

## PRÉCONISATIONS SANITAIRES À DESTINATION DES HÔTELS AYANT DU PERSONNEL SALARIÉ

En cette période d'épidémie de Coronavirus Covid 19, \_\_\_\_\_  
**se doit d'adopter des mesures de prévention spécifiques** afin d'assurer la protection de la santé de ses salariés, de ses collaborateurs ainsi que de celle de sa clientèle.

Les salariés présents à leur poste de travail ont affirmé ne pas être des personnes à risque et avoir respecté les mesures de confinement, puis les préconisations sanitaires énoncées par le Gouvernement, depuis le 16 mars 2020 au jour de leur reprise d'activité professionnelle.

Ils acceptent de répondre loyalement et sans réserve au questionnaire de santé qui leur sera soumis de manière hebdomadaire en début de semaine, et dont un exemplaire est joint au présent plan.

Si avant d'embaucher, un salarié devait présenter un des symptômes énoncés dans le questionnaire de santé, il s'engage à ne pas se présenter à son poste de travail et à prévenir au plus vite son employeur.

Chaque salarié s'engage à signaler à son employeur, tout symptôme qu'il pourrait présenter en cours de service afin de permettre à ce dernier de prendre en urgence toutes les mesures nécessaires à sa protection, à celle des autres salariés de l'entreprise ainsi qu'à leur entourage professionnel.

Les salariés s'engagent jusqu'à nouvel ordre, à appliquer les consignes et préconisations énoncées dans le présent document afin de se protéger eux-mêmes, leur entourage, ainsi que la clientèle de l'établissement.

Ils s'engagent également à respecter les consignes affichées dans les locaux et qui les aideront à adopter les gestes barrières indispensables, la technique de lavage des mains préconisée par les services de santé, la désinfection du matériel utilisé dans l'exercice de leurs fonctions ainsi que le port du masque et des gants le cas échéant.

**Les préconisations pourront évoluer en fonction des annonces et mesures gouvernementales/ministérielles.**

### 1 – Règles à respecter au cours des trajets domicile / lieu de travail

- Les salariés s'engagent à éviter au maximum de faire du co-voiturage.
- En cas de co-voiturage, ils s'engagent à respecter les règles de distanciation sociale ainsi que le port du masque.
- Les salariés contraints d'utiliser les transports en commun pour effectuer les trajets domicile/lieu de travail, lieu de travail/domicile devront respecter les gestes barrières préconisés par les services de santé et le Gouvernement.

## 2 – Règles d'ordre général à respecter dans les locaux de l'hôtel au cours du service

- Chaque salarié devra se laver les mains à son arrivée sur le lieu de travail, en respectant la technique affichée dans l'entreprise et qui est celle préconisée par les services de santé.
- Le port du masque sera obligatoire dès l'entrée dans l'établissement jusqu'à la fin de la journée de travail. Il devra être changé toutes les 3 heures.
- Chaque salarié devra se changer dans les locaux réservés à cet effet en évitant la co-présence et devra entreposer ses effets personnels dans un sac individuel. Aucun porte manteaux collectif ne sera utilisé.
- Le port des bijoux aux mains est temporairement interdit au cours du service.

### *Il est rappelé à chaque salarié qu'il convient de :*

- se laver très régulièrement les mains,
- d'utiliser un mouchoir à usage unique qu'il convient de jeter immédiatement après usage,
- de tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir,
- de se saluer sans serrer les mains et sans embrassades,
- de ménager une distanciation d'au moins 1m entre les personnes,
- éviter de toucher le masque une fois enfilé,
- de porter des gants si les tâches à effectuer le nécessitent,
- d'aérer les locaux le plus souvent possible,
- désinfecter les sanitaires plusieurs fois par jour.

### *L'établissement met à la disposition de son personnel :*

- du gel hydro alcoolique,
- des lingettes désinfectantes,
- des sprays désinfectants multi-surfaces,
- des bobines de papier essuie main jetable,
- des gants pour le nettoyage des sanitaires,
- des masques grand public.

## 3 – Préconisations pour la prise des réservations, l'accueil de la clientèle et des encaissements

- Les réservations se feront uniquement par téléphone.
- Lors de la prise de réservations, le client sera informé de la mise en place de mesures sanitaires au sein du restaurant et ce, afin d'éviter tout incident lors de sa venue et de le rassurer sur le fait que sa sécurité sera assurée. Il lui sera indiqué que le port du masque sera exigé lors de l'entrée dans le restaurant puis pour se déplacer à l'intérieur.
- L'accueil de la clientèle se fera sans poignée de mains.

- Si la configuration des lieux le permet l'entrée et la sortie des clients devront se faire par deux issues distinctes qui seront clairement identifiées par une signalisation adaptée.
- Le vestiaire sera aménagé afin d'éviter tout contact entre les vêtements des clients.
- Les clients seront conduits à leur table afin d'éviter la co-présence dans la zone d'accueil. Il conviendra de respecter le sens de circulation mis en place dans l'établissement et qui sera signalé par un marquage au sol.
- Les encaissements par carte bancaire seront priorisés. Le terminal sera désinfecté entre deux clients.
- En cas de paiement en espèces, il conviendra d'éviter tout contact de la main à la main en utilisant un ramasse-pièces qui sera désinfecté entre deux clients.
- En cas de règlement par chèques, le stylo utilisé par le client devra être désinfecté après son utilisation.
- Après chaque encaissement le salarié devra se laver les mains.
- L'espace caisse sera sécurisé par un plexiglas qui sera désinfecté régulièrement, tout comme la banque d'accueil.
- Les distances de protection seront matérialisées afin d'en permettre le respect par les clients.
- Retirer de la zone d'accueil, journaux, revues ainsi que la mise à disposition en libre-service de plans, horaires de bus, etc.
- Il conviendra de prévoir une zone de dépose des clefs/cartes évitant au maximum les contacts avec les clients.

#### 4 – Préconisations pour l'entretien et le nettoyage des chambres et des espaces communs

##### ***Dans les espaces communs :***

- Il conviendra de désinfecter tout le mobilier et matériel utilisé par la clientèle à l'aide de sprays désinfectants et de bobines de papier essuie main jetable.
- Une attention toute particulière sera apportée à la désinfection, des poignées de portes, des interrupteurs, des télécommandes, des dossiers et accoudoirs de chaises, de la robinetterie et des sanitaires.
- Tous les déchets découlant du nettoyage ainsi que les sacs de déchets laissés par les clients dans les chambres devront être entreposés dans des sacs fermés à placer dans des poubelles ou containers extérieurs.

##### ***Dans les chambres :***

- Une attention toute particulière sera apportée à la désinfection du mobilier, des poignées de portes et de fenêtres, des interrupteurs, de la robinetterie, des télécommandes des téléphones, et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main.
- Bien aérer les chambres.
- Eviter de secouer la literie et le linge de bains.
- Eviter tout contact du visage avec le linge qui devrait être entreposé par les clients dans des sacs mis à leur disposition.
- Eviter tout contact entre le linge sale et le linge propre.
- Limiter l'entreposage des chariots de linge sale dans les couloirs, les évacuer le plus rapidement possible dans des zones interdites d'accès à la clientèle.
- Entre chaque chambre, le lavage des mains sera obligatoire y compris en cas de port de gants.

## 5 – Préconisations pour les petits-déjeuner

### ***Pour la préparation des petits-déjeuners :***

- Les salariés en charge de la préparation des petits déjeuners devront porter un masque,
- Dans la mesure du possible, il conviendra de couvrir les aliments une fois préparés.

### ***Dans le service des petits-déjeuners :***

#### **Service en salle :**

- Prendre les commandes en respectant la distanciation physique.
- Réduire au minimum le dressage des tables : retirer les objets décoratifs des tables et apporter les couverts en même temps que la commande

#### **Buffet :**

- Il sera demandé à chaque client de désinfecter les mains avant d'entrer dans l'espace de restauration, chaque salarié devra veiller au respect de cette consigne.
- Le port du masque sera exigé des clients qui se serviront au buffet, chaque salarié devra veiller au respect de cette consigne.
- Un sens de circulation sera mis en place au sein de l'espace buffet, chaque salarié devra veiller au respect de cette mesure par la clientèle.
- Protéger les denrées présentées dans le buffet.

#### **Room-service :**

- Les commandes se passeront par téléphone.
- Les denrées devront être protégées sur le plateau de service.

## 6 – Préconisations pour les livraisons

- Le port du masque sera obligatoire.
- Il conviendra d'éviter tout contact avec le livreur qui devra déposer les produits à l'extérieur de l'établissement.
- Les produits livrés devront être rapidement retirés de leurs emballages qui devront être jetés une fois les étiquettes de DLC et n° de lot retirées et conservées.
- Il conviendra si nécessaire, de désinfecter les produits avant de les introduire dans l'établissement. Pour rappel, la durée de vie du virus est estimée par les services de santé à :
  - ***Air : 3 heures***
  - ***Monnaie : 4 heures***
  - ***Vêtements/cheveux : 12 heures***
  - ***Cartons : 24 heures***
  - ***Verre/métal/aciers : 4 à 5 jours***
  - ***Plastiques : 6 à 9 jours***

## 7 – Alerte immédiate en cas d'impossibilité à respecter les préconisations ou en cas de symptômes constaté

Si au cours d'une journée de travail les salariés de l'établissement devaient se retrouver confrontés à l'irrespect des consignes de sécurité spécifiques par d'autres salariés ou par la clientèle, à l'impossibilité pour eux-mêmes de s'y conformer, ils devront immédiatement prévenir le responsable de l'établissement et/ou la personne désignée référent COVID 19.

De même, s'ils devaient constater sur eux-mêmes, sur d'autres salariés ou clients la manifestation de symptômes de maladie, ils devront immédiatement prévenir le responsable de l'établissement et/ou la personne désignée référent COVID 19.

\_\_\_\_\_ est pleinement conscient que ces préconisations sont particulièrement contraignantes pour chacun. Il en appelle à la responsabilité de ses salariés pour que l'activité puisse se poursuivre le plus sereinement possible et surtout dans des conditions les plus sécurisantes pour tous.

*Des manquements volontaires et répétés aux préconisations énoncées dans ce plan, seraient constitutifs de fautes susceptibles de donner lieu à sanctions.*

- Ce plan est joint au document unique d'évaluation des risques professionnels de l'entreprise qui a été modifié eu égard au contexte d'épidémie COVID 19.
- Ce plan a été adressé pour information aux services de la Médecine du Travail.
- Ce plan a été envoyé au CFA, l'établissement comptant des apprentis dans ses effectifs.
- Ce plan a été remis aux parents des apprentis mineurs le cas échéant.

Fait à \_\_\_\_\_ Le \_\_\_\_\_

Signature du responsable de l'établissement