

# *Covid-19 sur le Pays de Valois - Nos recommandations*



Office de tourisme  
du Pays  
de Valois

## ✓ *Infos générales*

---

- Désigner une personne référente pour le déploiement des mesures sanitaires, pour la formation du personnel et pour répondre aux contrôles éventuels des autorités
- Disposer de protocoles précis en ce qui concerne les employés de l'établissement qui pourraient montrer des signes d'infection
  - Revoir éventuellement les contrats de travail avec un avenant (ex : prise de température obligatoire avant entrée dans l'entreprise)
  - Encourager les employés malades à rester chez eux (par écrit)
- Appliquer des mesures de contrôle in situ des fournisseurs ou des intervenants qui auraient à pénétrer dans l'établissement et si possible les appliquer aux clients en cas de doute et appliquer la stricte distanciation sociale entre les employés, les clients, les fournisseurs etc
  - Fournir des lingettes, des sprays, des gants, des mouchoirs jetables, du gel hydroalcoolique, des masques
  - Former les employés à ces protocoles
- Intensifier les mesures d'hygiène dans les espaces communs avec un ménage réalisé au moins 4 fois par jour
- Établir une procédure précise en cas de survenance d'un cas avéré de covid-19 dans l'établissement (employé ou client)
- S'engager à respecter les mesures imposées par le gouvernement
  - Afficher les règles de distanciation sociale etc dans chaque pièce commune (voir annexe)
- Lavage des mains entre chaque client



## *Désinfection et ménage au moins 4 fois par jour de ces éléments et lieux*

---

- Hall d'accueil
- Comptoir de réception
- Toutes les zones publiques
- Ascenseurs (avec une attention particulière sur les boutons)
- Portes et poignées de tout l'établissement
- Escaliers et mains courantes
- Toilettes
- Salles de repos du personnel
- Espace de type SPA, salle de sport et piscine
- Salles de réunion
- Salles de petit déjeuner (si pas de service en chambre)
- Pièces communes (ex : salon)

---

## Ménage

- Nettoyage des clés et/ou des cartes d'accès aux chambres/gîtes/bungalows etc entre chaque location et avant la remise au client (devant lui)
- Aérer 30 min avant le nettoyage, pendant le nettoyage et après pour ne pas garder l'odeur des produits ménagers
- Se laver les mains pendant au moins 30 secondes entre le nettoyage de chaque pièce
- S'assurer que les produits utilisés sont efficaces sur le virus (le vinaigre ne l'est pas et la plupart des produits maison/bio ne le sont pas non plus)
- Porter une attention particulière aux éléments cités dans l'annexe 6
- Repasser systématiquement la vaisselle au lave-vaisselle à haute-température (pour les gîtes)
- Dans la mesure du possible nettoyage des matelas à la vapeur
- Veiller aux dates de péremption des produits ménagers et éviter de les mélanger entre-eux
- Ne pas oublier les canapés, les tapis, les rideaux, les paniers à linge
- Vider l'aspirateur entre chaque séance de ménage
- Nettoyer régulièrement les vitres des espaces communs
- Laver le linge de maison à 60° avec désinfectant (sanytol) en plus de la lessive, durant au moins 30 minutes

---

## Organisation

- Pratiquer si possible le système de la jachère (une chambre n'est pas relouée sous 24h pour permettre d'aérer et de faire le ménage à fond)
- Créneaux d'accès aux éléments type piscine, jacuzzi, salle de petit déjeuner (si non servi en chambre), salon télé etc
- Afficher (ou mettre à disposition) dans les chambres le listing des professionnels de santé, hôpitaux, spécialistes, centres et numéros d'urgence (nom + distance + coordonnées)
- Ne pas mettre de flyers à disposition (nids à microbes) mais les donner sur demande ou conseil et les jeter s'ils ont été touchés par le client et qu'il ne souhaite pas les garder)
- Éviter la mise à disposition de jeux de société, livres etc qui sont impossibles à désinfecter ou alors mettre en place un système de jachère pour les aérer plus de 72h
- Indiquer les producteurs locaux à proximité qui peuvent livrer / faire de la vente à emporter sur votre site web ou proposer un dépôt-vente de ces produits s'ils ont des dates de péremption lointaines
- Une salle de bain = une chambre, pas de partage (hors même famille utilisant plusieurs chambres)
- Petit déjeuner à servir en chambre ou en terrasse avec grand espace entre les tables et désinfection du salon de jardin avant et après

## Le manuel (sur votre site web)

- Tenir à la disposition du client la liste des produits ménagers utilisés (pour les éventuels allergies, dates de péremption etc)
- Préciser si vos chiffons sont jetables ou réutilisables (dans ce cas préciser le mode et la température de lavage)
- Indiquer les méthodes de nettoyage des linges de maison (s'il est fourni)
- Indiquer la fréquence de désinfection des appareils de nettoyage (ex : aspirateur)
- Si le nettoyage du linge est effectué par une blanchisserie, indiquer laquelle et ses coordonnées