



PROTOCOLE SANITAIRE

CAMPING LE SOLEIL DES BASTIDES

Référent : Mme Anne-Sophie ROMAGNY, gérante du camping le soleil des bastides* Cahuzac sur Vère**

REFERENT COVID	Mme Anne-Sophie ROMAGNY, gérante ducamping Le soleil des bastides***	<p>* La direction fournit les moyens nécessaires pour s'assurer de la maîtrise du risque Covid-19 en appliquant les mesures de prévention du risque sanitaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présence des moyens matériels (équipements disponibles tels que masques, visières, gel hydroalcoolique) - Moyens humains (organisation du personnel) - Procédures, consignes et système de gestion des stocks mis à disposition. <p>* Organisation de réunion d'équipe quotidienne mise en place spécifiquement pour la gestion de la situation sanitaire pour s'assurer de l'adéquation des mesures prises et les ajuster le cas- échéant.</p>
SENSIBILISATION des fournisseurs		<p>*Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les « flux entrants » : tous produits livrés dans l'établissement. Le port du masque est imposé à nos fournisseurs (livreurs). Les cartons sont déballés avec des gants et ceux-ci jetés dans une poubelle prévue à cet effet.</p>
SENSIBILISATION du personnel		<p>*Les équipes sont formées aux règles et bonnes pratiques du protocole sanitaire, cette formation fait l'objet d'un justificatif qui sera signé par les salariés. Un soin tout particulier est porté à la formation des nouveaux arrivants.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Mise à disposition pour l'ensemble des salariés. * Des supports visuels seront placés judicieusement pour rappeler les gestes barrières ainsi que les étapes et la fréquence nécessaire du lavage des mains. *Mise en place d'un protocole ménage, d'un protocole cuisine spécifique sous forme de tutoriel qui sera affiché et distribué au personnel.

GESTES BARRIERES	ACCUEIL	<ul style="list-style-type: none"> * Du gel hydroalcolique sera à disposition pour une désinfection des mains à l'arrivée. * Pas plus d'une famille à la fois dans l'accueil, les autres attendent dehors en respectant les distances de sécurité. * Le paiement des séjours se fera de préférence avant l'arrivée des vacanciers (pour les réservations en ligne) et le mode de paiement privilégié sera la CB (sans scontact pour paiement inférieur à 50 euros). * Un sens de circulation sera mis en place avec une entrée et une sortie pour éviter le croisement des personnes. * La documentation ne sera pas en libre service mais un kit des principales infos sur le secteur sera distribué systématiquement. Il sera possible, ensuite, d'en demander au personnel en fonction de ses centres d'intérêt. * Mise en place d'un plexis au comptoir d'accueil+ port du masque par le personnel d'accueil + désinfection des mains, du TPE et du comptoir après le passage de chaque client. UTILISATION du produit DTERQUAT AL norme EN-14 476
GESTES BARRIERES	JEUX	<ul style="list-style-type: none"> * Les livres, jeux de société, ballons, raquettes de ping-pong et de tennis ne seront pas prêtés cette année pour éviter les risques de propagation du virus. Chaque vacancier devra amener son propre matériel. * Pour l'espace « jeux d'enfants », du désinfectant sera mis à disposition à l'accueil pour les parents désirant nettoyer les points de contact sensibles avant utilisation. * Le terrain de tennis sera accessible en demandant les clés à l'accueil. * L'espace multisport sera ouvert et accessible normalement.
GESTES BARRIERES	PISCINE	<ul style="list-style-type: none"> * Du gel hydroalcolique sera à disposition pour une désinfection des mains à l'entrée. * Savon disponible au niveau de la douche obligatoire du pédiluve. * Limitation de l'espace à 100 personnes avec le respect des distanciations sociales. * Pas de transat au bord de la piscine cette année car impossible de désinfecter les mobiliers après chaque passage d'usagers. * Désinfection régulière des plages. * Accès interdit à toute personne présentant des symptômes signes digestifs et/ou respiratoires

GESTES BARRIERES	RESTAURANT	<ul style="list-style-type: none"> * Du gel hydroalcolique sera à disposition pour une désinfection des mains à l'entrée. * Port du masque obligatoire pour l'entrée dans l'espace du restaurant puis lors des déplacements au sein de l'établissement. * La réservation est recommandée pour planifier l'arrivée des clients et respecter le nombre maximal de places permises pour respecter les distanciations sociales. * Pour le personnel de salle et de restauration, le masque ou la visière sera obligatoire. Il est prévu un lavage de mains/au gel toutes les heures, ou le port de gants blancs (avec lavage des mains dans ce cas également) * Dans les cuisines, il est prévu un lavage de mains toutes les 30'(ou le port de gants). Le port de charlottes (ou équivalent type filet),casquettes est obligatoire. Le port d'un masque approprié l'est aussi.
GESTES BARRIERES	SANITAIRES	<ul style="list-style-type: none"> * Du gel hydroalcolique sera à disposition pour une désinfection des mains à l'entrée. * La fréquentation dans le grand bloc sera limitée : WC : 4 pers/ Bloc femmes : 4 pers. / Bloc homme : 4 pers. / Bloc vaisselle : 4pers. / Urinoirs : 1 pers. Les personnes devront faire la queue à l'extérieur du bloc. Un affiche sera prévu à cet effet. * Des équipements seront condamnés pour respecter au mieux la distanciation sociale. * <u>Le port du masque sera obligatoire dans la partie des éviers vaisselle</u> pour favoriser le flux de personnes et pour éviter de condamner des éviers.
NETTOYAGE ET DESINFECTION	LOCATIFS	<ul style="list-style-type: none"> * Le nettoyage des locatifs fera l'objet de soin particulier en identifiant les points de contact présentant un risque élevé de transmission du virus : interrupteur, poignée de portes et fenêtres. * Tout locatif sera, après nettoyage, aéré puis désinfecté avec une bombe virucide aux normes EN 14-476 : Spray désinfectant BACTOR ULTRA BACTERICIDE, FONGICIDE, SPORICIDE ET VIRUCIDE
NETTOYAGE ET DESINFECTION	SANITAIRES	<ul style="list-style-type: none"> * Le nettoyage des sanitaires sera assuré deux fois par jour par le personnel avec l'utilisation de désinfectant et de virucide aux normes EN-14 476. * Mise à disposition pour les vacanciers de solution hydroalcolique à l'entrée des sanitaires. * Mise à disposition de désinfectant surface pour les vacanciers qui souhaitent nettoyer une surface en particulier.

DETECTION ET GESTION des cas suspects		<p>*L'établissement s'engage au respect du protocole sanitaire de gestion en cas de suspicion de contagion au COVID-19. Tous les employés présentant des symptômes seront invités à consulter immédiatement un médecin. Mise en quarantaine de tout employé avec fièvre et/ou autres symptômes du Covid-19. Mise en place d'un espace d'isolement.</p> <ul style="list-style-type: none">* Mise en place pour les vacanciers d'un espace pour les personnes présentant des symptômes.* Appel du centre 15 ou d'un médecin.* Déclenchement des procédures d'isolement des personnes et des procédures de désinfection.
--	--	---