République Tunisienne
Ministère du Tourisme et de l'Artisanat
Office National du Tourisme Tunisien

Protocole sanitaire pour le tourisme tunisien Anti Covid-19

READY & SAFE

INSPIRING Tunisia

Establishment according to health measures

Sommaire

1. Introduction 2

2. Les précautions et mesures d'hygiène à respecter lors de l'accueil et transfert des clients 3

2-1 Accueil du client au niveau du point d'entrée 3

2-2 Le transfert des clients 3

2.2.1 Les consignes d'hygiène à respecter liées aux moyens de transport et à la manipulation des bagages

2.2.2 Les consignes d'hygiène à respecter lors des excursions

3. Etablissement hôtelier 4

3.1 Organisation générale de l'établissement hôtelier 4

3.1.1 Occupation maximale de l'établissement

3.1.2 Engagement et responsabilité de la direction

3.1.3 Plan de communication avec le personnel et les clients

3.1.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence sanitaire

3.2 Consignes générales à respecter par le personnel de l'établissement hôtelier 5

3.2.1 Surveillance de l'état de santé

3.2.2 L'hygiène personnelle

3.2.3 L'organisation des vestiaires, sanitaires et cantine

3.3 Accueil du client 6

3.3.1 Accueil à la porte d'entrée et manipulation des bagages

3.3.2 Accueil à la réception et check-in

3.4 Chambres et étages 7

3.4.1 Consignes à respecter par le personnel

3.4.2 Nettoyage et désinfection de la chambre

3.4.3 Traitement du linge

3.5 Room service 9

3.6 Locaux communs et sanitaires clients 9

3.7 Bars et cafés 10

3.7.1 Les dispositions à prendre dans les salons des bars et cafés

3.7.2 Les mesures d'hygiène à respecter pendant le service

3.8 Restaurants et autres points de vente alimentaires 10

3.8.1 Les dispositions à prendre dans les salles des restaurants

3.8.2 Les mesures d'hygiène à respecter pendant le service

3.9 Cuisine 11

3.9.1 Les consignes d'hygiène à respecter par le personnel

3.9.2 Les consignes d'hygiène à respecter lors de la réception des marchandises

3.9.3 Les consignes d'hygiène à respecter lors des manipulations des denrées et boissons

3.9.4 Les consignes d'hygiène à respecter lors de la distribution des plats et boissons au niveau des restaurants

3.9.5 Système d'autocontrôle pour la maitrise des risques

3.10 Piscines et plages 13

3.10.1 Consignes d'hygiène à respecter au niveau des piscines

3.10.2 Consignes d'hygiène à respecter au niveau des plages

3.11 Centres de bien-être 14

3.12 Centres des activités sportives et aires de jeux pour enfants 15

3.12.1 Centres d'activités sportives

3.12.2 Aires de jeux pour enfants et animation

3.13 Séminaires, congrès, réunions et évènements spéciaux 15

3.13.1 Dispositions relatives aux salles des séminaires et congrès

3.13.2 Nettoyage et désinfection

3.13.3 Mesures d'hygiène à prendre en considération par les congressistes

3.14 Maintenance de l'établissement 16

3.15 L'évacuation des déchets 16

4. Les précautions et les mesures de préventions dans les restaurants touristiques 16

4.1 Le personnel 16

4.2 Les dispositions à prendre dans la cuisine 17

4.3 Les dispositions à prendre dans la salle du restaurant et les sanitaires clients 18

4.4 Les mesures d'hygiène à respecter a l'entrée du restaurant 18

4.5 Les mesures d'hygiène à respecter pendant le service 18

4.6 L'évacuation des déchets 19

1. INTRODUCTION

Dans le cadre de la préparation de la reprise de l'activité du secteur touristique en Tunisie après la pandémie Covid-19, qui a impacté le monde entier, l'Office National du Tourisme Tunisien (ONTT) s'est mobilisé pour élaborer un manuel de procédures sanitaires intitulé :

« Protocole Sanitaire pour le Tourisme Tunisien Anti Covid-19 »
(PSTT Anti Covid-19)

Ce manuel est axé essentiellement sur le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire à travers le parcours des clients depuis leur accueil au niveau des postes frontaliers jusqu'à leur départ ainsi que le personnel des établissements touristiques.

La Méthode adoptée pour l'élaboration de ces consignes et règles d'hygiène s'appuie sur une analyse de risque en utilisant la méthode des 5 M (Matière, Matériel, Milieu, Main d'œuvre, Méthode) dans toute la chaine touristique du parcours client.

Il est à noter que ce PSTT Anti Covid-19, s'inspirant des expériences d'autres destinations sur la base d'un benchmarking avec une vingtaine de pays, a été enrichi, outre les efforts des cadres de l'ONTT, par les directives de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), de l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT), des magazines professionnels et des experts en la matière.

Toutes ces informations collectées (documents, sites, revues, benchmark ...) nous ont été utiles pour élaborer ce manuel de procédures qui s'adapte essentiellement aux précautions et mesures préventives contre la propagation du Covid-19 dans le secteur touristique.

Les objectifs majeurs du PSTT Anti Covid-19 sont :

- La maitrise de la propagation de cette pandémie dans les établissements touristiques.
- La veille à la sécurité aussi bien du personnel des établissements touristiques que des clients.
- La restauration de la confiance le plus rapidement possible des réseaux de ventes et des Tour-opérateurs.
- L'offre d'un produit sain et de sécurité sanitaire maitrisée.

Toutes les consignes et les règles d'hygiène figurant dans ce manuel doivent faire l'objet de déclinaisons concrètes dans les établissements de Tourisme appelés à les mettre en œuvre et à veiller à la vérification et au suivi de leur application (la traçabilité doit être assurée).

Par ailleurs nous signalons qu'il s'agit d'un document ouvert auquel seront intégrées de nouvelles informations, recommandations et autres dispositions en fonction de l'évolution éventuelle de la propagation de la pandémie.

Une coordination avec le Ministère de la Santé est obligatoire afin de mettre en place une stratégie pour la vérification de l'état de l'immunité du client vis à vis du nouveau coronavirus au niveau des différents points frontaliers d'entrée des voyageurs (passeport santé ou autre document / pratiquer un test de dépistage payant...) et ceci après réouverture des frontières.

Ce document a été examiné et validé par l'Institut de Santé et de Sécurité au Travail (ISST).

2. Les précautions et mesures d'hygiène à respecter lors de l'accueil et transfert des clients

2.1 Accueil des clients au niveau des points d'entrée

- Le personnel responsable de l'accueil des clients (représentants, assistants et chauffeurs) doit porter un masque bucco-nasal.
- Le personnel doit se munir d'un petit flacon de solution hydro-alcoolique et d'un paquet de papier mouchoir dans la poche.
- Envisager de fournir des masques pour les clients qui n'en possèdent pas.
- Respecter la distanciation avec plus d'un mètre entre les clients.

2.2 Transfert des clients

2.2.1 Les consignes d'hygiène à respecter liées aux moyens de transports et à la manipulation des bagages

- Port d'un masque bucco-nasal par l'agent d'accueil, le chauffeur et le client.
- Maintien de la distanciation de sécurité durant la remise des bagages et la montée aux véhicules du transport et éviter le croisement lors de l'installation des clients aux sièges.
- Mise à la disposition des clients un distributeur de gel hydro-alcoolique pour la désinfection des mains pendant leur accès aux véhicules du transport.
- Limite du nombre de clients transportés à raison de 50 % de la capacité en sièges tout en respectant la distanciation d'un 1 mètre entre passagers (un siège occupé tous les deux sièges et un positionnement en diagonale).
- Pour les véhicules de 7 places et moins, respecter la capacité de 50 % et la distanciation sauf en cas de transport de famille habitant sous le même toit (obligation d'un engagement signé par le responsable de la famille).
- Désinfection totale et systématique du véhicule de transport avant et après chaque service.
- Renforcement des opérations de désinfection de toutes les surfaces susceptibles d'être en contact avec les mains ainsi que la face interne des vitres du coté passagers.
- Entretien fréquent et systématique des dispositifs d'aération et de climatisation des véhicules de transports.
- Le véhicule doit être aéré avant et après le transfert.
- La désinfection du véhicule du transport doit être effectuée conformément à une procédure définie à l'avance décrivant la méthode à opter, les équipements et matériel de nettoyage/

désinfection et le produit utilisé.
- La désinfection doit être réalisée avec des désinfectants homologués par le Ministère de la Santé.

2.2.2 Les consignes d'hygiène à respecter lors des excursions

- Mise en place dans les bus des affiches ou encore le lancement d'un support audiovisuel et un dispositif pour les personnes ayant une déficience auditive leur rappelant les consignes d'hygiène à respecter.
- Respect de la distanciation de sécurité de plus d'un mètre entre les clients durant les visites des monuments historiques et musées, ainsi que pendant les pauses et les arrêts en cours des excursions et circuits (cafés, restaurants, magasins...).
- Port de masques bucco-nasaux obligatoire par les guides de tourisme et les clients participants aux excursions et transferts.
- Maintien d'une attitude bienveillante et professionnelle envers les clients ayant enfreint les gestes de bonne conduite « sanitaire ».
- Respecter la distance minimale d'un mètre entre les passagers et le chauffeur du bus.
- Le guide doit être muni d'un micro casque mobile et d'un haut-parleur (audiophone) durant les visites des sites et monuments pour que les clients puissent respecter la distanciation d'un mètre dans les groupes dépassants 15 personnes en cas de possibilité.
- Port obligatoire de masque dans le bus.

3. Etablissement d'hébergement touristique

3.1 Organisation générale de l'établissement hôtelier

3.1.1 Occupation maximale de l'établissement

- L'établissement ne doit pas dépasser 50% de sa capacité en lits. Le dépassement de cette capacité doit être autorisé par l'ONTT suite à une demande argumentée faite par l'hôtelier.
- L'accès de clients non-résidents ne doit pas être toléré s'il y'a un risque de dépassement de 50% de la capacité des points de vente, avec obligation de l'enregistrement de leur accès.

3.1.2 Engagement et responsabilité de la direction :

- La direction de l'établissement doit établir une politique claire en matière de prévention du Covid-19.
- La direction doit fournir les ressources nécessaires pour l'application des mesures et consignes d'hygiène Anti Covid-19.
- Présence obligatoire d'un (e) infirmier(e) conventionné (e).
- Présence obligatoire d'un (e) hygiéniste qui aura, outre que les tâches habituelles, les fonctions suivantes :
    - La sensibilisation du personnel
    - La communication avec le personnel et le client
    - La vérification de l'application du protocole au sein de l'établissement

• La gestion des fournitures d'hygiène (masques, gels, sacs poubelles...)

• Rédaction d'un rapport journalier notant toutes les insuffisances à adresser au comité de crise

- Renforcer l'équipe de nettoyage.
- La direction est tenue de suspendre :
  - Les spectacles dans les lieux fermés
  - Les activités sportives avec contact dans les piscines
  - Les fêtes de mariages en plein air ou dans les salles
- La direction est tenue d'assurer le service à la carte dans les restaurants et d'éviter le self-service dans les restaurants et tous les points de vente boissons et nourritures.

3.1.3 Plan de communication avec le personnel et les clients

- Mise à la disposition des clients et du personnel ; tout au long de leurs parcours, des supports d'information sur les nouvelles procédures sanitaires à respecter. Les supports peuvent être en papier ou numériques.
- Formation et sensibilisation du personnel aux nouvelles consignes d'hygiène à respecter.

3.1.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence sanitaire

- Mise en place d'un comité de crise composé des responsables des différents départements impliqués (Direction, hygiène, médecin du travail, réception, qualité, étages, un représentant du personnel...).
- Mise en place d'une procédure en collaboration avec les services régionaux de la santé décrivant la conduite à tenir en présence d'un cas suspect et /ou confirmation d'un client et / ou personnel Covid+. (détails ANNEXE 1)
- Prévoir un nombre de chambres d'isolement pour les cas suspects.
- Réalisation des simulations en cas de détection d'une personne suspecte.
- En cas de confirmation d'un client Covid-19+, la chambre doit être mise hors service et désinfectée sous surveillance de l'hygiéniste.
- En cas de symptômes ou des signes de maladie, l'employé sera congédié et les services sanitaires compétents seront alertés.
- Le personnel doit être informé de l'obligation de déclarer par téléphone au responsable hiérarchique et ne pas accéder à l'établissement dans le cas d'apparition de symptômes de maladie (fièvre, toux et difficultés respiratoires) ou s'il a été en contact avec une personne infectée.

3.2 Consignes générales à respecter par le personnel de l'établissement hôtelier

3.2.1 Surveillance de l'état de santé

-Contrôle et enregistrement de la température de tout le personnel (moyennant un thermomètre sans contact) avant le pointage. En cas de fièvre avec persistance d'une température ≥ 38°C l'employé sera congédié et les services sanitaires compétents seront avertis.

3.2.2 L'hygiène personnelle:

- Installation d'un distributeur de gel hydro-alcoolique au niveau du local de pointage.
- Port de masque obligatoire : respecter les méthodes hygiéniques du port, d'enlèvement et d'élimination des masques (la durée de l'utilisation d'un masque ne doit pas dépasser 4 heures et le changer dès qu'il devient humide).
- Se laver fréquemment les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydro-alcoolique (avec au moins 70% d'alcool)
- Se couvrir la bouche et le nez avec le pli du coude ou avec un mouchoir en cas de toux ou d'éternuement ; jeter le mouchoir immédiatement après dans une poubelle fermée et se laver les mains avec une solution hydro-alcoolique ou à l'eau et au savon.
- Maintien d'une distance d'au moins 1 mètre avec les autres personnes.
- Éviter de se toucher les yeux, le nez et la bouche.

3.2.3 L'organisation des vestiaires, sanitaires et cantine

- Procéder à l'affichage des consignes et des règles d'hygiène à respecter à l'entrée des vestiaires.
- Garder le port de masques dans les vestiaires.
- Eviter l'encombrement dans les vestiaires du personnel, les réfectoires et les salles de pauses de façon à permettre au personnel de respecter la distanciation physique minimale d'1m.
- Changement des vêtements de travail à chaque début et fin de service.
- Mise à la disposition du personnel des distributeurs de savon, du papier à usage unique et des poubelles à pédale en nombre suffisant dans les vestiaires et cantines.
- L'organisation et la disposition des tables et des chaises à la cantine doivent permettre au personnel de respecter la distanciation et ne pas s'asseoir face à face durant les repas.
- Renforcer les plans de nettoyage et de désinfection des vestiaires, de la cantine et les salles de pause en augmentant la fréquence de désinfection des surfaces et des équipements en contact avec les mains.
- Les vestiaires doivent être bien aérés.

3.3 Accueil du client

3.3.1 Accueil à la porte d'entrée et manipulation des bagages

- Prévoir une zone de désinfection des bagages des clients avant l'entrée à la réception. (Désinfecter les surfaces critiques du bagage notamment poignée et tirette)
- Etablir, mettre en place et suivre une procédure de travail relative à la désinfection des bagages et objets des clients.
- Contrôler la température de tous les clients moyennant un thermomètre infrarouge frontal sans contact, (En cas de fièvre avec persistance d'une température ≥ 38°C le client ne sera pas admis à l'hôtel et le service sanitaire sera contacté)
- Respecter la procédure de détection et d'évacuation d'une personne présentant des symptômes.
- Mettre à la disposition des clients un distributeur de gel hydro-alcoolique pour la désinfection

des mains à la porte d'entrée.
- Suspendre le service de garde des bagages (bagagerie).
- Désinfection du hall d'entrée (poignées des portes et toutes surfaces pouvant être touchées par la main.)

3.3.2 Accueil à la réception et check-in :

- Réduire la durée d'attente des clients au desk de la réception pour éviter l'encombrement.
- Installer un ou plusieurs postes de gel hydro-alcoolique pour la désinfection des mains au niveau du hall de la réception, près de l'ascenseur et à chaque étage de l'hôtel.
- Déposer une affiche invitant les clients à se désinfecter les mains.
- Mettre des stylos à la disposition des clients avec désinfection systématique après chaque usage.
- Prendre les dispositions nécessaires assurant le respect et le maintien d'une distanciation d'au moins un mètre entre les clients (exemple : Le traçage au sol de la distance de sécurité d'un m pour organiser la file d'attente, respecter la distanciation et éviter les croisements entre les clients).
- Prévoir l'installation d'un écran barrière en plexiglas au niveau du desk de la réception.
- Encourager l'inscription des données personnelles des clients en ligne.
- Le personnel doit désinfecter les mains fréquemment et après avoir touché une surface ou un objet suspect.
- Il est conseillé d'utiliser des gants en particulier pour le caissier et le réceptionniste chargé de la remise des clés aux clients ; avec respect des règles d'hygiène liées à leur usage.
- Le personnel de la réception doit respecter la distanciation de sécurité d'un mètre au minimum.
- Les bagagistes doivent se laver les mains ou appliquer le gel désinfectant avant et après chaque transfert de bagages.
- Désinfecter systématiquement le desk de la réception, téléphone et toute surface touchée par les clients ou le personnel.
- Désinfecter les clefs / cartes après chaque utilisation.
- Procéder au nettoyage et désinfection systématique des ascenseurs, des portes, des poignées, des chariots, des salons de la réception, tables et tout équipement et surfaces du parcours client pouvant être touchés par les mains.
- Aviser les clients des horaires check-in et check-out afin d'éviter l'encombrement dans la réception.
- Limiter le nombre d'utilisateurs de l'ascenseur à 2 avec respect de la distance minimale d'1m entre les personnes. (Sont exclus de cette limite, les parents avec enfants).
- Mettre une affiche de sensibilisation et d'information aux clients ainsi que les consignes d'hygiène à respecter.

3.4 Chambres et étages

3.4.1 Consignes à respecter par le personnel

- Les femmes de chambres et les valets doivent être sensibilisés à remarquer et déclarer à leur

supérieur hiérarchique tout signe pouvant indiquer que le client résident présente des signes respiratoires (toux, éternuements, difficultés respiratoires et fièvre).

- Lors du nettoyage des chambres, il est obligatoire de porter un masque et des gants de nettoyage et observer les mêmes règles générales d'hygiène (Éviter tout contact du visage avec la literie, ou tout autre objet qui aurait pu être en contact avec le client, lavage des mains gantées (gants de ménage) à l'eau et au savon entre chaque chambre ...)
- Attribuer dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels.

3.4.2 Le nettoyage et la désinfection de la chambre

- La chambre ne peut être occupée qu'après être nettoyée, désinfectée et aérée (3 heures au minimum) pour les nouvelles arrivées.
- Aération de la chambre avant de commencer le nettoyage (ouvrir fenêtre ; porte fenêtre...). Les chambres doivent être aérées au moins 20 minutes pendant le service de nettoyage et désinfection quotidien.
- Les surfaces susceptibles d'être contaminées doivent être correctement désinfectées (poignées de porte, robinets, boutons de chasse d'eau, poignées de baignoire, télécommande, verre à dent, téléphones, etc.) avec un temps de contact suffisant. Dans ce cas, les torchons utilisés doivent être à usage unique.
- Renouveler les produits d'accueil, les brochures et les sacs destinés à la blanchisserie automatiquement après chaque nettoyage.
- Les filtres des climatiseurs et les bouches d'aérations / climatisations doivent être nettoyés et désinfectés à chaque départ et au moins une fois par semaine.
- Les femmes de chambres / valets doivent être informés et formés de la méthode de nettoyage et désinfection des chambres et les produits utilisés.
- Seuls les désinfectants figurés sur la liste des produits de désinfection contrôlés par l'autorité sanitaire compétente peuvent être utilisés.
- Informer le client des nouvelles procédures mises en place et lui suggérer de participer à certains actes (mise des serviettes dans un contenant prévu à cet effet en chambre ou à l'extérieur ; ouverture de la fenêtre de chambre avant de la quitter...).
- Il est conseillé de procéder au nettoyage humide.

3.4.3 Traitement du linge

- Le linge sale doit être mis dans des sacs fermés et acheminé dans des chariots vers les lieux du traitement.
- La procédure de la marche en avant doit être suivie, les mesures de prévention de la contamination croisée doivent être respectées entre linge propre et linge sale au niveau de la lingerie/ buanderie (une séparation physique des lieux de manipulation du linge propre et du linge sale doit être mise en place et respectée).
- Le linge de la chambre doit subir un cycle de lavage avec lessive incluant un traitement sous une température maintenue à 65 °C pendant au moins 10 minutes, ou à 71 °C pendant au moins 3 minutes.

- Les programmes de traitement du linge doivent être bien organisés au niveau de la buanderie/ lingerie de façon à laver séparément le linge chambre ; du restaurant ; des clients et tenue des personnels.
- Une procédure de gestion du linge contaminé doit être élaborée et mise en œuvre.

3.5 Room service

- Le débarrassage des plateaux de la chambre doit être fait en respectant les règles d'hygiène renforcées.
- Les chariots du room service doivent être désinfectés après chaque utilisation.
- Le serveur doit mettre les moyens de protection (masque bucco-nasal) et éviter d'entrée dans la chambre client (Exp : remise de la commande au client s'effectue à la porte de sa chambre).
- Les serviettes doivent être en papier.
- Les verres doivent être soit à usage unique ou en verre avec obligation de respecter les règles de nettoyage et désinfection hygiénique. Le passage par la machine lave-vaisselle avec un rinçage supérieur à 80°C est obligatoire. Si l'établissement ne dispose pas de machine, ils doivent être lavés puis désinfectés en respectant le dosage du désinfectant et le temps du contact.
- Utilisation du PME à usage unique, dans le cas échéant, instruction stricte pour le respect des procédures hygiéniques de nettoyage et désinfection des différents types d'assiettes et couverts.
- Les plats, couverts et autres ustensiles utilisés par les clients doivent être nettoyés et désinfectés. Le passage par la machine lave-vaisselle avec un rinçage supérieur à 80°C est nécessaire. Si l'établissement ne dispose pas de machine, les verres doivent être lavés puis désinfectés en respectant le dosage du désinfectant et le temps du contact.
- Le nappage doit subir un cycle de lavage avec lessive incluant un traitement sous une température maintenue à 65 °C pendant au moins 10 minutes, ou à 71 °C pendant au moins 3 minutes.

3.6 Locaux communs et sanitaires clients

- Désactiver les sèche-mains électriques dans les sanitaires clients.
- Renforcement du plan de nettoyage et désinfection des sanitaires clients incluant la désinfection des poignets des portes, des robinets, de la tirette de la chasse d'eau et de toute surface susceptible d'être touchée par les clients.
- Nettoyage et désinfection systématique des équipements et surfaces pouvant être touchés par la main au niveau des locaux communs (Ascenseur, Rampes, Accoudoirs, Poignées de portes,...)
- La fréquence des opérations de nettoyage doit être renforcée, une fréquence minimale de 30 minutes doit être respectée.
- Augmentation de la fréquence d'entretien du système de climatisation des locaux communs (bouches d'aération et filtres).
- Installation d'un ou de plusieurs distributeurs de gel hydro-alcoolique pour la désinfection des mains au niveau des locaux communs et à l'entrée des sanitaires clients.

3.7 Bars et cafés

3.7.1 Les dispositions à prendre dans les salons des bars et cafés

- Respect d'une distance de sécurité de 2.5 mètres entre les tables avec maximum 4 personnes par table de 6 personnes.
- Aération des locaux avant et après chaque service.

3.7.2 Les mesures d'hygiène à respecter pendant le service

- Suspendre le self-service pour les formules All In.
- Désinfection régulière des tables, chaises, porcelaine, plateaux, etc.
- Les verres et tasses doivent être soit à usage unique ou en verre avec obligation et instruction stricte pour l'application des règles de lavage et désinfection des verres (T° > 80°C de lavage en machine lave verre ou respect du dosage du désinfectant et le temps du contact en cas d'utilisation du système trois bacs).
- Les cartes de boisson, les accoudoirs des chaises et toute autre surface susceptible d'être touchée par les clients doivent être désinfectés après utilisation / occupation.

3.8 Restaurants et autres points de vente alimentaires

3.8.1 Les dispositions à prendre dans les salles des restaurants

- La capacité des restaurants doit être réduite de 50% avec un espace de 2,5 mètres minimum entre les tables et l'occupation de 4 personnes par table de 8 personnes au maximum. (Sont exclus de cette limite, les parents avec enfants).
- Installation des distributeurs de gel hydro-alcoolique et des affiches incitant les clients à désinfecter les mains à l'entrée des différents restaurants.
- Outre l'affiche de sensibilisation, un personnel du restaurant invite les clients de se désinfecter les mains avec du gel hydro-alcoolique à l'entrée et à la sortie du restaurant.
- Prendre les dispositions nécessaires pour éviter l'encombrement et s'assurer du respect de la distance de sécurité d'un mètre entre les clients avant l'entrée au restaurant.
- Bien aérer les salles des restaurants avant et après chaque service.

3.8.2- Les mesures d'hygiène à respecter pendant le service

- Eviter le service en buffets et opter pour le service à la carte, le cas échéant respecter les consignes suivantes :
    - Distanciation d'un mètre avec traçage au sol devant chaque élément de buffet.
    - Le service en buffet doit être assuré par les cuisiniers (pas de self-service).
    - Prolonger la durée de chaque service au restaurant pour éviter l'encombrement.
    - Prévoir l'installation des écrans barrières en plexiglas au niveau des buffets, show cooking et station de découpage...
- Assurer le service dans les chambres à la demande des clients (autre que le room service habituel).
- Les cartes de menu disponibles en nombre suffisant doivent être désinfectées avant et après chaque utilisation par le client.

- Les serviettes de table doivent être à usage unique.
- Les nappages des tables doivent être changés après chaque utilisation par le client.
- Les verres doivent être soit à usage unique ou en verre avec instruction stricte de l'application de la procédure de nettoyage et désinfection hygiénique des verres ; T° de rinçage > 80°C en machine lave-vaisselle ou respect du dosage du désinfectant et du temps du contact en cas d'utilisation du système trois bacs.
- Utilisation du PME à usage unique, dans le cas échéant, instruction stricte pour le respect des procédures hygiéniques de nettoyage et désinfection des petits matériels d'exploitation.
- la mise en place à table (sellière, poivrière, huilière, vinaigrier) est à la demande du client avec l'obligation de procéder à leur nettoyage et désinfection après chaque utilisation.
- Les sièges bébés, les accoudoirs des chaises et toutes autres surfaces susceptibles d'être touchées par les mains doivent être désinfectés après chaque client.
- Respect des règles d'hygiène pour la prévention de la contamination pendant le débarrassage des tables clients.
- A la fin de chaque service, un nettoyage et une désinfection des surfaces, mobilier, équipements et matériels dans les salles du restaurant doivent être effectués.
- Les plats, couverts et autres ustensiles utilisés par les clients doivent être nettoyés et désinfectés. Le passage par la machine lave-vaisselle avec un rinçage supérieur à 80°C est obligatoire. Si l'établissement ne dispose pas de machine, les ustensiles doivent être nettoyés puis désinfectés en utilisant le système trois bacs avec respect du dosage du désinfectant et le temps du contact.
- Le linge du restaurant doit subir un cycle de lavage avec lessive incluant un traitement sous une température maintenue à 65 °C pendant au moins 10 minutes, ou à 71 °C pendant au moins 3 minutes.

3.9 Cuisine

Adopter les mêmes mesures générales de bonnes pratiques d'hygiène et appliquer les procédures et mesures de maitrise des dangers de contamination provenant des 5M (Matière, Milieu, Main d'œuvre, Méthode et Matériel).

3.9.1 Consignes d'hygiène à respecter par le personnel

- le personnel de la chaine alimentaire doit respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire (porter une tenue de travail propre et désinfectée à chaque prise de travail).
- Le personnel doit se laver les mains aussi souvent que nécessaire et avant toute manipulation.
- Tous les locaux de travail doivent disposer d'un poste lave main équipé de distributeur de savon et d'essuie main à usage unique et d'une poubelle à pédale.
- Le personnel doit porter des gants pour les manipulations sensibles avec lavage des mains à l'eau et au savon après leur usage.
- La distanciation d'un mètre entre le personnel doit être respectée dans chaque poste de travail.
- Respecter la marche en avant du circuit personnel pour éviter les croisements.
- Fournir dans la mesure du possible des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux ...).

3.9.2 les consignes d'hygiène à respecter lors de la réception des marchandises

- Planifier les réceptions de la marchandise avec les fournisseurs pour limiter l'encombrement.
- Procéder au décartonnage de tous les produits réceptionnés et transférer les fruits et légumes dans les caisses propres et désinfectées de l'hôtel.
- Respecter la procédure hygiénique d'évacuation des cartons et déchets.
- Mettre à la disposition des intervenants extérieurs les moyens de se laver et se sécher les mains.
- Renforcer les plans de nettoyage et augmenter la fréquence de désinfection de toutes surfaces et équipements pouvant être touchés par les mains.

3.9.3 Les consignes d'hygiène à respecter lors de la manipulation des denrées et boissons

- Respecter le circuit de la marche en avant des produits alimentaires.
- Prendre les précautions nécessaires pour la prévention de la contamination croisée des produits et préparations alimentaires.
- Respecter la procédure de nettoyage et décontamination des fruits et légumes.
- Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail, matériels et ustensiles de travail avant et après chaque utilisation.
- S'assurer que la température de cuisson et de réchauffage dépasse les 75°C.
- Eviter les préparations contenant des denrées d'origine animale crues ou insuffisamment cuites sauf si une étude des dangers basée sur les principes du système HACCP a été effectuée et des mesures de maîtrise ont été mises en place.
- Respecter les règles d'hygiène pendant l'opération de déconditionnement des produits alimentaires et utiliser des bacs propres et désinfectés munis de couvercles.
- Renforcer les plans de nettoyage et augmenter la fréquence de désinfection de toutes surfaces et équipements pouvant être touchés par les mains.
- Respecter la procédure hygiénique de nettoyage et désinfection de la batterie (utilisation correcte du système 3 bacs, le dosage du désinfectant et le temps du contact).
- Assurer une aération suffisante dans les différents locaux de la chaine alimentaire.

3.9.4 Les consignes d'hygiène à respecter lors de la distribution des plats et boissons au niveau des restaurants

- En cas de service en buffets :
    - Espacer les buffets ou augmenter le nombre de stations afin d'éviter l'encombrement.
    - Les assiettes doivent être remises aux clients par le serveur.
- Désignation d'une équipe de service qui s'occupe de la distribution des plats et des boissons et une autre équipe seulement pour le débarrassage.
- Le retour des produits présentés aux clients pendant le service doit être jetés directement aux poubelles.
- Respect des règles d'hygiène pour éviter la contamination croisée pendant le rangement, le stockage et désinfection des assiettes avant l'utilisation.
- Utilisation des gants à usage unique pendant le dressage des assiettes.

- Respect des bonnes pratiques d'hygiène pour la prévention de la contamination croisée pendant le dressage et la distribution des plats.
- Désinfection des bouteilles de boissons avant leur remise à table client.
- Les boissons doivent être servies à table.
- Les assiettes et couverts sales doivent être nettoyés et désinfectés dans une machine lave-vaisselle en bon état de fonctionnement (T° de rinçage supérieur à 80°C, bon fonctionnement des doseurs des produits chimiques).

3.9.5 Système d'autocontrôle pour la maitrise des risques

- Les mesures et instructions de travail mises en place pour la prévention de la contamination au niveau de la chaine alimentaire doivent être élaborées et mises en œuvre.
- Le personnel de la chaine alimentaire doit être sensibilisé et informé desdites procédures et instructions de travail.
- Des procédures d'autocontrôle pour s'assurer des bonnes pratiques pour la prévention de la contamination doivent être mises en œuvre.
- La température de la machine lave-vaisselles doit être vérifiée afin qu'elle soit supérieure à 80°C lors du rinçage. Le dosage des produits chimiques doit également être vérifié.
- Les enregistrements des autocontrôles doivent être mises en œuvre et classés.

3.10 Piscines et plages

3.10.1 Consignes d'hygiène à respecter au niveau des piscines

- Interdire l'utilisation des piscines par les personnes fragiles ; une affiche de sensibilisation des clients à l'entrée des piscines doit être mise en place (les personnes vulnérables selon l'OMS sont les personnes âgées, les femmes enceintes, les personnes présentant des difficultés respiratoires chroniques, les diabétiques, les malades atteints de cancer sous traitement, les maladies cardiovasculaires et l'hypertension).
- Limiter le nombre de baigneurs en fonction de la capacité de la piscine (1 baigneur dans 3m2 de la superficie d'eau de piscine.).
- Mettre une affiche à proximité des clients les informant des mesures prises pour limiter le nombre de baigneurs et les incitants à se doucher au savon avant chaque entrée dans la piscine.
- Charger une personne parmi le personnel d'organiser l'entrée des clients dans la piscine et les inviter à respecter les dispositions sanitaires mises en place.
- Installer un distributeur de gel douche au niveau des douches de la piscine.
- Les sanitaires clients doivent être équipés de distributeur de savon liquide, de distributeur de papier à usage unique et de poubelle à pédale.
- Un distributeur de gel hydro alcoolique doit être disponible à proximité des clients et des personnels de la piscine.
- Assurer la désinfection de l'eau de piscine en utilisant obligatoirement des pompes doseuses en bon état de fonctionnement pour le maintien du taux de chlore à des niveaux requis par la réglementation en vigueur.
- Une désinfection choc de l'eau de piscine doit être effectuée à la fin de chaque service.

- Augmenter la fréquence du contrôle des paramètres chlore et PH à 1 fois / 2 heures et le taux du stabilisant à 1 fois / 2jours.
- respecter la distanciation d'au moins 1 mètre entre les chaises longues et / ou transats autour de la piscine.
- Nettoyer et désinfecter les meubles de piscine (les chaises-longues, transats, tables, chaises et toute surface pouvant être touchées par les mains) après chaque usage par le client.
- L'utilisation des toboggans doit faire l'objet d'une procédure de gestion du risque de la contamination par le covid-19 ainsi que les dispositions nécessaires pour le contrôle
- Dans le cas de l'impossibilité d'appliquer les consignes citées ci-dessus, le service piscine doit être suspendu.

3.10.2 Consignes d'hygiène à respecter au niveau des plages

- Respecter la distanciation d'un mètre entre les transats.
- Nettoyer et désinfecter les meubles de plage (les chaises-longues, transats, tables, chaises et toute surface pouvant être touchées par les mains) après chaque usage par le client.
- Les sanitaires clients doivent être équipés de distributeur de savon liquide, distributeur de papier à usage unique et de poubelle à pédale.
- Un distributeur de gel hydro alcoolique doit être disponible à proximité des clients et des personnels de la plage.

3.11 Centres de bien-être :

- Prise de température (thermomètre sans contact) à l'arrivée de chaque client au centre, en cas d'une personne suspecte, le client ne sera pas admis au centre.
- Installation de distributeurs de gel hydro-alcoolique au niveau de la réception et des affiches incitant les clients à désinfecter les mains.
- Respect la distanciation de moins 1 mètre entre des clients dans les salles d'attente.
- Suspendre le service hammam.
- Désinfection régulière des plans de travail, fauteuils et canapés, cartes de soins et toutes surfaces pouvant être touchées par les mains.
- Désinfection régulière de tous les espaces, équipements et matériels cosmétiques après chaque client.
- Le personnel doit toujours garder son masque et respecter les mêmes règles d'hygiène de lavage des mains ainsi que la distanciation.
- Renforcer le plan de nettoyage / désinfection des sanitaires clients incluant la désinfection des poignets des portes, des robinets, de la tirette de la chasse d'eau et de toute surface susceptible d'être touchée par la main.
- Les filtres des climatiseurs et les bouches d'aérations / climatisations doivent être nettoyés et désinfectés au minimum une fois par semaine.
- Respecter les règles d'hygiène pour l'utilisation du sauna (un seul client/ cabine sauna avec un nettoyage et désinfection avant et après utilisation par le client).
- Le linge doit subir un cycle de lavage avec lessive incluant un traitement sous une température maintenue à 65 °C pendant au moins 10 minutes, ou à 71 °C pendant au moins 3 minutes.

3.12 Les centres d'activités sportives et les aires de jeux pour enfants :

3.12.1 Les centres d'activités sportives

- Limiter le nombre de clients dans les salles en se référant à la superficie du local et en respectant la distanciation physique d'au moins 1 mètre.
- Opter pour les activités physiques en plein air
- Disposer d'un gel pour la désinfection des mains
- Déposer une affiche invitant les clients à se désinfecter les mains.
- Suspendre toutes activités incluant un contact rapproché entre les personnes.
- Désinfecter le matériel d'animation et du sport (vélos, transats, bâtons manche de raquette, arcs, flèches, fléchettes, pièces de jeu d'échecs, etc.) avant et après chaque utilisation par le client.
- Obligation d'une distance de sécurité entre les équipements dans les salles de sport.

3.12.2 Les aires de jeux pour enfants et animation

- Respecter la distanciation au cours des spectacles en plein air et éviter toute activité d'animation qui peut engendrer un encombrement.
- Disposer d'un gel pour la désinfection des mains en nombre suffisant dans les aires de jeu et dans les mini clubs.
- Le nettoyage et la désinfection du matériel dans les mini clubs et aires de jeux doivent être programmés à une fréquence élevée.
- Les animateurs responsables des mini clubs doivent respecter une hygiène corporelle rigoureuse avec lavage et / ou désinfection fréquente des mains et obligation de port de masques.
- Limiter le nombre de personnes utilisant au même temps le club pour enfants, avec désinfection régulière de tous les jouets.
- Obligation d'une distance de sécurité entre les équipements dans les aires de jeux.
- Port obligatoire d'un masque pour les enfants âgés de plus de 02 ans

3.13 Séminaires, congrès, réunions et évènements spéciaux

3.13.1 Dispositions relatives aux salles des séminaires et congrès

- La capacité des salles doit être réduite de 50% avec respect de la distanciation d'un mètre au minimum entre les chaises et 2 mètres minimum entre les tables.
- Les pauses -café doivent être servies dans la même salle avec suspension du self-service.
- Installation de distributeurs de gel hydro-alcoolique à l'entrée de différentes salles et affiches incitant les clients à désinfecter les mains.
- Les salles doivent être aérées régulièrement.

3.13.2 Nettoyage et désinfection

- Les sanitaires clients dédiés aux salles de réunions, doivent être équipés d'un distributeur de savon liquide et d'un distributeur de papier à usage unique.
- Bien aérer les salles avant et après chaque service.

- Désinfection régulière des tables, chaises, sous mains, etc.
- Renforcer le plan de nettoyage / désinfection des sanitaires clients incluant la désinfection des poignets des portes, des robinets, de la tirette de la chasse d'eau et de toute surface susceptible d'être touchée par les mains.
- Les verres et tasses doivent être soit à usage unique ou en verre avec obligation et instruction stricte pour l'application des règles de lavage et désinfection des verres T° > 80°C de lavage en machine lave verre ou respect du dosage du désinfectant en cas d'utilisation du système trois bacs.
- Les accoudoirs des chaises et toute autre surface susceptible d'être touchée par les clients doivent être désinfectés après chaque sortie des congressistes de la salle.

3.13.3 Mesures d'hygiène à prendre en considération par les congressistes

- Respecter la distanciation sociale dans les salles (un mètre au minimum).
- Le port de masque bucco-nasal est obligatoire.

3.14 Maintenance de l'établissement

- Adopter les mêmes mesures générales d'hygiène.
- Renforcer le plan de surveillance de la chloration de l'eau potable (maintenir une chloration supérieure à 0,7 mg /l de chlore libre) et l'eau de piscine (maintenir une chloration supérieure à 2 mg /l de chlore libre).
- Le système de prévention, vérification et contrôle anti- légionnelle doit être renforcé.
- La climatisation devrait fonctionner en mode apport air neuf au maximum et éviter le recyclage d'air
- Les distributeurs de savon, gel désinfectant et papier jetable, etc. devront faire l'objet de contrôle quotidien et ravitaillement systématique.

3.15 L'évacuation des déchets :

- Installer des poubelles à pédale avec un sac, dédiées aux déchets spécifiques (masques, gants) en nombre suffisant dans les différents locaux et des parcours clients / personnel.
- Installer des poubelles a pédale avec un sac et de capacité suffisante dans les lieux de débarrassage pour évacuer séparément le PME à usage unique utilisé par les clients.

4. Les restaurants touristiques

4.1 Le personnel

- Formation et sensibilisation du personnel aux nouvelles consignes d'hygiène à respecter pour la prévention contre le corona virus.
- Mise à la disposition du personnel des distributeurs de savon et de papier à usage unique et poubelle à pédale en nombre suffisant dans la cuisine et les vestiaires.
- Le personnel doit respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire (porter une tenue de travail propre et désinfectée à chaque prise de travail).

- Port de masque bucco-nasale obligatoire par tout le personnel.
- Le personnel de la cuisine doit se laver les mains aussi souvent que nécessaire et avant toute manipulation.
- Les serveurs doivent mettre des gants pendant le déroulement du service (respecter les règles d'hygiène liées à l'utilisation des gants).
- Utilisation systématique d'un gel désinfectant et après chaque manipulation avec respect des gestes barrières (se laver très régulièrement les mains, tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir, utilisation d'un mouchoir à usage unique et le jeter, saluer sans se serrer la main et sans embrassades).
- Le personnel doit respecter la distanciation d'un mètre au minimum avec le client.
- en cas de symptômes ou des signes de maladie, l'employé sera congédié et alerter les services sanitaires compétents.
- Le personnel doit être informé de l'obligation de déclarer par téléphone au responsable désigné et ne pas accéder au restaurant dans le cas d'apparition de symptômes de maladie (fièvre, toux et difficultés respiratoires) ou qu'il a été en contact avec une personne infectée.
- Contrôle et enregistrement de la température de tout le personnel (moyennant un thermomètre infrarouge frontal) avant le pointage : 1 fois / jour. En cas de fièvre avec persistance d'une température ≥ 38°C l'employé sera congédié et les services compétents seront avertis.

4.2 Les dispositions à prendre dans la cuisine

- Interdire aux fournisseurs d'accéder à l'intérieur de l'économat et la cuisine.
- Procéder au décartonnage de tous les produits réceptionnés et transférer les fruits et légumes dans des caisses propres et désinfectées.
- Respecter la procédure hygiénique d'évacuation des déchets.
- Tous les locaux de travail doivent disposer d'un poste lave-main équipé de distributeur de savon et d'essuie-mains à usage unique et d'une poubelle à pédale.
- Le personnel doit porter des gants pour les manipulations sensibles avec lavage des mains à l'eau et au savon après leur usage.
- Fournir dans la mesure du possible des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux).
- Respecter la procédure de nettoyage et décontamination des fruits et légumes.
- Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail, matériels et ustensiles de travail avant et après chaque utilisation.
- Respecter la procédure hygiénique de nettoyage et désinfection de la batterie (utilisation correcte du système 3 bacs, le dosage du désinfectant et le temps du contact).
- Renforcer les plans de nettoyage ainsi que l'augmentation de la fréquence de nettoyage et désinfection de toutes surfaces et d'équipement pouvant être touchés par les mains.
- Une aération suffisante est nécessaire dans l'économat et les différents secteurs de la cuisine.

4.3 Les dispositions à prendre dans la salle du restaurant et les sanitaires clients

- La capacité de la salle du restaurant doit être réduite à 50% tout en respectant la distanciation d'un mètre entre les clients et 2.5 m entre les tables.
- Un groupe de clients comprenant 4 personnes au maximum par table (sont exclus de cette limite les parents avec enfants).
- Poser des affiches lisibles et visibles de sensibilisation et d'information sur les nouvelles procédures sanitaires à respecter. Les affiches peuvent être en papier ou numériques.
- Installer un distributeur de gel hydro-alcoolique à l'entrée des sanitaires clients.
- Les sanitaires clients doivent être équipés de distributeurs de savon, d'essuie-mains à usage unique et de poubelles à pédale avec contrôle et approvisionnement régulier.
- Augmenter la fréquence de nettoyage / désinfection des sanitaires clients incluant la désinfection des poignets des portes, des robinets, de la tirette de la chasse d'eau et de toute surface susceptible d'être touchée par les clients.
- A la fin de chaque service, un nettoyage et une désinfection des équipements, du sol, des surfaces de contact, des ustensiles de service, des poignées de porte, des caisses, du téléphone, TPE, etc... devront être effectués.
- Bien aérer la salle avant et après chaque service.
- Les filtres des climatiseurs et les bouches d'aérations / climatisations doivent être nettoyés et désinfectés au moins une fois par semaine.

4.4 Les mesures d'hygiène à respecter à l'entrée du restaurant

- S'assurer du respect de la distance de sécurité de moins un mètre entre les clients avant l'entrée au restaurant.
- Contrôler la température de chaque client moyennant un thermomètre infrarouge frontal sans contact (En cas de fièvre avec persistance d'une température ≥ 38°C le client ne sera pas admis au restaurant et le service sanitaire sera contacté).
- Installer un distributeur de gel hydro-alcoolique à l'entrée du restaurant.
- Le personnel doit inviter les clients de se désinfecter les mains avec du gel désinfectant à l'entrée et à la sortie du restaurant

4.5 Les mesures d'hygiène à respecter pendant le service

- La carte de menu et le porte facture doivent être désinfectés avant et après utilisation par chaque client.
- Les serviettes doivent être en papier pour chaque service.
- Les verres et tasses doivent être soit à usage unique ou en verre avec obligation et instruction stricte pour l'application des règles de lavage et désinfection des verres T° > 80°C de lavage en machine lave verre ou respect du dosage du désinfectant en cas d'utilisation du système trois bacs.
- Utilisation du PME à usage unique, dans le cas échéant, instruction stricte pour le respect des procédures hygiéniques de nettoyage et désinfection des différents types d'assiettes et couverts.

- La mise en place à table (sellière, poivrière, huilière, vinaigrier) est à la demande du client et procéder à un nettoyage et désinfection après chaque utilisation.
- Désinfecter les bouteilles de boissons avant la remise à table client.
- Après chaque manipulation de la monnaie (ou chèque) désinfecter les mains avec le gel hydro-alcoolique (Privilégier le paiement électronique).
- Les sièges bébés, les accoudoirs des chaises et toute autre surface susceptible d'être touchée par les clients doivent être désinfectés après chaque client.
- Les plats, couverts et autres ustensiles utilisés par les clients doivent être nettoyés et désinfectés. Le passage par la machine lave-vaisselle avec un rinçage supérieur à 80°C est nécessaire. Si l'établissement ne dispose pas de machine, les ustensiles doivent être nettoyé et désinfectés en respectant la méthode hygiénique d'utilisation du système 3 bacs ainsi que le couple dosage / temps du contact du désinfectant
- Le nappage des tables doit être changé après chaque utilisation par le client.
- Le linge du restaurant doit subir un cycle de lavage avec lessive incluant un traitement sous une température maintenue à 65 °C pendant au moins 10 minutes, ou à 71 °C pendant au moins 3 minutes.
- Interdire la danse en groupe et la restreindre uniquement à côté de la chaise du client.

Suspendre l'activité : des clubs de nuits, des clubs de dance et des cabarets.

4.6 L'évacuation des déchets :

- Installer des poubelles à pédale avec un sac, dédiées aux déchets spécifiques (masques, gants) en nombre suffisant dans les différents locaux et des parcours clients / personnel.
- Installer des poubelles a pédale avec un sac et de capacité suffisante dans les lieux de débarrassage pour évacuer séparément le PME à usage unique utilisé par les clients.

ANNEXE 1

Conduite à tenir en cas de découverte d'un cas suspect « Covid-19 » parmi le personnel ou les clients :

• En cas de symptômes évocateurs « Covid-19 » survenant chez un membre du personnel ou un client, l'organisation de la prise en charge doit être mise en œuvre, en concertation avec le médecin du travail / médecin conventionné, selon des procédures simples d'intervention établies au préalable par le comité de crise.

QUE FAIRE :

• Prévenir le supérieur hiérarchique et le médecin du travail / médecin conventionné.

• Isoler le cas suspect dans un endroit défini au préalable et respecter impérativement les mesures barrières.

• Alerter la direction régionale de la santé.

• Appeler le 190 en cas de présence de signes de gravité associés (étouffement, douleurs thoraciques, perte de connaissance...).

• Informer les personnes en contact à risque modéré ou élevé d'un cas suspect d'infection afin qu'ils soient vigilants à l'apparition d'éventuels symptômes et qu'ils restent à domicile jusqu'à l'annonce des résultats.

• Prévoir une procédure formalisée de nettoyage des locaux où a séjourné la personne contaminée en suivant les recommandations spécifiques :

- Il est préférable d'attendre un délai de plusieurs heures (≥ 6heures) avant de nettoyer les surfaces du poste occupé par le malade.
- Équipement du personnel d'entretien :
  - Des gants de ménage résistants ;
  - Un masque FFP2 ;
  - Des lunettes de protection ;
  - Une sur-blouse à usage unique ;
  - Des bottes ou des chaussures de travail.
- Désinfection du sol et des surfaces : Le lavage et la désinfection humide sont à privilégier.

1- Nettoyer par un produit détergent ;
2- Rincer à l'eau ;
3- Laisser sécher ;
4- Désinfecter les sols et surfaces à l'eau de javel ;
5- Désinfecter la manche de la raclette utilisée ;
6- Désinfecter les serpillères et le linge utilisé et les placer dans un sac qui sera éliminé suivant le protocole d'élimination des déchets d'activité de soins.

READY & SAFE

INSPIRING Tunisia

Establishment according to health measures

République Tunisienne
Ministère du Tourisme et de l'Artisanat
Office National du Tourisme Tunisien