

# Partie 4 Mesures Spécifiques à nos Activités

## Fiche 6 – 0 L'ensemble des services Hôteliers

Le personnel de l'hôtellerie a depuis 2007, mis en place son « plan de maîtrise sanitaire » garantissant la sécurité alimentaire des clients. Il assure depuis plus de 20 ans des autocontrôles et fait vérifier les résultats de ses organisations par un Laboratoire Agréé.

Un fascicule « passeport pour la sécurité alimentaire » est remis lors de l'arrivée d'un nouveau salarié. Cette année, il a été remis pour rappel aux salariés l'ayant déjà reçu et à toute nouvelle embauche.

La crise sanitaire liée au COVID 19, nous fait étendre nos principes de bases en appliquant les consignes relatives à la non-prolifération du virus qui circule toujours et peut menacer la santé de nos clients et la nôtre.

Nous avons rajouté des organisations et mis en place des outils complémentaires dont voici les listes établies pour les métiers de la confection, de la distribution et l'entretien des locaux.

<b>LE PERSONNEL</b>	<b>Organisations</b>
<b>Tenue</b>	Une attention particulière est portée sur les tenues du personnel. Leur fréquence de lavage est augmentée (achat de tenues supplémentaires)
<b>Port du masque</b>	Obligatoire en permanence sur le lieu de travail (sans exception de lieux et d'horaires) pour les équipes d'hôtellerie.
<b>Formation</b>	Le personnel de la restauration et de l'hôtellerie a suivi une formation sur la maîtrise des risques sanitaires et plus spécifiquement cette année sur les risques liés Covid 19. Particulièrement sensibilisés aux respects des gestes barrières, nos équipes assureront des autocontrôles sur les protocoles qu'ils ont élaborés et mis en place.
<b>Lavage des Mains</b>	L'utilisation de Solution Hydro alcoolique est préconisée « <b>seulement si</b> » le salarié n'a pas accès à un lavabo équipé de Savon (savon bactéricide en restauration). Le temps de contact est respecté. La fréquence de lavage est portée à un lavage par demi-heure au <b>minimum sur une action</b> . 1 lavage à chaque passage entre les zones dites « propres » et « sales ». Spécificité pour les serveurs Cf restauration- distribution
<b>Les Repas du Personnel</b>	Dans les conditions sanitaires prévues, le nombre de tables est augmenté afin que chacun puisse se tenir à 1 m d'un collègue
<b>Organisation du Travail</b>	Lorsque cela est possible les missions sont réalisées par un seul salarié. Le travail en binôme ou en équipe dans un même espace réduit est fortement déconseillé. Exemple 2 salariés par chambre ou sur un même plan de travail.

# Partie 4 Mesures Spécifiques à nos Activités

## Fiche 6 – 0 L'ensemble des services Hôteliers SUITE 2

Locaux, Outils Equipements	Organisations
<p><b>Nettoyage et désinfection des outils, équipements et surface Matériaux</b></p>	<p>5 centrales de dosage de détergent désinfectant Alimentaire 7 centrales de dosage de produit désinfectant Techniques de désinfection et de produit virucide (norme NF EN 14476) sont implantées dans l'ensemble de l'établissement.</p> <p>Des pulvérisateurs et lavettes dédiés sont distribués dans les locaux. Certains Pulvérisateurs peuvent être utilisés par le Client. (cas de la piscine) ou par les autres services. (animation adultes et enfants, secrétariat)</p> <p>Dans les espaces communs, sont organisées des rondes de désinfections régulières insistant sur la désinfection des parties fréquemment touchées (poignées de portes, interrupteurs..). Est mise en place avec une fiche des horaires de Passages visible des clients.</p>
<p><b>Circulation Distanciation</b></p>	<p>Les entrées, sorties et files d'attente sont identifiées. Dans les salles de restauration, au bar et à chaque fois que cela est nécessaire, un affichage ou un marquage au sol est apposé afin de visualiser les sens de circulation et les distances dans une file d'attente. Les clients doivent porter un masque sauf à table et sont invités à limiter leurs déplacements.</p>
<p><b>Solution Hydro Alcoolique Clientèle</b></p>	<p>Chaque salarié s'assure du bon approvisionnement des distributeurs de solution Hydro Alcoolique destinés aux clients.</p>
<p><b>Aération des Locaux</b></p>	<p>Les ouvrants sont ouverts lorsque le personnel y travaille. Aération de tous les locaux avant L'accueil des clients et après leur départ. <b>Excepté pour la cuisine et la plonge qui restent en ventilation par dépression. (Portes et fenêtres Fermées)</b></p>

LINGES	Organisations
<p><b>Température de Lavage du Linge</b></p> <p><i>le Covid-19 perd son potentiel infectieux à partir d'une exposition à 56 degrés pendant vingt à trente minutes ou à 65 degrés pendant cinq à dix minutes"</i></p>	<p><b>Le couple temps/température pour le lavage du linge passe à 60 ° C / 30 minutes au minimum.</b></p> <p>Nappage et linge des enfants de la colonie également.</p> <p>Pour le linge de lit et de toilette 90 ° comme à l'habitude. Stockage du linge sale en sac fermé Accès en Lingerie Limité Respect de la Marche en Avant « sale / propre »</p>

# Partie 4 Mesures Spécifiques à nos Activités

## Fiche 6 – 1 Hôtellerie Ménage

Etapas	Organisations
<b>Ménage des espaces Communs</b>  <b>Hall. WC . Circulation.</b>	<p><b>En plus des organisations mises en place précédemment dans le tronc commun aux services Hôtelières.</b></p> <p>L'utilisation du désinfectant DS 5001 NF 14476 remplace l'ensemble des produits. Cf Annexe « A »</p> <p>Une ronde de désinfection « poignées de portes, robinets, boutons et interrupteurs ». est mise en place avec une fiche des horaires de Passages visible des résidents.</p>
<b>Ménage Salles de classes &amp; Vestiaires. BAT A</b> <b>Nouveauté</b>	<p><b>En plus des organisations mises en place précédemment dans le tronc commun aux services Hôtelières.</b></p> <p>La fréquence reste la même.</p> <p>L'utilisation du désinfectant DS 5001 NF 14476 remplace l'ensemble des produits. Cf Annexe « A »</p> <p>Une ronde de désinfection « poignées de portes, robinets, boutons et interrupteurs ». est mise en place avec une fiche des horaires de Passages visible des résidents .</p> <p><b>Le personnel utilisant les locaux est responsable de la désinfection de son poste de travail et de son équipement.</b></p>
<b>Ménage hébergement Chambres BAT A</b> <b>Nouveauté</b>	<p><b>En plus des organisations mises en place précédemment dans le tronc commun aux services Hôtelières.</b></p> <p><b>Compte tenu de la nouvelle configuration des locaux (Salle de bain dans les chambres) le passage journalier est fixée à 1 fois par jour.</b></p> <p>L'utilisation du désinfectant DS 5001 NF 14476 remplace l'ensemble des produits. Cf Annexe « A »</p> <p>Une ronde de désinfection « poignées de portes, robinets, boutons et interrupteurs ». est mise en place avec une fiche des horaires de Passages visible des résidents.</p> <p>Le linge des enfants est lavé selon le rythme habituel (cf Planning du linge ).</p> <p>Le lavage du linge se fera à 60 °c . Voir <b>Température de Lavage du Linge Nouveauté</b></p>

# Partie 4 Mesures Spécifiques à nos Activités

## Fiche 6 – 2 Hôtellerie Production Cuisine

Etapas	Organisations
<b>Production Plonge</b>	<p><b>En plus des organisations mises en place précédemment dans le tronc commun aux services Hôtelières.</b> <b>Entre autres : port du masque, Lavage des mains, tenues, travail en duo à éviter.</b></p> <p>Notre exigence est renforcée sur</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Le « plan de maîtrise sanitaire » garantissant la sécurité alimentaire des clients.</li><li>Les Autos contrôles journaliers et par exception.</li><li>Le respect des bons usages de la profession.</li><li>Le bon temps de contact de nos produits de nettoyage désinfection.</li></ul> <p><b>Une ronde de désinfection « poignées de portes, robinets, boutons et interrupteurs » est mise en place avec un affichage des horaires de Passage.</b></p> <p><i>Attention si, dans l'établissement, le désinfectant DS 5001 NF 14476 remplace l'ensemble des produits. Le « C simple » continu d'équiper nos 4 centrales de Distribution.</i> <i>En production et plonge, les produits d'hygiène spécifiques à la restauration demeurent inchangés. Cf Tableau de Nettoyage désinfection Cuisine et Annexes.</i> <i>Ces produits ont la propriété d'être à usage alimentaire.</i></p>
<b>Accueil réception Fournisseurs</b>	<p><b>En plus des organisations mises en place précédemment dans le tronc commun aux services Hôtelières.</b> <b>Entre autres : port du masque, Présence en équipe à éviter, lavage des mains.</b></p> <p>Le lieu de réception, le pupitre et la table de décartonnage des marchandises doit être encore plus entretenue.</p> <p>Pas d'objet personnel Pas de contact avec le livreur.</p>

# Partie 4 Mesures Spécifiques à nos Activités

## Fiche 6 – 3 Hôtellerie Distribution Service

3/4

Etapes	Organisations
<p><b>restaurant</b></p> <p><b>Secteur Enfant</b></p>	<p><i>En plus des organisations mises en place précédemment dans le tronc commun aux services Hôtelières.</i></p> <p>Les règles :</p> <p>Nettoyage systématique des mains à l'arrivée et après le repas. Les règles sont annoncées par l'équipe encadrante lors des premiers repas et rappeler à chaque fois que nécessaire en privilégiant l'information orale à une surabondance d'affichage. Seule l'affiche concernant les gestes barrières est affichée. Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies dans la salle de restaurant enfant.</p> <p>Circulations :</p> <p>Afin de limiter les croisements, les circulations sont organisées par l'équipe encadrante dans le temps de repas, de l'entrée à la sortie de la salle de restauration. Le contrôle du respect des consignes est sous la surveillance de l'équipe d'encadrement.</p> <p>Dispositions des tables et mobilier :</p> <p>Disposition laissant 1m minimum de distance entre chaque table. Des cloisons (barrières physiques) sont installées</p> <p>Emplacement à table :</p> <p>Il est prévu pour assurer les mêmes règles de distanciation physique que celles appliquées dans le protocole sanitaire des Etablissements recevant des mineurs.</p> <p>Le Service des repas :</p> <p>La vaisselle, les couverts sont posés sur table et ce même pour le petit déjeuner qui ne peut plus faire l'objet d'un service sous forme de buffet self-service. L'utilisation des salières, poivrières est proscrite Avant le début du service, l'équipe d'encadrement désigne un chef de table qui assure le service des mets du plat à l'assiette et de la boisson</p> <p>Débarrassage des tables : Avant la fin du service l'équipe d'encadrement désigne un Chef de table qui effectue le débarrassage.</p> <p>Les serviettes de tables :</p> <p>Ne pouvant faire l'objet d'un rangement sans multiplier les risques de contact, elles sont remplacées par des serviettes en papier disposées individuellement sur les assiettes jetées en fin de repas dans les poubelles présentes dans la salle par chaque utilisateur.</p>

# Partie 4 Mesures Spécifiques à nos Activités

## Fiche 6 – 3 Hôtellerie Distribution Service 4/4

Etapas	Organisation
<p><b>Restaurant</b></p> <p><b>Secteur</b></p> <p><b>Enfant</b></p> <p><b>Suite</b></p>	<p>La participation des enfants aux tâches de nettoyage :</p> <p>Partie intégrante de notre projet pédagogique, les enfants participent à tour de rôle. Les règles seront définies par l'équipe d'encadrant.</p> <p>Les repas à l'extérieur et les goûters :</p> <p>Ils doivent respecter par leurs organisations l'ensemble des mesures citées précédemment.</p> <p>Nettoyage - désinfection :</p> <p>L'utilisation du désinfectant DS 5001 NF 14476 remplace l'ensemble des produits. Cf Annexe « A »</p> <p>La désinfection des tables est effectuée après chaque repas. 3 fois par jour</p> <p>Une ronde de désinfection « poignées de portes, robinets, boutons et interrupteurs ». est mise en place avec un affichage des horaires de Passage.</p>