télécharger et activer l'application « Tous anti-Covid ».

ACCES

- ❑ Réorganisation des files d'attente afin de permettre la distanciation en vigueur aux caisses (marquages au sol et signalétique).
- ❑ Lorsque cela est possible, différencier l'entrée et la sortie pour éviter les croisements de flux.
- ❑ Lorsque cela est possible, instaurer un sens de circulation pour éviter les croisements de flux.
- ❑ Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'entrée pour les visiteurs.

FREQUENTATION

- ❑ Régulation des entrées selon la surface de vente en respectant les règles de distanciation en vigueur.
- ❑ Respect des distances de sécurité entre les groupes (famille, tribu...).
- ❑ Lorsque cela est possible, inviter les visiteurs à réaliser leurs achats au cours de la journée. Un système de récupération des achats en fin de journée peut être mis en place (click & collect ou réserver & récupérer).

ADAPTATION DE L'OFFRE DES PRODUITS

Adaptation de l'offre des produits, notamment pour les produits vendus en vrac (arrêt des bonbons en vrac ou solution alternative, par exemple en assurant le service des produits par un opérateur ou la distribution de pinces à usage unique pour les visiteurs).

PAIEMENT

- ❑ Privilégier les paiements CB et "sans contact".
- ❑ Nettoyage périodique du terminal.
- ❑ Éviter le contact de mains en mains pour le paiement en cash par la mise en place de dispositifs spécifiques. Exemple : mise en place d'un système coupelle ou service avec des gants et lavage régulier avec du gel.
- ❑ Mesures-barrière pour les collaborateurs.

DISPOSITIONS POUR LES HEBERGEMENTS

L'exploitant met en place et respecte les mesures sanitaires en vigueur au plan national et territorial. Il adapte son plan de sécurité sanitaire en fonction des évolutions au fil de la saison.

INFORMATIONS AUX CLIENTS

- ❑ Information des clients des mesures et des gestes-barrière à respecter (affichage dans le hall et les chambres ou distribution d'un flyer à l'accueil rappelant la charte de sécurité sanitaire de l'hébergement et du site).
- ❑ Information des clients des nouvelles procédures mises en place et leur suggérer de participer à certains actes. Exemple : mise à disposition des serviettes de toilette dans un contenant prévu à cet effet en chambre ou à l'extérieur ; ouverture de la fenêtre de chambre avant de la quitter ; mise à disposition de gobelets à usage unique dans les chambres ; mise en place d'un produit désinfectant dans les sanitaires à disposition des visiteurs pour un re-nettoyage éventuel des abattants.

FILES D'ATTENTE

- ❑ Réorganisation des files d'attente afin de permettre la distanciation en vigueur (marquages au sol et signalétique).
- ❑ Cadencement aux réceptions, aux services des bagages, aux ascenseurs. Si cela est nécessaire, conseiller l'attente en extérieur lorsque les lieux et la météo le permettent.

RESTAURATION

L'exploitant adapte les services de restauration en fonction de la réglementation en vigueur pour l'hébergement.

- ❑ Séquençage des services de restauration (amplitude des horaires plus importantes), distanciation des tables, adaptation du buffet libre-service (service à table, portions individuelles emballées ou service par le personnel sur la ligne du buffet), information à l'entrée de l'espace restauration demandant aux clients d'attendre la personne qui les guidera à leur table.
- ❑ Limitation des points de contact avec la mise en œuvre de la distanciation.
- ❑ En fonction de l'organisation de l'entreprise, possibilité de création d'un espace de restauration temporaire dans les espaces adjacents. Exemples : hall, terrasses, etc.
- ❑ Proposition de déposer des paniers « petit-déjeuner » en chambre en alternative du petit-déjeuner en salle.

SYSTEME DE FERMETURE DES CHAMBRES

- ❑ Dans la mesure du possible, remise de clés à usage unique.
- ❑ Dépôt des PASS dans une urne permettant leur nettoyage après collecte.

ASCENSEUR

Limitation du nombre de personnes pour respecter la distanciation en vigueur et afficher clairement les consignes sur les paliers.

DISPOSITIONS APPLICABLES DANS LE CADRE DES ACTIVITES OU LES CONTACTS VISITEURS/OPERATEURS SONT ELEVES

MAQUILLAGE

Suspension de ce service ou solution alternative (nettoyage régulier des pinceaux, gants et masques pour les opérateurs).

- ❑ Les collaborateurs assurant ce service portent un masque chirurgical et veillent au respect des gestes barrières.
- ❑ Le nettoyage et la désinfection, des locaux où est dispensé ce service ainsi que des objets et points de contacts, par un produit virucide est assuré périodiquement.
- ❑ Le matériel collectif est prohibé ou désinfecté après chaque utilisation.

COSTUME

Suspension de ce service ou solution alternative (renforcement des fréquences de nettoyage).

JEUX FORAINS

Maintien du jeu selon le type et sa capacité à être nettoyé régulièrement.
Nettoyage régulier des dispositifs touchés par les visiteurs.

DISPOSITIONS SPECIFIQUES POUR LES ESPACES ANIMALIERS

Animaux en liberté, mini-fermes etc.

- ❑ En entrée et en sortie des espaces contacts, prévoir du gel hydroalcoolique.
- ❑ Suppression des distributeurs de nourriture.
- ❑ Adaptation de l'expérience des visiteurs afin de respecter les règles de distanciation, limiter les contacts et éviter les regroupements. Exemple : limiter l'accès.

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS NON COUVERTS (PARCS D'ATTRACTIONS, ANIMALIERS, AQUATIQUES...)

Sont considérés comme des « établissements non couverts » les établissements recevant du public qui, pris dans leur globalité, offrent aux visiteurs un parcours de visite en extérieur. Il s'agit par exemples des parcs d'attractions, parcs à thèmes, parcs animaliers, parcs aquatiques, jardins et domaines.

DISPOSITIONS POUR LES PARCS D'ATTRACTIONS

FILES D'ATTENTE

- ❑ Réorganisation des files d'attente afin de permettre le respect des règles de distanciation en vigueur (marquages au sol et signalétique).
- ❑ Nettoyage périodique des files d'attente (les zones de contact par exemple).
- ❑ Lorsque cela est possible, mise en place d'une information à destination des visiteurs sur les mesures barrières en attraction.

ENTREE

Mise à disposition de dispositifs de distribution de gel hydroalcoolique.

ACCES

Accès et sortie grâce à un fléchage au sol (marquage) et/ou en hauteur (panneaux) pour établir un sens de circulation précis et limiter le croisement des visiteurs, lorsque cela est possible.

INSTALLATION

Respect des distances de sécurité entre les groupes (famille, tribu...), en fonction des spécifications des attractions.

S'agissant de la distanciation physique dans les attractions, l'objectif est de veiller à séparer les personnes issues de groupes distincts. Cette distanciation dépend du remplissage et des contraintes propres à chaque attraction.

SORTIE

- ❑ Sortie progressive, par exemple rang après rang, pour éviter les regroupements ou mettre en place une régulation avec des zones d'attente.
- ❑ Mise à disposition de dispositifs de distribution de gel hydroalcoolique.
- ❑ Mise en place d'annonces pour éviter tout regroupement en sortie.

ÉVACUATION

Mise à disposition de moyens complémentaires (protections individuelles) pour permettre la sécurité des opérateurs et des visiteurs.

DISPOSITIONS POUR LES PARCS AQUATIQUES

Les exploitants des parcs aquatiques veillent au respect des mesures barrières et des règles de distanciation en vigueur (au moins deux mètres entre tribus - *disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*).

Par exception, le port du masque n'est pas possible pour les visiteurs dans les zones humides des parcs aquatiques.

ACCES

- ❑ Réorganisation des files d'attente afin de permettre la distanciation : marquages au sol et signalétique pour le respect des distances (notamment pour les files d'attente, le paiement, la remise des clés, l'accès aux vestiaires, etc.)
- ❑ La gestion des visiteurs aux accès des tours de toboggans se fera au sol. L'accès aux escaliers se fera par « tribu ». Le nombre de « tribus » par tour sera déterminé en fonction de la longueur de l'escalier pour conserver la distanciation nécessaire.
- ❑ Désinfection des clés après chaque utilisation.

VESTIAIRES

- ❑ Ouverture des vestiaires individuels uniquement ou mise en place d'une distanciation physique d'au moins deux mètres avec une tribu à la fois (*disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*).
- ❑ Respect de la distanciation en réalisant un sens de circulation et une gestion encadrée des flux. Si besoin, utilisation d'une cabine sur deux ou mise en service d'un casier sur deux en cas de distanciation n'est pas respectée.
- ❑ Désinfection régulière.

DOUCHES

- ❑ Mise en service d'une douche sur deux dans les douches collectives sans séparation si la distanciation en vigueur (au moins deux mètres entre chaque tribu – *disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*) n'est pas respectée.
- ❑ Désinfection régulière.

SANITAIRES

- ❑ Contrôle et limitation de l'accès direct (file d'attente avec marquage au sol).
- ❑ Désinfection régulière.
- ❑ Mise à disposition de savons en permanence.

ACCESSOIRES, POIGNEES DES BOUEES, TAPIS, ETC.

- ❑ Désinfection périodique et régulière.
- ❑ L'ensemble des accessoires de glisse étant utilisés dans des bassins traités aux normes sanitaires applicables aux eaux de baignades, nous considérons que tous les points de contacts sont désinfectés de fait en permanence.
- ❑ Nettoyage régulier des barres de départ permettant le lancement du visiteur dans le toboggan.

TOBOGGANS

- ❑ Limitation de l'accès aux escaliers et respect des distances.
- ❑ La gestion du flux aux accès des tours de toboggans se fera au sol. L'accès aux escaliers se fera par « tribu ». Le nombre de « tribus » par tour sera déterminé en fonction de la longueur de l'escalier pour conserver la distanciation nécessaire.

PISCINES

- ❑ Gestion des visiteurs dans une même piscine :
- ❑ Création d'un sens unique de circulation autour des bassins quand cela est possible.
- ❑ Information aux visiteurs : recommandation de rester ensemble pour une même tribu avec distanciation avec les autres tribus.
- ❑ Rappel par les maîtres-nageurs et affichage du respect des distanciations.

ESPACES ENFANTS

- ❑ Limitation par le surveillant du nombre d'enfants.

TRANSATS

- ❑ Respect des règles de distanciation entre chaque transat et prévoir des espaces « tribus » de 2, 4, 6 transats.
- ❑ Location effectuée par du personnel mobile équipé et paiement CB sans contact.

DISPOSITIONS POUR LES PARCS ANIMALIERS

ANIMATIONS PEDAGOGIQUES

Suppression des animations pédagogiques dès lors que le respect de la distanciation ne peut être mise en œuvre.

VITRES

- ☐ Nettoyage régulier des vitres.

JEUX, SYSTEMES EDUCATIFS, BORNES INTERACTIVES

- ☐ Nettoyage fréquent.

DISPOSITIONS POUR LES SPECTACLES EN EXTERIEUR

ACCES

- ❑ Réorganisation des files d'attente afin de permettre la distanciation en vigueur (marquages au sol et signalétique).
- ❑ Ouverture des salles en avance afin d'éviter les regroupements de visiteurs.

ENTREE(S)

- ❑ Mise à disposition des dispositifs de distribution de gel hydroalcoolique.
- ❑ Mise en place d'annonces pour faciliter le placement.

CONFIGURATION

- ❑ Placement des groupes dans le respect des règles de distanciation entre chaque groupe.

OU
- ❑ Intercalage de sièges vides entre groupes (familles, tribus) afin de faire respecter les règles de distance entre les groupes.
- ❑ Adaptation de la configuration des spectacles debout afin de permettre la distanciation.

SORTIE

- ❑ Mise à disposition des dispositifs de distribution de gel hydroalcoolique.
- ❑ Préférence pour la mise en place de sorties progressives. Exemple : rang après rang, pour éviter les regroupements de visiteurs.
- ❑ Mise en place d'annonces pour fluidifier la sortie.

DISPOSITIONS SPECIFIQUES

SANITAIRES

A l'entrée des sanitaires, communiquer sur :

- ❑ Le respect des distances dans les sanitaires en accord avec les recommandations nationales.
- ❑ La présence en complément si nécessaire des points d'eau mobiles dans le parc pour favoriser le lavage des mains à l'eau, lorsque cela est réalisé sur site.
- ❑ La présence des supports muraux de gel hydroalcoolique lorsque cela est réalisé sur site.
- ❑ Privilégier l'utilisation d'un urinoir sur deux, en fonction de l'application des distances de sécurité.
- ❑ Porter une vigilance accrue sur la disponibilité des produits de désinfection (savon, solutions hydroalcooliques, séchoirs) afin d'éviter les ruptures de stock et s'assurer de leur présence constante dans les sanitaires.
- ❑ Retirer les dispositifs de papier/tissu à usage non unique.
- ❑ Nettoyage et désinfection régulière des sanitaires (surfaces de contacts, poignées, robinets, table à langer...)

MOBILIER DU SITE

Bancs dans les parkings et les sites, tables, sièges, etc.

- ❑ Mise en place des affiches et de la signalétique pour faire respecter les règles de distanciation en vigueur.
- ❑ Lorsque cela est possible, fixation des tables de pique-nique et bancs au sol afin de permettre la distanciation.

Éléments de décoration du site sur ou près desquels posent les visiteurs

- ❑ Mise en place d'affiches et signalétiques pour faire respecter les règles de distanciation en vigueur.

AIRES DE PIQUE-NIQUE

- ❑ Mise en place d'affiches et signalétiques pour faire respecter les règles de distanciation en vigueur (deux mètres entre chaque tribu en l'absence du port du masque - *disposition en vigueur au 19 mai 2021, à adapter en fonction des dispositions gouvernementales et sanitaires en vigueur*).
- ❑ Nettoyage régulier.

ZONES DE REPOS

Pelouses, plages, espaces verts, etc.

- ❑ Mise en place des affiches et signalétiques pour faire respecter les règles de distanciation en vigueur.

SERVICES AUX VISITEURS

Distributeurs d'argent, distributeurs automatiques :

- ❑ Mise en place d'un plan de nettoyage spécifique.

ASCENSEURS, RAMPES

- ❑ Mise en place d'un plan de nettoyage spécifique.
- ❑ Nettoyage régulier.

PRODUITS A USAGE UNIQUE/VISITEUR :

Fauteuils roulants, autres :

- ❑ Nettoyage après chaque utilisation et désinfection des surfaces de contact (volant, manettes, accoudoirs...) devant les visiteurs avant chaque utilisation.

SYSTEMES AUDIOS, LUNETTES 3D REUTILISABLES, ETC.

- ☐ Nettoyage avant et après chaque utilisation

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Boissons, condiments, monnaies et médailles, etc.

- ☐ Plan de nettoyage régulier spécifique.

PERSONNAGES ET MASCOTTES

- ☐ Retrait des mascottes et personnages

OU

- ☐ Mise en place de solutions alternatives qui permettent de faire respecter les règles de distanciation (scènes, estrades, etc.).

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS COUVERTS (MUSEES, AQUARIUMS, GROTTES...)

Sont considérés comme des « établissements couverts » les établissements recevant du public qui, pris dans leur globalité, offrent aux visiteurs un parcours de visite exclusivement en intérieur. Il s'agit par exemples des musées, châteaux, aquariums, aires de jeux en intérieur ou encore grottes et cavités.

DISPOSITIONS SPECIFIQUES

FILES D'ATTENTE

Réorganisation des files d'attente afin de permettre la distanciation en vigueur (marquages au sol et signalétique associée).

FREQUENTATION

Privilégier les réservations en amont de la visite avec l'achat de billets datés afin de faciliter la gestion des flux d'entrées.

UN CIRCUIT DE VISITE UNIQUE

- ❑ Régulation de la fréquentation (limiter les départs toutes les X minutes).
- ❑ Calibrage de la taille des groupes de façon à pouvoir respecter la distanciation entre les familles ou tribus.
- ❑ Réorganisation du parcours des visites et de l'ordre de départ des groupes afin de prévoir des espaces marqués au sol pour le croisement des groupes en respectant les règles de distanciation.
- ❑ Création d'une "marche en avant" du type de ce qui se passe en cuisine, avec une signalétique et/ou un éclairage (spots positionnés à l'horizontale à hauteur des yeux) incitant le public à ne pas revenir en arrière pour éviter les croisements entre les groupes et cadencer les visites.
- ❑ Arrêt temporaire des bornes tactiles interactives ou mise en place d'une solution alternative. Exemple : un nettoyage périodique. Il est également possible de mettre à disposition des lingettes (prévoir alors le dispositif d'élimination) ou une solution hydroalcoolique. Exemple : prévoir un nettoyage périodique des bornes. Il est également possible de mettre à disposition des visiteurs des lingettes (prévoir le dispositif d'élimination dans ce cas) ou du gel hydroalcoolique.

RESPECT DES CONSIGNES

- ❑ Les visites guidées permettront de surveiller et faire respecter les règles de distanciation entre individuels, tribus et familles.
- ❑ Si la visite est libre, poster du personnel sur le parcours pour veiller au respect des consignes par les visiteurs, lorsque cela est possible.

ANIMATIONS, PROJECTIONS DE FILMS, ETC.

- ❑ Respect des distances de sécurité entre les groupes (famille, tribu...)
- ❑ Placement des groupes ou intercalage de sièges vides entre les groupes afin de respecter la distanciation.
- ❑ Adaptation de la configuration des spectacles debout (ou les annuler).

DISPOSITIONS POUR LES SPECTACLES EN INTERIEUR

L'exploitant met en place et respecte les mesures sanitaires en vigueur au plan national et territorial. Il adapte son plan de sécurité sanitaire en fonction des évolutions au fil de la saison.

ACCES

- ❑ Réorganisation des files d'attente afin de permettre la distanciation en vigueur (marquages au sol et signalétique).
- ❑ Ouverture des salles en avance afin d'éviter les regroupements de visiteurs.

ENTREE(S)

- ❑ Mise à disposition de dispositifs de distribution de gel hydroalcoolique.
- ❑ Mise en place d'annonces pour faciliter le placement.

SPECTACLES EN INTERIEUR

- ❑ Placement des groupes dans le respect des règles de distanciation entre chaque groupe
- OU
- ❑ Intercalage de sièges vides entre groupes (familles, tribus) afin de faire respecter les règles de distance entre les groupes.
 - ❑ Adaptation de la configuration des spectacles debout en fonction de la réglementation en vigueur à date.
 - ❑ Procédure de nettoyage périodique.

INTERACTIONS AVEC LE PUBLIC

- ❑ Adaptation de la configuration des spectacles faisant intervenir des visiteurs.
Respect en tout état de cause des gestes barrière.

SORTIE

- ❑ Mise à disposition des dispositifs de distribution de gel hydroalcoolique.
- ❑ Préférence pour la mise en place de sorties progressives. Exemple : rang après rang, pour éviter les regroupements de visiteurs.
- ❑ Mise en place d'annonces pour fluidifier la sortie.

NETTOYAGE QUOTIDIEN DES LOCAUX APRES RÉOUVERTURE DU SITE

NETTOYAGE

Pour nettoyer les surfaces, il conviendra d'utiliser des produits contenant un tensioactif (solubilisant les lipides) présent dans les savons, les dégraissants, les détergents et les détachants.

Ces produits de nettoyage pourront donc être utilisés pour l'entretien quotidien des locaux après le retour des collaborateurs.

DESINFECTION

Procéder plusieurs fois par jour au nettoyage-désinfection des surfaces et des objets régulièrement touchés à l'aide de lingettes ou bandeaux nettoyant contenant un tensioactif : en portant une attention particulière aux surfaces en plastique et en acier. Exemples : sanitaires, équipements de travail collectifs, rampes d'escaliers, poignées de portes, interrupteurs d'éclairage, boutons d'ascenseur, écrans tactiles, combinés de téléphone, appareils de paiement, comptoir d'accueil, mobilier, etc.

Lorsque l'évaluation des risques le justifie, une opération de désinfection peut être effectuée en plus du nettoyage.

Une désinfection visant le SRAS-CoV-2 est réalisée avec un produit répondant à la norme virucide (NF EN 14476 juillet 2019), ou avec d'autres produits comme l'eau de

Javel à la concentration virucide de 0,5% de chlore actif (par exemple 1 litre de Javel à 2,6% + 4 litres d'eau froide) ou produits avec un pouvoir désinfectant équivalent.

Ces opérations se feront en respectant les préconisations indiquées dans le document ED 6347 de l'INRS.

De façon générale, il conviendra de ne pas remettre en suspension dans l'air les micro-organismes présents sur les surfaces (ne pas utiliser de jet d'eau à haute pression, ne pas secouer les chiffons...), mais d'employer des lingettes pré-imbibées ou à imbiber du produit de son choix, des raclettes...

Suivre les instructions du fabricant pour tous les produits de nettoyage et de désinfection (ex. la concentration, la méthode d'application et le temps de contact, etc.)
;

Les lingettes et bandeaux à usage unique doivent être éliminés dans un sac en plastique étanche, via la filière des ordures ménagères.

Les moquettes pourront être dépoussiérées au moyen d'un aspirateur muni d'un filtre HEPA (*High Efficiency Particulate Air*), filtre retenant les micro-organismes de l'air rejeté par l'aspirateur.

Bien aérer après le nettoyage.

Les salariés effectuant les opérations de nettoyage seront équipés de leurs EPI usuels (hors nettoyage des milieux de soins).



Multiplier les émotions !

**SYNDICAT NATIONAL DES ESPACES DE
LOISIRS D'ATTRACTIONS ET CULTURELS**

2 rue de Constantinople

75008 PARIS

Tel : 01.40.50.05.65

www.snelac.com – contact@snelac.com