



# Guide sanitaire

COVID - 19



CLASSÉ TROIS ÉPIS "GÎTES DE FRANCE"



# Sommaire



## 1. Rappel des gestes « barrière »

## 2. Arrivée et départ

## 3. Restauration

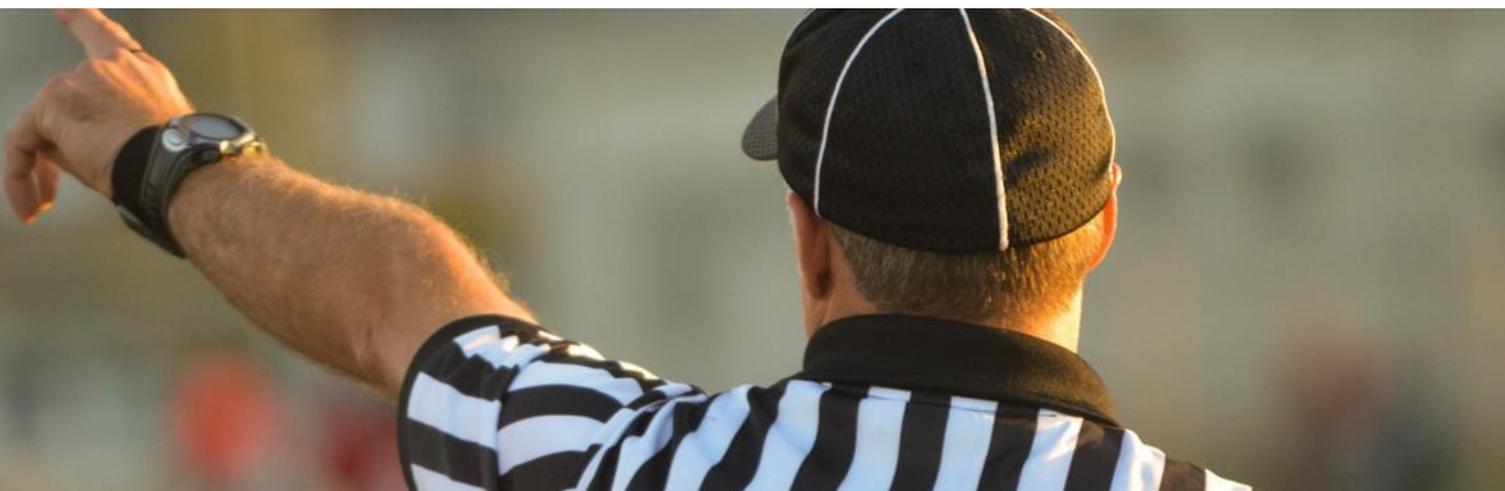
- Aménagement de salle
- Petit-déjeuner
- Repas
- Nettoyage et désinfection

## 4. Hébergement

- Chambres
- Sanitaires partagés
- Laverie
- Bibliothèque
- Nettoyage et désinfection

## 5. Sécurité sanitaire

- Charte sanitaire
- Protocole de nettoyage et de désinfection du gîte
- Pour votre sécurité
- Consignes de nettoyage



# Gestes barrière

Dans le contexte actuel, nous mettons tout en œuvre afin de vous servir dans les meilleures conditions possibles. À votre entrée dans l'établissement, merci de bien vouloir.

*In the current context, we are doing everything we can to serve you in the best possible conditions. When you enter this establishment, we kindly ask you to.*



Se laver  
régulièrement les  
mains ou utiliser  
une solution  
hydroalcoolique

Éviter de se  
toucher le  
visage



Tousser ou  
éternuer dans  
son coude  
ou dans son  
mouchoir

Respecter les  
distances d'au  
moins un mètre  
avec les autres



Se moucher  
dans un  
mouchoir à  
usage unique  
puis le jeter

Saluer sans serrer la  
main et arrêter les  
embrassades



COVID-19

**CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER  
ET PROTÉGER LES AUTRES**

# Arrivée et départ

---

## A l'arrivée

Merci de nous avertir de votre heure d'arrivée afin d'échelonner la présence de clients à la réception.

Les demandes et exigences particulières seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire.

Nous vous ferons entrer les uns après les autres. À défaut, nous matérialiserons si nécessaire par tout moyen une distance de 1 mètre entre les clients à l'accueil.

Nous sommes contraints de proscrire la mise à disposition des journaux et revues, ainsi que la mise à disposition en libre-service de brochures touristiques, plans, horaires de bus, etc.

## Au départ

Le règlement du séjour s'effectuera soit en ligne, soit en face à face dans le respect de la distanciation sociale par carte bancaire sans contact.

Donnez-nous la veille votre heure de départ et veillez à la respecter (échelonnez les heures de départ pour limiter le nombre de clients à la réception).



# Restauration

## Aménagement de la salle

La distanciation sociale doit permettre à tout individu d'être situé à une distance d'au moins 1 mètre.

Notion de groupe social : personnes ayant acceptées de partager la même table et ne pouvant dépasser 10 personnes.

Les tables sont à minima distantes d'1 mètre.

La distanciation sociale doit être respectée aussi par le personnel.

## Petit-déjeuner

Le buffet n'est plus en libre-service. Il est servi par le personnel de l'établissement ou par un référent du groupe à qui le matériel nécessaire sera fourni pour respecter les consignes de service.

Chaque personne déposera son plateau et sa vaisselle sur une desserte appropriée devant la cuisine, après avoir au préalable pris soin de jeter les déchets dans les poubelles spécifiques.

## Repas

Les repas sont réceptionnés en liaison froide par le responsable de l'établissement. Le service est assuré au plat ou à l'assiette par le personnel dans le respect des consignes de service.

Chaque personne doit impérativement utiliser du gel hydro alcoolique ou de se laver les mains à l'entrée et la sortie de la salle à manger. Elle déposera sa vaisselle sur une desserte appropriée devant la cuisine, après avoir au préalable pris soin de jeter les déchets dans les poubelles spécifiques.

## Nettoyage et désinfection

Après chaque service, seront nettoyés et désinfectés :

- Tables et chaises lors du changement de convives,
- Surfaces de travail, équipements de travail, poignées de portes et boutons, rampes d'escalier, mobilier et matériels, et plus généralement tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains).

# Hébergement

## Chambres

Aérez votre chambre au moins 20 mn par jour idéalement tôt le matin ou tard le soir.

La literie est équipée d'alèze jetable. Les draps sont lavés à température élevée.

## Sanitaires partagées

Dans chaque salle d'eau, vous avez à disposition un kit entretien pour vous permettre d'assurer un nettoyage entre chaque utilisation.

## Laverie

Une laverie, avec lave-linge et sèche-linge, est accessible uniquement sur demande à la réception.

Lave-linge 8 kg	4,00 €
Dose lessive	0,50 €
Sèche-linge 8 kg	2,50 €

## Bibliothèque

Nous vous demandons de bien vouloir ne pas toucher aux livres pendant votre séjour de façon à éviter les manipulations.

Pensez à vous laver les mains avant et après utilisation des télécommandes de la télévision.

## Nettoyage et désinfection

Tous les espaces communs et partagés sont nettoyés au quotidien et les surfaces manu portées sont désinfectées régulièrement selon la fréquence de passage.

# Sécurité sanitaire

## Charte sanitaire

Dans le cadre de la charte sani-accueil de la PROVENCE OCCITANE, le personnel de l'établissement s'engage à :

1. Assurer l'application des directives et des recommandations des pouvoirs publics en matière de lutte contre le Covid-19.
2. Mettre à disposition des produits désinfectants dans les parties communes.
3. Mettre en place des marquages au sol et une signalisation pour le maintien des distances de sécurité entre les clients dans les zones d'attente, si nécessaire.
4. Renforcer le nettoyage et la désinfection des parties communes et les adapter aux exigences et recommandations des autorités sanitaires.
5. Renforcer le nettoyage et la ventilation des espaces de vie. Privilégier un nettoyage-désinfection humide.
6. Encadrer l'étape de récupération du linge et des draps. Respecter idéalement un temps de latence d'au moins 3 heures avant la prise en charge des draps et du linge.
7. Dans la mesure du possible, respecter une mesure d'inoccupation de 24 heures entre deux réservations sur les périodes où l'établissement n'est pas complet.
8. Favoriser le paiement par carte bancaire si possible sans contact.
9. Imposer le respect des gestes barrières à ses employés, prestataires et clients.
10. Assurer une communication claire sur l'ensemble des mesures de prévention contre le Covid-19 mises en place dans l'établissement.
11. Assurer la mise en place et le respect des protocoles de gestion en cas de suspicion de contagion au Covid-19.
12. Mettre en quarantaine de 14 jours tout employé avec fièvre et/ou autres symptômes du Covid-19 ou revenant d'une zone déclarée "zone exposition à risque Covid-19".

**Vous avez des questions sur le coronavirus ?**

Plateforme téléphonique d'information :

**0800 130 000** (appel gratuit)

**En cas de fièvre, toux, difficultés à respirer,  
au retour de Chine, composez le 15**



## Protocole de nettoyage et de désinfection du gîte

Le personnel prend toutes les précautions sanitaires en matière d'équipements pour se protéger : gants jetables et masque, lavage de mains avant et après chaque étape, tenue vestimentaire spécifique.

Le nettoyage consiste à utiliser du savon et de l'eau, ou un détergeant pour enlever la saleté, les germes et les impuretés.

La désinfection consiste à utiliser des produits chimiques comme l'eau de javel ou l'alcool pour tuer les germes.

Une attention particulière est portée sur les objets en insistant sur les surfaces les plus utilisées : poignées de portes, interrupteurs, télécommande, robinetteries cuisine et sanitaires, plans de travail et évier, WC, douche, lavabo, rampe d'escalier, etc.

Pour limiter la contamination du coronavirus dans l'hébergement, la vaisselle est passée au lave-vaisselle professionnel à 60° minimum.

Le gîte est aéré par ouverture des fenêtres avec les règles habituelles d'ouverture quotidiennes (10 minutes matin et soir, voire 20 minutes par jour).

Le linge de maison est lavé à 60 degrés et durant 30 minutes minimum. Pour les surfaces et les rideaux, nous utilisons des nettoyants appropriés indiqués pour une utilisation de ces matières conformément aux instructions du fabricant.

Les condiments (huile, sel, poivre...) ou les produits alimentaires entamés ont pu être contaminés. Ils sont donc jetés.

Tenir affiché clairement les consignes et les protocoles Covid-19 dans notre hébergement.

## Pour votre sécurité

Notre gîte hostel est un Etablissement Recevant du Public (ERP) de type R-H de 4<sup>ème</sup> catégorie. La réglementation demande la présence d'un gardien la nuit, donc sachez que nous logeons au 2<sup>ème</sup> niveau et que nous nous ferons le plus discret possible au cours de votre séjour !

**En cas de problème, vous pouvez nous contacter au 06 73 910 331.**





## GITE – HOSTEL LES TERRASSES DU ROC

9 place de la promenade  
30630 SAINT ANDRE DE ROQUEPERTUIS  
☎ : 04.66.50 82 68

# NUMEROS D'URGENCE

<b>GENDARMERIE</b>		17
<b>SAMU</b>		15
<b>POMPIERS</b>		18 ou 112 (portable)
<b>CENTRE ANTI-POISON</b>		04.91.75.25.25
<b>DOCTEURS</b>		
A Cornillon	Dr Jean-Pierre DIVOL	04 66 82 79 90 / 06 62 23 24 76
	Dr Christiane DUVELIUS	04 66 39 56 31
A Goudargues	Dr Ariane CHABAUD	04 66 82 29 95
	Dr Xavier-Henri BOUNY	09 61 37 08 19
<b>CABINET D'INFIRMIERES</b>		
A Cornillon		09 82 54 00 70
<b>DENTISTE</b>		
A Cornillon	Dr Michel TROPIN	04 66 82 25 95
<b>TAXI – AMBULANCE</b>		
A Cornillon	ROMAN-ROBERT	04 66 82 29 93
A Barjac	SARRAZIN	04.66.24.59.00
<b>PHARMACIES</b>		
De garde		15 ou 3237
A Cornillon		04 66 82 20 38
A Barjac		04.66.24.50.71
<b>HOPITAUX</b>		
A Bagnols sur Cèze		04.66.79.10.11
A Alès		04.66.78.33.33

## Consignes de nettoyage

L'entretien des locaux et le ménage sont assurés par le locataire, sauf si la prestation a été retenue au moment de la réservation. Voici les principales tâches à réaliser selon les espaces de vie.

The household must be insured by the tenant, unless the service was retained at the time of booking. Here are the main tasks to perform depending on the types of room.

<b>GITE NON PRIVATISE</b>	<b>GITE PRIVATISE</b>
<b>Au quotidien</b>	<b>En plus à votre départ</b>
<b>CUISINE</b>	
Faire la vaisselle et la ranger Nettoyer les appareils de cuisson, la table à induction, le four et le four micro-onde (intérieur et extérieur) Nettoyer les plans de travail Ranger le matériel dans la cuisine Vider les poubelles et bouteilles consommées dans les containers extérieurs Passer le balai sur le sol Laver les sols et nettoyer les traces tenaces (vins, aliments)	Nettoyer la vaisselle et la ranger à sa place initiale Nettoyer tous les appareils électroménagers Nettoyer le plan de travail et la faïence Nettoyer les placards et portes (intérieur et extérieur) Nettoyer la porte d'accès, la poignée et l'interrupteur Vider le frigo, laver les parois intérieures et extérieures Vider et nettoyer les poubelles Nettoyer l'évier Nettoyer le sol
<b>SALLE A MANGER</b>	
Ranger la vaisselle propre Laver les tables Balayer les sols Nettoyer les sols	Ranger la vaisselle propre à sa place initiale Nettoyer les tables et chaises Remettre la salle dans sa configuration initiale Retirer les panonceaux ou autre décoration
<b>CHAMBRES</b>	
Vider les poubelles en respectant le tri sélectif Balayer les sols A votre départ : Disposer les couettes et couvertures pliées aux pieds du lit Placer les draps (si location) en ballot dans le couloir	Disposer les couettes et couvertures pliées aux pieds du lit Placer les draps (si location) en ballot dans le couloir Nettoyer les surfaces vitrées Balayer et laver les sols
<b>SALLES DE BAINS</b>	
Vider les poubelles en respectant le tri sélectif Laisser propre les espaces communs	Nettoyer le carrelage mural et la robinetterie, le rideau de douche et le bac à douche Nettoyer le miroir Nettoyer le lavabo, le plan et le carrelage mural Nettoyer la cuvette des toilettes intérieur et extérieur et le carrelage mural Vider les poubelles Nettoyer les sols
<b>TERRASSES ET COUR INTERIEURE</b>	
Utiliser les poubelles en respectant le tri sélectif Vider les cendriers Nettoyer les tables et chaises Donner un coup de balai si nécessaire Replacer le mobilier dans la configuration initiale Vider le barbecue et nettoyer l'endroit utilisé '(interdit en terrasses)	Vider le barbecue et nettoyer l'endroit utilisé '(interdit en terrasses) Retirer les panonceaux, ballons ou autres décors mis sur les espaces extérieurs et le trajet Balayer la terrasse, ramasser papiers, mégots et autres détritux aux abords Replacer le mobilier dans la configuration initiale
<b>SALLE D'ACTIVITE</b>	
Uniquement en formule privatisée	Enlever les décorations Ramasser tous les détritux à l'intérieur (vaisselle jetable, papiers, décorations, ballons) Nettoyer les tables et chaises Laver les surfaces vitrées Laver les sols