

## Critères du sceau Clean & Safe

### Formation pour tous les employés:

Tous les employés ont reçu des informations spécifiques et / ou une formation sur le protocole interne sur l'épidémie de coronavirus COVID-19:

Comment se conformer aux précautions de base en matière de prévention et de contrôle des infections liées à l'épidémie de coronavirus COVID-19, y compris les procédures:

- Hygiène des mains: se laver fréquemment les mains à l'eau et au savon pendant au moins 20 secondes ou utiliser un désinfectant pour les mains contenant au moins 70 ° d'alcool, couvrant toutes les surfaces des mains et les frottant pour rester au sec.  
Étiquette respiratoire: tousser ou éternuer dans votre avant-bras ou utiliser un mouchoir qui doit ensuite être jeté immédiatement; nettoyez toujours vos mains après avoir toussé ou éternué et après avoir soufflé; Évitez de toucher vos yeux, votre nez et votre bouche avec vos mains.
- Comportement social: changer la fréquence et la forme des contacts entre les travailleurs et entre les travailleurs et les clients, en évitant (si possible) les contacts étroits, et toujours les poignées de main, les baisers, les lieux de travail partagés, les réunions en face à face et le partage de la nourriture, des ustensiles, des tasses et les serviettes.
- Comment se conformer à l'autosurveillance quotidienne pour évaluer la fièvre (prendre la température corporelle et enregistrer la valeur et l'heure de la mesure), tousser ou avoir des difficultés à respirer.
- Comment se conformer aux directives de la Direction Générale de la Santé pour le nettoyage des surfaces et le traitement des vêtements dans les établissements.

### Informations pour tous les clients:

Les informations suivantes sont disponibles pour tous les clients:

- Comment se conformer aux précautions élémentaires de prévention et de contrôle des infections en cas d'épidémie de coronavirus
  - Quel est le protocole interne pour l'épidémie de coronavirus COVID-19.
  - L'établissement dispose de suffisamment d'équipements de protection individuelle pour tous les travailleurs
  - Équipement de protection individuelle à disposition des hôtes (capacité maximale de l'établissement).
  - Stock de produits de nettoyage à usage unique proportionnels à leurs dimensions, y compris des lingettes de nettoyage à usage unique humidifiées dans un désinfectant, de l'eau de Javel et de l'alcool à 70 °.
  - Distributeurs de solution antiseptique à base d'alcool ou de solution à base d'alcool près des points d'entrée / sortie, et le cas échéant par étage, à l'entrée du restaurant, du bar et des installations sanitaires communes.
- Conteneurs à déchets avec ouvertures non manuelles et sac en plastique.
- Lieu pour isoler les personnes pouvant être détectées comme des cas suspects ou confirmés de COVID-19, qui devraient de préférence avoir une ventilation naturelle ou un système de ventilation mécanique, et avoir des doublures lisses et lavables, une salle de bains, du matériel de nettoyage, des masques chirurgicaux et des gants jetables, thermomètre, conteneur de déchets autonome, sacs à déchets, sacs à linge usagés, kit avec de l'eau et certains aliments non périssables.
  - Dans les installations sanitaires, équipement de lavage des mains avec du savon liquide et des serviettes en papier.

### **L'établissement assure:**

Lavage et désinfection, selon le protocole interne, des surfaces où circulent employés et clients garantissant le contrôle et la prévention des infections et la résistance aux antimicrobiens.

Nettoyage, plusieurs fois par jour, des surfaces et des objets d'usage courant (y compris les compteurs, interrupteurs d'éclairage et de levage, poignées, boutons d'armoire).

La préférence est donnée au nettoyage humide plutôt qu'au nettoyage à sec et à l'utilisation d'aspirateurs.

Le renouvellement d'air dans les pièces et les espaces clos se fait régulièrement.

La désinfection de la piscine ou de tout autre équipement existant dans les SPA / zones de bien-être (là où ils existent) est effectuée conformément au protocole interne.

Dans les domaines de l'alimentation et des boissons, l'hygiène des ustensiles, des équipements et des surfaces est renforcée et la manipulation directe des aliments par les clients et les employés est évitée autant que possible.

### **Le protocole de nettoyage et d'assainissement garantit:**

La définition de soins spécifiques pour le changement des draps et le nettoyage des chambres, privilégiant deux temps d'intervention espacés et avec une protection adéquate selon le protocole interne.

L'enlèvement du linge de lit et des serviettes se fait sans les secouer, les roule de l'extérieur vers l'intérieur, sans toucher le corps et les porte directement à la machine à laver.

Lavage séparé à la machine et à des températures élevées de l'uniforme des employés et des draps / chiffons (plus de 60 ° C).

### **L'opération assure:**

Qu'il y ait toujours un employé chargé de déclencher les procédures en cas de suspicion d'infection (accompagner la personne présentant des symptômes dans l'espace d'isolement, fournir l'assistance nécessaire et contacter le service national de santé).

Décontamination de la zone d'isolement en cas d'infection.