

Protocoles COVID 19 pour les salariés LVL

Annule et Remplace le précédent :

Sanitaires et Salle du personnel :

- VMC en fonctionnement et aération permanente des locaux en laissant les fenêtres ouvertes.
- Mise en place de poubelles à pédale (2) dans les sanitaires
- Chaque fois que possible, bloquer les portes en position ouverte pour éviter les contacts avec les poignées et voir si les locaux sont libres ou occupés.
- Des distributeurs de savon liquide sont déjà en place aux sanitaires.
- Mise en place de papier + gel hydroalcoolique aux sanitaires pour nettoyage des lunettes de WC et poignée de porte.
- Mise en place de savon liquide à pompe à l'évier de la cuisine.
- Toutes les serviettes éponges ont été enlevées
- Mise en place d'essuie main et « essuie-tout » jetables.
- Affichages des gestes barrières et lavage des mains dans la salle du personnel et aux sanitaires.

Prise de pause :

- Prise de pause à des horaires différents sous le contrôle des responsables de services. (Gouvernante, responsable technique, responsable accueil)
- Prise de repas différencié entre les services technique à 12h et le service hébergement à 13h.
- La salle du personnel fait 20m², les salariés peuvent prendre leur repas en intérieur car il est possible de respecter la distanciation sociale entre les personnes grâce.
- En revanche vaisselle, micro-onde et réfrigérateur ne seront plus à disposition.

EPI fourni à chacun :

- Une fiole de gel hydroalcoolique par personne, à remplir à souhait.
- 2 masques lavables
- Casquette visière
- Gants à usage unique
- Sac poubelle 10L
- Lingette virucide.

Éléments mis en place par service

- Service technique et espaces verts :
- Véhicule dédié par service, avec nettoyage au produit virucide, avant et après utilisation du personnel
- Boite à outil individuelle et personnelle

- Service hébergement :

- Véhicule dédié par service, avec nettoyage au produit virucide, avant et après utilisation du personnel
- Aération des locatifs dès l'entrée, nous demanderons aux clients quittant les lieux de tout laisser ouvert.
- Nettoyage avec un soin particulier de toutes les zones de contact
- Nécessaire de nettoyage personnel

- Service accueil :

- Hygiaphones mis en place
- Achat caisse individuelle
- Protocole d'accueil des clients différenciés et sens de circulation entrée → sortie
- Distributeur boisson et nourriture en place, mise en place d'un affichage indiquant le gel hydroalcoolique en place

- Service restauration :

- Port du masque obligatoire (visière à disposition au besoin)
- Lavage des mains obligatoire toutes les 30 minutes au minimum, et avant/après l'utilisation de matériel commun, port de gant uniquement en cuisine quand nécessaire
- Mise à dispo de Gel hydroalcoolique dans tous les lieux de contacts fréquents (caisse, vestiaire, passe...)
- Une seule personne par vestiaire, planning adapté en conséquence
- Pauses et repas alternées autant que possible sur grande table avec chaises distancées

Les équipements restauration :

- Modification du plan de nettoyage des locaux en incluant les surfaces aux nombreux contacts avec les mains (portes, machine à café, téléphone, tireuse à bière...)
- Désinfection des postes de travail et comptoirs au minimum à chaque service
- Attribution des ustensiles et équipements autant que possible pour chaque salariés postés (couteaux, stylo, casserole, four, trancheuse)
- Fenêtres et portes seront ouvertes autant que possible et les climatisations désinfectées chaque matin
- Désinfection de la machine CB à chaque matin et priorisation des paiements sans contact
- Désinfection des toilettes avant chaque service. Mise à disposition de gel et poubelles en complément du savon désinfectant.
- Remplacement des poubelles à commande manuel
- Vérification et rechargement du gel et consommable régulièrement
- Affichage clients des gestes à respecter à chaque entrée

Pour tous les salariés de l'association Loisirs Vacances Languedoc le port du masque est obligatoire dans tous les lieux clos de la structure.

Protocole clients et interactions clients/salariés

ACCUEIL :

Parcours clients :

Arrivée au camping : l'agent de sécurité (masque obligatoire) colle le macaron sur pare-brise et donne les horaires des barrières et vitesse de circulation dans le camping. Il précise l'obligation du port du bracelet pour chaque personne.

Mise en place d'une chainette avant le corten, afin de fermer l'accès entre 12h et 15h et ainsi éviter l'effet d'attroupement devant l'accueil avant ouverture.

Accueil :

- Gestion des flux des arrivées (1 personne de la même famille, une fois le bracelet donné, les autres membres de la famille ressortent) pour que l'accueil respecte le nombre de personnes autorisées. (Matérialisation des distances et, si besoin, fermeture à distance des portes automatiques)
- Une ardoise, avec le listing des pièces demandées lors du check-in sera installée pendant que les clients patientent.
- Mise en place d'un distributeur de gel hydroalcoolique à l'entrée en extérieur et affichage des règles de distanciation sociale en vigueur.
- Brochures à disposition dans le SAS accueil, avec affiche indiquant le fait que les brochures ne peuvent être redéposées.

Sens de circulation dans l'accueil :

- Entrée Classique, sortie par SAS arrière.
- Port du masque pour les clients
- Port du masque pour les hôtes/hôtesse d'accueil obligatoire
- Hygiaphones
- Limitation du nombre de personne dans l'accueil
- Marquage au sol de distanciation sociale

Organisation de l'accueil :

- Désinfection avec virucide tous les matins ou soir de l'ensemble de l'accueil : bureaux, chaises, TPE, clés, sous la responsabilité du directeur d'exploitation camping
- Aération importante des locaux (changement d'air)
- Désinfection des climatisations accueil avec virucide tous les matins ou tous les soirs
- 2 à 3 postes check-in
- Marqueurs au sol pour distanciation

Procédure simplifiée d'accueil :

- Caution et paiement à privilégier en CB ou sans contact
- Inventaire uniquement dans le MH, pas de feuille papier à rendre
- Envoi du livret d'accueil de manière dématérialisé par Mathieu, en communication avec la responsable accueil (listing des arrivées.)
- Spray à vaporiser toutes les heures sur le digicode (réalisé par l'agent de sécurité)

ACCES PLAGE :

Utilisation des appareils de mise à l'eau : (handiplage et paddle)

- Sur réservation uniquement, désinfection après chaque retour avec une solution virucide passée au pulvérisateur dessus.

BIBLIOTHEQUE :

Accès sur horaires prévus selon planning, permanence avec masque obligatoire, présence de gel hydroalcoolique.

- Procédure habituelle d'enregistrement du prêt.
- Les retours de livres se font dans des bacs distincts
- A J+5 des retours les livres peuvent être remis en bibliothèque et donc être prêtés à nouveau.

ACCES PISCINE :

- Gel hydroalcoolique à l'entrée.
- Affichages multiples à l'entrée sur distanciation et règles d'hygiène
- Accès réduit à 80% de la capacité maximale de la surface du bassin et des plages, soit 310 personnes maximum.
- Contrôle effectué par le surveillant de baignade

- Passage au virucide des plages et transats tous les matins, avec émargement carnet sanitaire

SALLE DE MUSCULATION :

Accès fermé

CLUB ENFANT :

- Distributeur de gel hydroalcoolique à l'entrée des clubs
- Il est demandé aux parents de prendre la température de leurs enfants, et de ne pas les confier s'ils semblent fébriles ou présentant des signes de maladie et les inciter à consulter un médecin
- Les parents ou accompagnants ne peuvent entrer dans les clubs
- Les locaux sont aérés en permanence (15 minutes minimum)
- Les sols, surfaces et objets sont désinfectés quotidiennement (avec émargement).

ENFANTS :

- Prise de température des enfants à l'arrivée des clubs ; En cas de fièvre supérieure à 38, l'enfant ne sera pas admis, et il sera conseillé aux parents de se diriger vers un médecin.
- Lavage des mains systématique avec du savon après l'admission
- Les groupes d'enfants sont limités à 12 avec un animateur
- Les groupes sont accueillis dans des salles différentes, et les échanges entre groupes interdits.

ANIMATIONS TOUT PUBLIC :

- Privilégier les animations de plein air
- Ventilation permanente de la grande salle quand celle-ci est utilisée
- La salle doit rester fermée minimum 12 heures entre chaque utilisation
- Si l'animation impose des places assises, celles-ci doivent être à distance d'un mètre les unes des autres (sauf entre groupe constitué : même famille, ou locataire du même hébergement)

TERRAIN MULTI-SPORT et AIRE DE JEUX :

Libre accès, affichage des gestes barrières et règles d'hygiène

LAVERIE :

- Nettoyage et désinfection quotidienne, avec émargement.
- Nettoyage des surfaces de contact et passage d'une solution virucide dans les tambours des machines.
- Fermeture de minuit à 6h du matin.

SANITAIRES COLLECTIFS :

Les sanitaires collectifs seront réservés exclusivement pour les locataires d'emplacements libres.

- Mise en place de signalétique spécifique et distributeur de gel à l'entrée
- Utilisation de désinfectants virucides conformes à la norme NF EN 14476
- Commencer le nettoyage par les zones les plus propres vers les zones les plus sales
- Vider et nettoyer les poubelles régulièrement
- Nettoyage 2 fois par jour et bien insister sur les zones de contact (robinets, chasse d'eau, loquets, portes, poignées de porte...)
- Mise en place d'une fiche de suivi sous vitrine avec signature du technicien qui réalise les actions de désinfection et les horaires.

UTILISATION ET NETTOYAGE DES HEBERGEMENTS :

- Les climatisations devront être traitées après chaque passage de client en désinfection. (Bombe bactéricide et virucide)
- Linge de literie fourni à tous les clients : un sac cabas LVL leur sera remis à leur arrivée, contenant les draps pour chaque lit utilisé, ainsi qu'un sac poubelle, où ils devront mettre leurs draps au moment du check-out et le laisser sur la table extérieure. Un agent viendra récupérer le linge après le départ du client.

Intervention réparation :

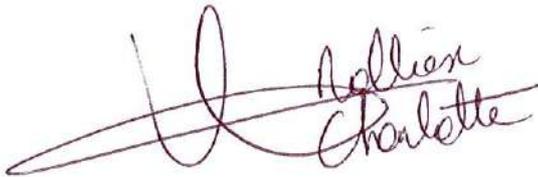
- A l'arrivée du technicien, demander l'ouverture de toutes les fenêtres et portes avant d'entrer
- Faire sortir les occupants
- Mettre son masque.
- La plupart du matériel utile (valisette bleue) est individualisé.
- Faire la réparation ou intervention
- Nettoyer à la lingette ou pulvérisateur de ménage les zones de contact
- Laisser les fenêtres ouvertes
- Permettre le retour des occupants

- Huiles sauces et condiments fournis en emballage individuel uniquement
- Désinfection régulière du mobilier de terrasse et mise à disposition de gel.

Le présent document sera affiché à l'accueil, transmis à la DIRRECTE, à la médecine du travail et la commission sécurité et annexé au DUERP.

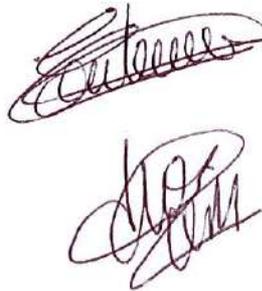
Signatures

La Directrice Générale
et référente COVID-19 :



Adeline
Charlotte

Les élus CSE :



Le président du CA :



Check-out :

- Pas d'état des lieux
- Réceptionner les clefs des hébergements dans une boîte à la sortie barrière au départ des clients
- Désinfection des clefs

Epicerie

- Accès limité à 4 clients
- Entrée Sortie séparées
- Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'entrée
- Distanciation par marquage au sol en caisse et à l'entrée
- Sensibilisation des clients pour ne pas manipuler les produits en rayon
- Désinfection régulière des portes de vitrines réfrigéré

Restaurant Le Panoramique

- Séparation des tables d'un mètre au minimum à l'intérieur et sur les terrasses, création d'un sens de circulation avec une entrée/sortie séparés
- Distanciation par marquage au sol à l'entrée, en caisse et aux toilettes
- Désinfection du mobilier entre chaque client
- Division de l'espace en deux parties, un espace bar coté est et un espace restaurant côté ouest avec chacun leur terrasse
- Pas de cartes imprimées à disposition, affichage des tarifs, menus et allergènes à l'entrée et sur ardoises mobiles (chevalet)
- Table de 10 personnes maximum, incitation à la réservation téléphonique
- Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'entrée
- Huiles sauces et condiment fournis en emballage individuel uniquement
- Possibilité de vente à emporter

Snack/Bar

- Pas de service
- Pas de cartes imprimées à disposition, affichage unique au snack/bar
- Affichage des tarifs et allergènes sur différents panneaux
- Séparation des tables de 2 mètres sur la terrasse
- Distanciation par marquage au sol en caisse, et sur la zone d'attente
- Comptoir de distribution avec commande nominative et multiplication des points de vente (bar/épicerie/restaurant)