



GUIDE DES BONNES PRATIQUES SANITAIRES

TARN
OCCITANIE



Chers hébergeurs,

Nous souhaitons vous apporter, grâce à ce document, des informations très pratiques pour le nettoyage et la désinfection de votre gîte ou chambres d'hôtes.

Cette liste de choses à faire (check list) va vous aider à n'oublier aucune étape avant de proposer votre prestation à vos clients.

N'hésitez pas à cocher les cases après chaque action réalisée.

Nous vous conseillons, entre deux réservations, d'aérer votre hébergement durant plusieurs heures et d'effectuer les tâches ci-après.



AVANT CHAQUE SÉANCE DE NETTOYAGE :

- Aérer toutes les pièces au moins durant 20 minutes pour renouveler l'air
- Se laver soigneusement les mains avant de débuter le nettoyage et porter des gants.



LE NETTOYAGE PUIS LA DÉSINFECTION :

- Nettoyer dans un premier temps à l'aide de savon ou de détergent avec de l'eau, les surfaces sales pour enlever les germes et les impuretés.
- Pour désinfecter, appliquer des produits, comme de la javel diluée, de l'alcool à 70°, pour tuer les germes. Ces deux actions associées permettent de réduire une probable propagation de virus.
- Nettoyage et désinfection des canapés, tapis, rideaux. Lorsque cela est possible le lavage en machine est privilégié.
- Pour les canapés en tissu :** vous devez tout d'abord l'aspirer avec la brosse de votre aspirateur et ensuite en cas de tâches, pulvériser un mélange de 500 ml de vinaigre blanc avec 200 ml d'eau tiède, complétée d'une cuillère à soupe de liquide vaisselle. Pulvériser sur les tâches en tapotant le tissu, la fibre sera traitée en profondeur.
- Pour les tapis :** idem que pour les canapés : passer l'aspirateur avec une brosse adaptée, puis pulvériser du vinaigre blanc sur votre tapis, laisser agir 15min, Passez ensuite un mélange d'eau et de liquide vaisselle que vous aurez préalablement monté en mousse avec un batteur électrique ou au fouet. Frottez ce mélange sur le tapis à l'aide d'une brosse, rincez ensuite à l'eau claire. Essuyer le tapis avec un chiffon propre et laissez sécher.



DÉSINFECTION APRÈS CHAQUE DÉPART

- Interrupteurs muraux et des lampes (chevet, halogène)
- Poignées de porte
- Clés
- Télécommande(s)
- Poubelles et bacs de recyclage
- Boutons de thermostats
- Dessus de table et de meuble
- Rambardes et gardes corps
- Rebords et poignées de fenêtre
- Chaises : assise + dossier

CUISINE

- Cafetière, bouilloire, grille-pain, four, four micro-ondes....
- Poignée d'armoire
- Les ustensiles de cuisine ne passant pas au lave-vaisselle (céramique, plastique...)
- Tous les récipients d'aliments utilisés fréquemment (condiment, assaisonnement, sucre...)
- Eviers



SALLE DE BAIN

- Poignées de robinet, distributeur de savon, de shampooing, gel douche, rideaux et porte de douche, baignoire, douche, toilettes, lavabos
- Chambre** : Cintres et porte bagage, table de chevet
- Articles pour enfants** : Chaise haute, berceaux, parc, lit parapluie, jouets
- Autres équipements** : Vélos, livres, jeux de société, jeux de plein air (raquette, ballon, ...), TV, bord de piscine, spa, transats, jeux de piscine
- Tout le linge de maison** (drap, housses de matelas, serviettes de toilette et de bain, torchons et couvertures...) doit être lavé à la température la plus élevée donnée par le fabricant (entre 40 et 60°).
- Portez des gants et des masques lorsque vous manipulez le linge sale. Pensez à respecter un temps de latence de 3 heures avant la prise en charge des draps et du linge.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU PANIER À LINGE

- Désinfecter l'aspirateur ainsi que le lave-vaisselle et lave-linge après chaque réservation.



POUR L'ACCUEIL :

- Incitez vos clients, avant leur séjour au paiement en ligne et une fois sur place le paiement par carte bancaire et si possible sans contact. Le terminal de paiement doit être désinfecté après chaque utilisation.
- Respectez les gestes barrières et la distanciation sociale lors de l'arrivée des clients (au moins 1 mètre).



PETITS-DÉJEUNERS / REPAS :

- Lors de la préparation des repas et des petits déjeuners vous devez être équipés d'une charlotte, d'un tablier, de gants et d'un masque.



LES SERVICES +

à apporter aux clients dans votre hébergement :

Mise à disposition :

- De gel hydroalcoolique
- Du savon
- Des masques de type chirurgicaux,
- Des lingettes désinfectantes (pour que les clients puissent nettoyer leur écran de smartphone, tablette, ordinateur...).
- Une liste à jour de prestataires effectuant la livraison à domicile de produit du terroir et qui respectent les mesures sanitaires recommandées par le gouvernement.
- Pensez à adapter vos services, animations, équipements (sauna, spa, piscine, salle de sport, aire de jeux...) aux exigences sanitaires et aux décisions du gouvernement sur leur utilisation.



**NOS BONNES PRATIQUES
SANITAIRES POUR
VOTRE SÉCURITÉ**

TARN
OCCITANIE



Chers visiteurs,

Bienvenue !

Sachez que nous mettons tout en œuvre pour préserver votre sécurité en nettoyant et en désinfectant les surfaces fréquemment touchées.



VOICI NOS PRATIQUES SANITAIRES AVANT VOTRE ARRIVÉE :

- 1 Aération de l'hébergement pendant plusieurs heures
- 2 Nous nous lavons les mains et nous équipons de gants et de masque pour effectuer le nettoyage
- 3 Nettoyage et désinfection après chaque réservation (avec de l'alcool ménager, de l'eau de javel) des équipements, matériels, électroménager, literie, canapé, sols...
- 4 Le linge de maison (drap, housses de matelas/oreillers, serviettes de toilette et de bain, torchons et couvertures...) mis à votre disposition est lavé à haute température (entre 40 et 60°) et il est changé à chaque réservation



UNE FOIS CHEZ NOUS

Nous respectons les gestes barrières et la distanciation sociale lors de votre arrivée (au moins 1 mètre).



Nous favorisons avant votre séjour le paiement en ligne et une fois sur place le paiement par carte bancaire et si possible sans contact. Le terminal de paiement est désinfecté après chaque utilisation.

NOS SERVICES + :



Nous mettons à votre disposition du gel hydroalcoolique, du savon, des masques de type chirurgicaux, ainsi que des lingettes désinfectantes pour votre séjour.



Nous préparons vos petits-déjeuners et repas équipés de masques, gants, tabliers et charlottes.



Nous tenons à jour une liste de prestataires effectuant la livraison à domicile de produit du terroir et qui respectent les mesures sanitaires recommandées par le gouvernement.

Nous adaptons nos services, animations, équipements (sauna, spa, piscine, salle de sport, aire de jeux...) aux exigences sanitaires et aux décisions du gouvernement sur leur utilisation.



LISTE DES ÉLÉMENTS FRÉQUEMMENT TOUCHÉS QUE NOUS DÉSINFECTONS APRÈS CHAQUE DÉPART :

Il s'agit en général des éléments suivants :

- ✓ Poignées de porte
- ✓ Interrupteurs
- ✓ Chaîne de ventilateur et de lampe
- ✓ Poubelles et bacs de recyclage
- ✓ Clés
- ✓ Télécommandes
- ✓ Thermostats
- ✓ Dessus de table et de meuble
- ✓ Rambardes et gardes corps
- ✓ Rebords et poignée de fenêtre

CUISINE :

- ✓ Appareils : cafetière, bouilloire, grille-pain, four, four micro-ondes....
- ✓ Poignée d'armoire
- ✓ Les ustensiles de cuisine ne passant pas au lave-vaisselle (céramique, plastique...)
- ✓ Eviers

SALLE DE BAIN :

- ✓ Poignées de robinet
- ✓ Distributeur de savon, de shampoing, gel douche,
- ✓ Rideaux et porte de douche
- ✓ Douche et baignoire
- ✓ Toilettes
- ✓ Lavabos

CHAMBRE :

- ✓ Cintres et porte bagage
- ✓ Table de chevet

ARTICLES POUR ENFANTS :

- ✓ Chaise haute
- ✓ Berceaux, parc, lit parapluie
- ✓ Jouets

AUTRES ÉQUIPEMENTS :

- ✓ Vélos
- ✓ Livres
- ✓ Jeux de société
- ✓ Jeux de plein air (raquette, ballon...)