

**PROTOCOLE SANITAIRE COVID 19 : CAMPING PLAGE DU MIDI, source :
Fédération national de l'hôtellerie de plein air**

Mesures relatives aux personnels des campings

- **Nomination d'un référent Covid-19** : en charge du suivi de l'application des mesures de prévention, de l'adaptation continue des mesures sanitaires, de l'organisation de la formation des personnels et du suivi des stocks d'équipements et de produits. ▪ Adaptation des locaux et postes de travail : adaptation des postes de travail selon les recommandations des fiches métiers publiées par le Ministère du travail : **MONSIEUR JEAN MARC MARI, gérant de la SARL MARI.**
- **Organisation de réunion** : organisation REUNIONS avec l'ensemble des personnels pour les sensibiliser aux mesures barrières et procédures d'hygiène (lavage fréquent des mains etc.) et leur présenter les nouvelles procédures applicables selon les services (réception, restaurant, back office etc.). Chaque membre du personnel devra lire la chartre sanitaire établie pour le camping, et la respecter.
- **Fourniture de produits et équipements de protection** : distribution et mise à disposition des produits de base (gel désinfectant et masques) à l'ensemble des salariés ; mise à disposition d'équipements complémentaires (gants, visières) et installation de protection spécifiques (plaques de plexiglas) pour les postes les plus exposés aux clients (Réception, comptoir bar, snack, comptoir épicerie)
- **Fournisseurs et prestataires extérieurs** intervenant dans les établissements : mise en place de procédures spécifiques pour les accueillir : pour toutes livraisons, tout sera déposer devant nos portes et non à l'intérieur.
- **Mise en place de protocoles spécifiques pour gérer les cas de suspicion de contagion** : mise en quarantaine des employés présentant des symptômes ; pour les clients suspectés d'être infectés, l'attente de la prise en charge médicale se fera dans leur chalet ou bien dans leur camping-car/ caravane. Le chalet sera ensuite laissé vide durant 48H, puis par la suite désinfecté avec le protocole MENAGE réalisé par le camping. Il ne pourra, en aucun cas , être relouer sans ce protocole.

Mesures spécifiques aux équipements et services des campings

Chaque locatif et sanitaires sont désinfectés en suivant un protocole de ménage stricte. Nous encourageons vivement les clients à apporter leurs produits ménagers, afin d'effectuer à leur arrivée un nettoyage supplémentaire au notre, et à leur départ un premier nettoyage avant que notre personnel rentre dans les chalets. Il en est

de même pour les sanitaires communs. Chaque client pourra apporter ses produits pour effectuer une désinfection supplémentaire avant et après l'utilisation de sa douche ou toilette. Nous avons aussi mis à disposition des clients des lavettes ainsi qu'un produit désinfectant à utiliser après leur passage.

Les hébergements

▪ **Hébergements locatifs** : interdiction de recevoir des visiteurs ou des personnes autres que les locataires ou propriétaires de l'hébergement ; Le paiement est entièrement effectué avant l'arrivée des personnes en CHALET. Chaque client doit nous appeler afin de nous annoncer son arrivé sur le parking du camping. Le client reste dans sa voiture. La réceptionniste est à pied, et marche devant la voiture du client pour le conduire jusque devant son chalet. La réceptionniste est alors équipé d'un MASQUE, d'un tube de GEL HYDROALCOOLIQUE.

Le passage de la clef se fait de la manière suivante : la réceptionniste munie de son gant NEUF insère la clef dans la porte, et LA DESINFECTE immédiatement. Le client ne pourra la récupérer qu'une demi-heure après. La réceptionniste munie d'une petite lampe, et en respectant une distance de sécurité de minimum UN METRE avec les clients, inspecte la propreté du chalet. Un inventaire est alors dressé entre le client et la réceptionniste. SEUL LE CLIENT TOUCHE CET INVENTAIRE. Il sera pris en photo par la réceptionniste afin que chacun en ai une copie. La réceptionniste vérifie avec le client qu'il a bien apporté LUI-MEME ses couettes, oreillers, et draps. En aucun cas le client ne pourra dormir dans le chalet à même le matelas. Si tout est en ordre, le client donne alors une enveloppe avec un chèque de caution de 500€ pour son chalet, Enveloppe rendu à la fin du séjour si TOUT EST DANS L'ETAT OU LE CHALET AVAIT ETE DONNE.

Départ CHALET : Un état des lieux est effectué par la réceptionniste protégé d'un MASQUE NEUF, confirme que tout est EXACTEMENT dans le même état que sur l'inventaire effectué à l'arrivé. Le chèque de caution est remis aux clients. La réceptionniste ouvre alors TOUTES LES FENETRES du chalet ainsi que la porte d'entrée, et LAISSE LA CLEF à l'intérieur de celui-ci.

La femme de ménage prend le relais avec le PROTOCOLE MENAGE CHALET.

▪ **emplacements camping** :

Le client se présente à l'accueil. Limitation de la fréquentation (1 personne /famille) ; pas de queue, les gens devront attendre dehors à côté de leur véhicule en attendant d'être placé.

La réceptionniste part accompagné le client sur une place qui lui convient, La réceptionniste a entre les mains un PLANNING, afin de définir une heure avec le client pour qu'il passe payer son SEJOUR, afin qu'il n'y ai aucune queue et jamais plusieurs personnes en attente à la réception. La réceptionniste expose aux clients les conditions sanitaires actuelles, et les éléments NOUVEAUX mis en place au camping que le client s'engagera à RESPECTER. C'est-à-dire : Désinfection des mains obligatoire au comptoir de la réception avant tout paiement. La réceptionniste en fait de même. Elle donne aux clients fumeur UN CENDRIER

JETABLE, aux clients ayant un animal DES SACS A CROTTES. POUR TOUT LES CLIENTS, elle doit donner les différents sacs de TRI que le client s'engage à RESPECTER.

Les parties communes (accueil, sanitaires, etc.)

▪ **Sanitaires** : limitation de la fréquentation des sanitaires ; renforcement de la fréquence de nettoyage en veillant à désinfecter les points de contact avec les clients (poignées de portes, robinets, etc.) ; mise à disposition de matériel de désinfection pour les usagers pour les encourager à nettoyer eux-mêmes les surfaces avant chaque utilisation ; condamnation des équipements ne permettant pas les mesures de distanciation (urinoirs contigus, etc.) ; signalétique de prévention.

Les équipements de loisirs (piscines, équipements sportifs, aires de jeux, etc.)

▪ **Aires de jeux, terrains multisports de plein air** : Nous ne laisserons pour le moment pas l'accès aux jeux pour enfant. Des dispositifs seront mis en place pour en interdire l'accès. Les jeux ne seront pas désinfectés tous les jours. Il est donc aussi du devoir des parents de veiller à ce que cette règle soit respectée, et à ne pas la contourner. Le terrain de pétanque ainsi que le filet resteront ouverts, mais il ne devra pas s'y trouver plus de 10 personnes, et tout en respectant les gestes barrières.

▪ **Piscine** : Piscine limitée à 20 personnes maximum. DOUCHE OBLIGATOIRE avant de pouvoir entrer. Les analyses sont faites plus régulièrement.

Les services

▪ **BAR** : service en terrasse. 2 mètres de distance entre toutes les tables. Quand le/la serveur/se va prendre la commande, il/elle est équipé d'un masque. Il/elle propose à chacun un cendrier JETABLE. La commande est prise. Retour dans le bar, se désinfecte les mains. Prépare la commande du client. Plateau en main, TPE sur le plateau pour paiement sans contact. Si la personne règle en espèce, après le rendu monnaie, de nouveau désinfection des mains. Les clients partent : désinfection de la table et des bordures de chaise. **Concernant la machine à laver les verres : obligation de remettre un trais de produit entre CHAQUE PANIER. En mettre moins qu'habituellement, mais plus régulièrement.**

. **EPICERIE** : voir le protocole spécifique ci-dessous

. **SNACK** : voir le protocole spécifique ci-dessous

. **LOCATION PEDALO** : chaque pédalo loué doit être lavé et frotté avec un balai brosse, de l'eau et du savon avant d'être reloué. Chaque gilet utilisé est à tremper dans un bac d'eau et de savon afin de les désinfecter avant d'être réutilisé.

SI UN CLIENT VEUT SE RENDRE AUX SANITAIRES : port du masque et désinfection OBLIGATOIRE dès que quelqu'un souhaite rentrer à l'intérieur. Désinfection de la toilette utilisée par le/la serveuse, avec masque et gants, après chaque passage. Aucune queue possible devant la porte. Les personnes doivent patienter à leur place.

Mesures de sensibilisation des clients

- **Sensibilisation des clients en amont de leur séjour** : communication des règles d'hygiène avant même l'arrivée des clients via le site internet, e-mails ; Cette chartre sanitaire pourra être envoyée à toutes les personnes venant séjourner dans nos locatifs. Pour les personnes venant en camping sans réservation, sensibilisation des clients lors de leur arrivée dans les établissements avec remise d'une version papier des consignes de sécurité.
- **Signalétique spécifique** : affichages relatifs aux gestes barrières et règles d'hygiène dans l'ensemble des espaces communs. Du gel est aussi mis à disposition à chaque entrée de bâtiment.

Nous reviendrons évidemment sur le détail de ces mesures sanitaires dès que la charte sanitaire aura été définitivement validée par le gouvernement.

Sarl Mari – capital social 63 500€
Gérant Jean-Marc Mari
Siret 400 725 560 00017 Rc Nevers 95 b 106
TVA FR 14400725560



Protocole sanitaire du snack

Règles d'hygiène :

Les règles d'hygiène habituelles sont respectées

Vérification du ménage de la personne ayant nettoyé la veille, repasser si jamais il y a un doute sur la propreté de n'importe quelle machine ou surface.

La fréquence de nettoyage des mains est augmentée, surtout au moment du toucher de la monnaie ou des billets

Le port du masque ou d'une visière est obligatoire.

Ne pas se toucher le visage

Les espaces clos doivent être aérés, en évitant de diriger le flux vers les clients.

Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux entrants (produits alimentaires ...) et de façon générale l'ensemble des produits livrés à l'établissement. Les produits livrés sont nettoyés sur une zone dédiée avant de rentrer et d'être stockés dans l'établissement.

Règles de nettoyages et de désinfections :

Utilisation des produits de nettoyage et de désinfection préconisés par les autorités compétentes pour éliminer le Covid-19

La fréquence du nettoyage des surfaces, équipements, ustensiles et supports est augmentée par rapport à la normale.

Ce qui doit être nettoyé le plus souvent : le comptoir où les clients prennent leur plateau, le TPE, les plateaux à désinfecter après chaque utilisation, les poubelles, le plan de travail.

Changer régulièrement le film plastique qui protège l'écran de la caisse.

Les objets pouvant être touchés par plusieurs clients (salières, distributeur de sauces) devront être désinfectés après chaque utilisation.

Les menus seront présentés sous toute forme évitant tout contact (accrochés au comptoir du snack, personne ne peut les prendre dans la main).

Les ustensiles de cuisine peuvent rester filmés.

Nettoyage journalier des surfaces, des ustensiles, des machines, et du sol.

Gestes barrières vis-à-vis des clients :

Un poussoir gel hydroalcoolique est mis à disposition de la clientèle dès l'entrée de l'établissement.

Un plexiglass est placé entre le personnel et le client.

Affichage sur l'obligation faite à chaque client de porter un masque lors de la commande et des déplacements.

Les règles de distanciation physique au niveau du public (clients, usagers ...) sont définies et respectées, basées sur 1 mètre linéaire entre 2 tables de convives constituées

La limite de convives par table est de 10 personnes, formant un groupe de personnes homogène (famille, amis) et pré-constitué;

PROTOCOLE MENAGE CHALET

- Tenue obligatoire :

1 : charlotte / 2 : masque / 3 : tablier ou blouse / 4 : couvre chaussure / !!! désinfection main !!! / 5 : gants

Avant tout, s'équiper de 1 à 5, sans oublier le gel avant de mettre les gants.

Après tout, se laver les mains gantées avec du gel hydro alcoolique. Enlever la charlotte, tablier et couvre chaussure. Retirer la paire de gant, et se désinfecter à nouveau les mains. Retirer le masque. Se désinfecter à nouveau les mains.

Produit nécessaire : solution hydro alcoolique pharma développement

- Matériel obligatoire :

1 : panier porte produit / 2 : seau et balais / 3 : sacs poubelles (s'ils sont trop fins, doubler les sacs pour éviter toutes déchirures) / 4 : profibres (différentes couleurs pour différents secteurs) / pulvérisateur, produit vitre, mousse / micro fibre

- Procédure et méthode d'intervention :

Etape 1 :

Pulvériser / Aérer : Vaporiser sur chaque système de ventilation, et vaporiser dans chaque pièce (20 secondes pour chaque 100m²) . Laissez agir 15 minutes. Aérer 5 minutes.

Etape 2 :

Isoler le linge : Récupérer sans rien secouer. Tout placer directement dans des sacs poubelles. Fermer les sacs et les déposer sur la terrasse.

Etape 3 :

Désinfecter les sanitaires : détartrer, désinfecter les toilettes, puis désinfecter les lavabos, puis finir par la douche. Une lavette par sanitaire (une toilette, une douche, une lavabo)

Etape 4 :

Désinfecter mobilier et surfaces dures : ne pas oublier toutes les surfaces étant en contact directe avec les mains. Bien désinfecter les miroirs ainsi que les vitres. Vérifier la vaisselle, et repasser un coup dessus.

Etape 5 :

Désinfecter sols et air : Désinfecter le sol de tout le locatif. Fermer les fenêtres. Vaporiser de nouveau tout l'atmosphère ainsi que les rideaux et les matelas. Sortir du locatif, récupérer la clef, fermer le locatif, récupérer les sacs poubelles avec le linge.

Protocole sanitaire de l'épicerie

Règles d'hygiènes :

Les règles d'hygiène habituelles sont respectées

Vérification du ménage de la personne ayant nettoyé la veille, repasser si jamais il y a un doute sur la propreté de n'importe quel frigo ou surface.

La fréquence de nettoyage des mains est augmentée, surtout au moment du toucher de la monnaie ou des billets

Le port du masque ou d'une visière est obligatoire.

Ne pas se toucher le visage

Les espaces clos doivent être aérés, en évitant de diriger le flux vers les clients.

Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux entrants (produits alimentaires ...) et de façon générale l'ensemble des produits livrés à l'établissement. Les produits livrés sont nettoyés sur une zone dédiée avant de rentrer et d'être stockés dans l'établissement.

Règles de nettoyages et de désinfections :

Utilisation des produits de nettoyage et de désinfection préconisés par les autorités compétentes pour éliminer le Covid-19

La fréquence du nettoyage des surfaces, équipements, ustensiles et supports est augmentée par rapport à la normale.

Ce qui doit être nettoyé le plus souvent : le TPE, les poignées de porte, les poubelles, le plan de travail.

Changer régulièrement le film plastique qui protège l'écran de la caisse.

Les produits vendus ne peuvent être touchés et reposés dans le rayon. Si un client touche un objet, c'est parce qu'il l'achète. Dans le cas contraire, il regarde seulement. Pas de contact.

Nettoyage journalier des surfaces, des ustensiles, des machines, et du sol.

Gestes barrières vis-à-vis des clients :

Un poussoir gel hydroalcoolique est mis à disposition de la clientèle dès l'entrée de l'établissement.

Un plexiglass est placé entre le personnel et le client.

Affichage sur l'obligation faite à chaque client de porter un masque dès l'entrée dans l'épicerie.

Le nombre de personne pouvant se trouver à l'intérieur de l'épicerie est spécifiée à l'entrée afin de ne pas dépasser ce nombre.

Les règles de distanciation physique au niveau du public (clients, usagers ...) sont définies et respectées, basées sur 1 mètre linéaire entre 2 clients. Un sens de circulation est tracé au sol afin que les clients ne se croisent pas.

Le pain ne sera pas mis en rayon comme habituellement. Le salarié le donne au client avec des gants de protection et une pince.