

Recommandations pour le secteur de l'hôtellerie dans le cadre de l'épidémie liée au covid-19

Rappel des gestes simples (gestes barrières) pour préserver votre santé et celle de votre entourage :

- Se laver les mains très régulièrement
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
- Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter
- Limiter les déplacements et les contacts avec les autres personnes
- Ne pas se toucher le visage avec les mains

Quels sont les symptômes du Coronavirus COVID-19 ?

Les symptômes d'alerte qui, même pris séparément, doivent impérativement imposer de se signaler à son médecin traitant par téléphone pour une téléconsultation qui préconisera le confinement à domicile:

- Fièvre >38°C le matin : Il est préconisé de faire un autocontrôle de sa température 2 fois/j
- Toux
- Gêne respiratoire
- Perte d'odorat
- Fatigue brutale
- Maux de tête
- Crampes musculaires

PROTECTION DES RECEPTIONNISTES :

- Mettre une **distance au sol d'1 mètre minimum** entre les clients et le réceptionniste (marquage au sol par matérialisation) mais aussi entre les clients
- Mettre à disposition un **spray désinfectant avec papier à usage unique** pour le nettoyage du comptoir et du TPE entre chaque client : privilégier le « sans contact »
- **Aérer** régulièrement l'espace si cela est possible
- Dans la salle de pause, supprimer les revues et retirer les chaises non utilisables pour garder une distance d'un mètre minimum entre les salariés en pause (faire des rotations) et assurer le nettoyage de celles-ci entre chaque pause
- Donner la possibilité au personnel de **se laver les mains très régulièrement soit avec de l'eau et du savon sinon et/ou avec une solution hydro-alcoolique**
- Maintenir les **portes ouvertes** lorsque cela est possible sinon nettoyer des poignées régulièrement
- Pour la gestion des commandes : revoir le circuit de réception, stockage, livraison selon votre mode de fonctionnement ; faire respecter les mesures barrières et de distanciation physique

PROTECTION DES FEMMES DE CHAMBRE/AGENTS D'ENTRETIENS :

- Mettre à disposition des **gants** pour effectuer l'entretien des chambres, insister sur la **désinfection des poignées de portes et placards, les interrupteurs, les robinetteries et boutons poussoirs des WC**
- Eteindre les chauffages soufflants, les climatiseurs et ne pas utiliser d'aspirateurs pour ne pas générer d'aérosol de particules
- Augmenter le temps de réalisation de la chambre
- **Changer de tenue de travail tous les jours et mettre le linge sale dans un sac fermé**
- **Se laver les mains entre chaque chambre**
- Ne faire la chambre que si elle n'est plus occupée (pas de recouche)
- **Aérer la chambre** au minimum 20 minutes
- Si possible, attendre 1 à 2 jours après le départ des occupants pour de refaire la chambre
- Prévoir de **changer les sacs poubelles après chaque nettoyage** et au moins une fois par jour des diverses poubelles de l'établissement
- Veillez à mettre à disposition du savon dans les sanitaires pour le lavage des mains ainsi que du papier à usage unique pour l'essuyage des mains

PROTECTION DES PLONGEURS :

- **Changer de tenue de travail chaque jour et mettre le linge sale dans un sac fermé**
- Porter des **gants** pour manipuler la vaisselle sale
- **Se laver les mains régulièrement** à l'eau et au savon et/ou utiliser une solution hydro-alcoolique
- Laver les torchons et le linge de table à 60°C si possible
- Privilégier le lavage de la vaisselle en machine avec un cycle à 60°C
- Si impossible : laver à la main et essuyer la vaisselle
- Utiliser des détergents virucides
- Organiser l'espace et les plannings de façon à respecter la distanciation d'un mètre entre les personnes
- Organiser le circuit de la vaisselle de façon à éviter les contacts entre les personnes : par exemple déposer la vaisselle sale sur une table
- **Désinfecter régulièrement les poignées de portes, de placards et de lave-vaisselle ainsi que le poste de travail (plan de travail, éviers, interrupteurs ...)**

PROTECTION DES CUISINIERS :

- Adapter le nombre de salarié à la configuration des locaux afin de permettre une distanciation d'1 mètre minimum entre chaque personne
- Mettre à disposition un gel désinfectant (Soluté Hydro-Alcoolique (SHA)) pour le lavage des mains
- **Se laver les mains dès l'arrivée sur le lieu de travail et très régulièrement ensuite.** Pour qu'il soit efficace la friction avec du gel hydro alcoolique doit durer 30 seconde et 60 seconde si on utilise de l'eau et du savon
- **Changer de tenue de travail chaque jour et mettre les tenues sales dans un sac fermé**
- Séparer les zones de travail (préparations chaudes, entrées, desserts)
- S'assurer que les produits de nettoyage et désinfection fournis sont adaptés à la situation (virucide) et s'informer du temps nécessaire d'application du produit pour une efficacité maximum
- Nettoyer régulièrement toutes les surfaces avec un désinfectant et/ou des lingettes adaptées : plan de travail, poignées de portes, de chambres froides, de fours, interrupteurs, toutes les surfaces pouvant être touchées par les mains
- Par voie d'affichage demander aux livreurs de déposer les commandes devant la porte et de prévenir par téléphone quand cela est fait afin de respecter la distanciation physique
- Prédéfinir des heures de retrait des commandes et par voie d'affichage demander aux clients d'attendre à l'extérieur de l'établissement
- Déposer les commandes et ne pas les donner directement aux clients toujours afin de respecter la distanciation physique d'1 mètre minimum.
- Informer vos clients, par voie d'affichage, des précautions que vous mettez en place
- **Limitier les moyens de paiement par carte bancaire uniquement et nettoyer les TPE après chaque utilisation : favoriser le « sans contact »**
- Les livraisons à domicile sont possibles à condition de respecter les mêmes règles de distanciation physique et d'hygiène

SI VOUS POSSEDEZ UN ESPACE PETIT DEJEUNER OU RESTAURATION :

- Espacer les tables pour respecter les mesures barrières et de distanciation entre vos clients
- **Privilégier le service par le client lui-même/** plateaux repas en chambre
- Mettre à disposition des salariés des temps de lavage des mains
- **Procéder au nettoyage des tables avec un spray désinfectant entre chaque client**
- **Mettre hors service les distributeurs** de boissons et/ou de friandises (sinon nettoyage entre chaque client ou salariés)

Informez vos clients par tous moyens à votre disposition des précautions que vous mettez en place (affichage à l'entrée de votre établissement, dans l'établissement...)