



Protocole hygiène spécial Covid-19

Pension complète

Consignes à destination des personnes séjournant au Loubatas et du personnel salarié

INFORMATION / CONTEXTE :

Nous pouvons soit transmettre, soit contaminer. Nous ne savons pas si nous sommes porteurs tant que nous n'avons ni les symptômes ou effectué un test.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène est donc le seul moyen pour se protéger et protéger et les autres, au quotidien.

Au Loubatas, pour l'ensemble du personnel salarié de l'association, les bonnes pratiques d'hygiène sont déjà des **habitudes** appliquées au secteur de la **Restauration**. L'équipe a actualisé sa **formation interne** sur le thème de l'hygiène spécifié Covid-19, le 27 mai 2020.

Dans ce contexte d'épidémie de la maladie Covid-19, ces habitudes doivent s'étendre aux situations de chantier participatif, jardin, animations, ateliers, vie collective en intérieur et en extérieur....

Les gestes protecteurs et la distanciation physique est l'affaire de tous, nous comptons sur chacun pour les appliquer.

CONSIGNES :

1) Les espaces privés :

Une liste des noms et téléphones des personnes composant le groupe, avec dates et heures d'arrivée, sera fournie au Loubatas avant le début du séjour.

35 personnes maximum autorisées dans le gîte, les personnes sont dans des directions opposées sur les lits superposés, distance de 1m entre les lits ou 1m50 tête à tête).

Garder les fenêtres ouvertes, et aérer au maximum (nous avons équipé une fenêtre par chambre de moustiquaire). Nous faisons le ménage (nettoyage et désinfection) 1 fois par jour dans les chambres, sanitaires...

- ✓ A la fin de votre séjour, mettre les taies d'oreiller dans un sac poubelle
- ✓ Veiller à ne laisser aucun effet personnel dans les espaces communs également (serviette de toilette, gel douche, trousse de toilette)



- ✓ En tant que centre d'éducation à l'environnement, nous vous conseillons le lavage de main régulier avec du savon qui est plus écologique que l'utilisation excessive de gel hydroalcoolique
- ✓ L'été, les mains peuvent sécher toutes seules, sinon du sopalin est à votre disposition

2) Les espaces communs :

La cuisine :

- ✓ Dans le cadre de la pension complète, **il est interdit de rentrer dans la cuisine**, pour protéger nos salariés, et pour s'assurer qu'il n'y ait pas de croisement
- ✓ Nous gérons complètement le protocole sanitaire des repas et du service que nous vous partagerons dès votre arrivée

La terrasse / La salle à manger :

- ✓ Les repas se prennent par table, 4 personnes par table
- ✓ Chaque repas se passe dans le respect des distances physiques et des gestes protecteurs
- ✓ Le repas est servi par assiette, individuellement et un réassort est proposé par le personnel de cuisine
- ✓ L'équipe de service est la seule autorisée à toucher les différents éléments de service du repas (plat de service, couverts de service)
- ✓ Chaque table détermine une personne qui sera responsable de servir l'eau pour éviter que chacun touche le pichet
- ✓ Durant le service chaque personne gère son assiette et ses couverts (pas de passage d'assiettes de main en main, de verres, ou de couverts, lavage des mains avant et après le repas, ...)
- ✓ La vaisselle est nettoyée et désinfectée dans la machine professionnelle

Nous nous réjouissons de votre venue, à bientôt, l'équipe du Loubatas !