Vacances passion
Le coup de coeur!

Été 2020

Les Bris

Charente Maritime

Village vacances “Les Bris”

Bienvenue !

Votre séjour sur notre Village Vacances passion

Sur le littoral de la Charente-Maritime, département au charme atlantique et méridional, l’Ile d’Oléron, sauvage et authentique, propose les plus belles plages de l’Océan. L’île lumineuse est un trésor de paysages, d’architectures, de terroirs, et possède un climat d’une rare douceur.

> Accueil > Remise des Clés

Village Vacances passion et Camping Les Bris
70 boulevard de Gatseau – 17370 SAINT TROJAN
Tél : 05-46-76-00-39 - Mail : lesbris@vpti.fr

Les Bris

INFO COVID-19 // Eté 2020

Dans ce contexte particulier et sans précédent que nous connaissons depuis plusieurs semaines maintenant nous avons dû revoir notre façon de pensez vos vacances.

En effet, compte tenu des nouveaux protocoles sanitaires à mettre en place, des normes d'hygiène et de propreté renforcées, vous trouverez dans ce document toutes les informations relatives aux mesures prises pour assurer notre objectif principal :
vous offrir des vacances exceptionnelles avec des conditions sanitaires d'accueil maximales.

Infos Pratiques +

Cadre de vie

Á la pointe sud de l'île, dans un environnement exceptionnel entre mer et forêt, « Les Bris » vous accueille pour un séjour dépaysant et relaxant à 800 mètres de la plage surveillée de Gatseau (15 minutes à pied environ) et à proximité des pistes cyclables.
Les commerces sont à 4km du village vacances. **Voiture conseillée.**

Les accès

Par la route :
Prendre l'autoroute A10 jusqu'à Saintes puis direction Marennes via la D72. Après le pont d'Oléron (accès gratuit) suivre St Trojan et fléchage « village vacances Les Bris ».

Par le train :
Gare de Rochefort à 45 km
Il faut ensuite prendre un bus jusqu'au Château d'Oléron, puis un taxi pour rejoindre le village vacances (réseau « Transports Nouvelle Aquitaine » en Charente Maritime – tél : 0 800 730 146).

Par avion :
Aéroport de La Rochelle à 80 km

Accueil

Vous êtes attendus le premier jour à partir de 17h. Les départs se font le dernier jour avant 10h.
En cas d'arrivée tardive, nous vous remercions de bien vouloir nous prévenir pour organiser votre accueil.

Horaires d'été :
Dimanche au vendredi de 09h à 12h30 et de 16h à 19h30
Samedi de 8h à 20h
Ouvert 7/7J

Hors saison :
Du lundi au vendredi de 08h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30
Le samedi de 8h à 12h et de 14h à 20h00
Fermeture le dimanche
Vous bénéficierez des conseils d'une équipe compétente et disponible pour profiter de nombreuses possibilités de visites.

Services

Inclus	Avec participation	
WI-FI gratuit et espace tourisme à la réception	Animaux *(chiens de 1ère et de 2ème catégories strictement interdits)*	**46€**/animal/séjour
Prêt de lit et de chaise bébé *(selon disponibilité – réservation obligatoire)*	Location du linge de lit et de toilette *- drap 1 personne* *- drap 2 personnes* *- kit (drap de bain + serviette + tapis de bain)*	 **9.30€** **11.60€** **7.20€**
Parking privé	Le ménage de fin de séjour *(sauf coin cuisine et vaisselle)* *- logement 2 pers* *- logement 4 pers* *- logement 6 à 8 pers*	 **59€** **72€** **81€**
Salon TV	Location de TV écran plat – *pour les maisonnettes uniquement (par/semaine)*	**52€**
Barbecue collectif Snack et plats à emporter en juillet/août	Laverie	
Bibliothèque	Service boulangerie (*le matin seulement ; sur réservation*)	

Nos formules à la carte (à réserver dès l'inscription)

En Location *(uniquement en maisonnette)* :

Δ Formule Confort + :
Fourniture des draps, du linge de toilette et lits faits à l'arrivée.
Tarif (par séjour) = 16€/personne

Formule VIP :
Fourniture des draps, du linge de toilette et lits faits à l'arrivée et le ménage de fin de séjour.
Tarif (par séjour) = +115€ (logement 2-3 pers) ; + 174€ (logement 4-5 pers) ; +230€ (logement 6-7 pers)

Dans le cadre de votre réservation en séjour en location, vous avez réservé un hébergement d'une capacité maximale mentionnée sur votre confirmation d'inscription. Nous attirons votre attention sur le fait que pour des raisons d'assurance et de normes d'accueil, la réception de votre lieu de vacances est en droit de refuser l'accueil des personnes en surnombre (y compris les bébés) par rapport à la capacité de l'appartement réservé.
Nous vous rappelons qu'en vertu du décret 95 949 du 25/08/95 : les couchages en hauteurs (lits superposés) ne conviennent pas à des enfants de moins de 6 ans.

Séjours en **location** +

Hébergement

Δ Maisonnettes

Entièrement rénovées, elles disposent d'un coin cuisine équipé (+ lave-vaisselle), sanitaires complets et terrasse ombragée avec salon de jardin (TV avec participation).

2 pièces 2/4 pers. PMR * (29 m² environ) **:** séjour avec canapé-lit double, chambre avec 2 lits juxtaposés.
2 pièces mezzanine 6 pers. (38 m² environ) : séjour avec canapé-lit double, chambre et mezzanine avec 2 lits juxtaposés chacune, WC séparés de la salle d'eau.
3 pièces 4 pers. (29 m² environ) : séjour, chambre avec 2 lits juxtaposés, chambre avec 2 lits superposés.
3 pièces 6 pers. (40 m² environ) : séjour, chambre avec 2 lits juxtaposés et 1 lit simple, chambre avec 3 lits simples. 2e salle d'eau avec WC.
** Accessible aux personnes à mobilité réduite.*

ΔLes mobil homes

Ils disposent d'un *coin cuisine équipé, sanitaires complets et terrasse couverte avec salon de jardin.*

3 pièces 4/5 pers. (27 m² environ) : séjour, chambre avec 1 lit double, chambre avec 2 lits simples + 1 lit en hauteur.
3 pièces 6 pers. (27 m² environ) : séjour avec canapé-lit double, chambre avec 1 lit double, chambre avec 2 lits simples.
3 pièces Prestige 6 pers. (27 m² environ) : même descriptif que le mobile home 3 pièces 6 pers. + un lave-vaisselle.
4 pièces 6/8 pers. (32 m² environ) : séjour avec canapé-lit double, chambre avec 1 lit double, 2 chambres avec 2 lits simples.
4 pièces Prestige 6/8 pers. (34 m² environ) : idem mobile-home 6/8 pers. + un lave-vaisselle.

Entretien du logement

À votre arrivée : nous vous remettons un logement propre et son équipement complet.

À votre départ : nous vous remercions de prévenir l'accueil pour effectuer l'état des lieux lorsque vous êtes prêts à partir. ***Nous vous rappelons que vous devez rendre un appartement propre.***

Le prix comprend

- La mise à disposition de l'hébergement :
  Pour les longs séjours (7 nuits et +) : du 1er jour 17h au dernier jour 10h,
  Pour les mini-séjours et les week-ends : du 1er jour 14 h au dernier jour 14 h
- Les animations adultes et enfants selon les dates indiquées

Le prix ne comprend pas

- La caution de 200€ *(à verser à l'arrivée et restituée au départ après état des lieux)*
- La taxe de séjour à régler sur place
- Le linge de lit et de toilette
- Le ménage de fin de séjour
- Les services et activités mentionnées avec participation, les dépenses personnelles

Profitez de vos vacances ! +

Nos équipes vous proposeront des activités pour découvrir la région et s'amuser en famille : balades, tournois et jeux en équipes intergénérationnelles pour de vrais moments de partage !

(Inclus du 04/07 au 29/08/2020)

Animations adultes

Δ En journée (du lundi au vendredi)

Chaque semaine : 5 journées animées
Excursions, découverte de l'environnement local, jeux nautiques, rencontres sportives.

Δ En soirée

5 soirs / semaine :
Jeux, soirées dansantes, spectacles, cabarets, soirées à thème

Clubs enfants

Pour les séjours inférieurs à 7 nuits les clubs accueillent vos enfants suivant **les plannings définis** et sous réserve de disponibilité *(avec participation pour les formules nuit + petit déjeuner).*

Δ Club 5/12 ans

De 10h à 12h30
Ateliers manuels et jeux extérieurs
De 17h à 19h30 + 1 journée continue
Jeux de plein air, ateliers créatifs, découvertes

Δ Club 13/17 ans

Rendez-vous ponctuels en journée + 5 soirs/semaine
Réunion d'accueil le dimanche.
Animations spécifiques.

Spécial Vacances de Pâques (Inclus du 04/04 au 02/05/2020)

Δ Le Printemps du Cirque

Une compagnie de cirque anime des ateliers trapèze, boule et file tendu.
Spectacle de fin de semaine.

Côté détente

- **Piscine chauffée,** jeux d'eau et pataugeoire avec extension solarium (ouverture de début avril à mi-septembre selon météo),
- **Pétanque,** volley et aire de jeux multisports (basket, handball et football),
- **Salle de jeux vidéo, billard, ping-pong et mini-golf.**
- **Accès direct aux pistes cyclables.**

Quelques lieux et activités à découvrir !

Á voir :

- Le château-d'Oléron et sa citadelle,
- La Cotinière et son port de pêche,
- Le bassin ostréicole de Marennes Oléron,
- le port des salines, dernier marais salant en activité dans l'île.
- Fort Boyard,
- L'île d'Aix,
- La Rochelle,
- Rochefort,
- Royan…

Á faire :

- Parcours aventure, club de voile, plongée, surf, centre de remise en forme.
- Balades nature, "Fun Park" (parc d'attractions pour enfants).
- NOUVEAU : Casino avec machines à sous, black-jack, roulette anglaise,…

Toutes nos équipes se mobilisent pour que vous passiez un agréable séjour !

Vacances passion
21 rue Saint-Fargeau – CS 72021 - 75989 PARIS CEDEX 20

Inscrit au Registre des Opérateurs de Voyages et Séjours - Certification d'Immatriculation : IM 075 100 379
Agrément national d'organisme de tourisme social et familial n°06.07.04

www.vacances-passion.org

Ce document est remis à titre indicatif et n'a pas de valeur contractuelle. De plus en règle générale, les prestations annexes (piscine, sauna et hammam) peuvent être fermées les jours d'arrivée ou un jour dans la semaine pour entretien.

M.A.J : 11/06/2020

GUIDE SANITAIRE POUR LES VILLAGES VACANCES DANS LE CONTEXTE DE COVID-19

version 6 du 9 juin 2020

SOMMAIRE

Fiche votre personnel ..... page 3-4

Fiche ménage ..... page 5

Fiche accueil-réception ..... page 6-7

Fiche restauration ..... page 7

Fiche piscine ..... page 8

Fiche animations ..... page 9

Fiche cas suspects ..... page 10

Annexes ..... page 11-13

VOTRE PERSONNEL

ORGANISATION

- Nomination d'un référent de l'application des mesures de prévention COVID-19 au sein de chaque structure.
  Il(elle) aura notamment la responsabilité de :
  - Mettre en place les mesures générales ainsi que celles spécifiques à l'exploitation de son site,
  - Prendre les actions préventives et correctives ainsi qu'effectuer l'amélioration continue de l'application des mesures sanitaires,
  - S'assurer que le personnel est correctement sensibilisé, formé et applique les mesures de prévention des risques sanitaires,
  - Appliquer la procédure en cas de suspicion de cas de COVID-19,
  - S'assurer de la conformité des mesures et procédures en lien avec les demandes du gouvernement,
  - Maintenir à jour l'ensemble des procédures,
  - S'assurer du suivi des stocks d'équipements, matériels et produits,
  - Mettre à jour les documents de référence,
  - Effectuer régulièrement un bilan de l'application des procédures de sécurisation sanitaire,
  - S'assurer de la mise à jour et de la conservation et de la mise à disposition des documents de procédures liés au COVID-19.

- Organisation de l'arrivée des collaborateurs par un espace où seront installé le nécessaire de désinfection (savon ou gel hydroalcoolique) et remis les dispositifs de protection (masques grand public, gants pour certaines fonctions).

- Dans les structures où cela s'applique et est possible, réorganisation des plannings afin de limiter les regroupements de collaborateurs à un poste de travail donné.

- Organisation des horaires et des lieux de repas du personnel afin d'appliquer les règles de distance et les gestes barrières.

- Pour les métiers concernés, vérification de la sectorisation et de la protection des tenues propres dans les vestiaires. Prévoir un changement de tenue de travail à chaque prise de poste et prévoir la fréquence de lavage en conséquence.
  Le linge sale devra être disposé dans des sacs spécifiques accessibles sans manipulation manuelle.

- Organisation de la sortie des collaborateurs par un espace où sera installée une poubelle (à commande non manuelle et contenant un sac poubelle doublé) destinée au jet des éléments de protection jetables.

SENSIBILISATION ET FORMATION

- Mise à disposition d'un guide (tutoriel/e-learning, ou autre format) sur les mesures barrières pour les salariés dans le cadre de l'exercice de leur métier.

- Réalisation de réunions d'information (sur la base des éléments du guide) avec l'ensemble des collaborateurs pour transmettre les nouvelles procédures et ainsi les sensibiliser aux risques et aux nouveaux protocoles à mettre en place avec des sessions spécifiques selon les différents services (réception, étages, restaurant, back office, ...). Privilégier les réunions téléphoniques.

- Une communication spécifique sur la localisation des différents points de lavage des mains et/ou des distributeurs de gel hydroalcoolique sera réalisée sur site.
  Des supports visuels judicieusement placés rappelleront les étapes nécessaires pour se laver les mains efficacement.

- Des supports visuels rappelleront la bonne procédure pour mettre/porter et enlever un masque.

- Diffusion à destination des salariés d'un référentiel de bonnes pratiques ainsi que sensibilisation pour qu'ils puissent signaler/alerter les situations anormales sur le lieu de travail.

- Possibilité d'administration de questionnaires pour s'assurer du correct niveau d'information du personnel si nécessaire.

RELATIONS AVEC LES PRESTATAIRES-FOURNISSEURS

- Sensibilisation et information préalable à destination des prestataires extérieurs intervenant dans l'établissement (restriction des accès, respect des gestes barrières pour les livreurs, mise à disposition de gel hydroalcoolique...).

MÉNAGE

& DÉSINFECTION

ORGANISATION

- Protocole complet sanitaire et hygiène revu pour tenir compte des spécificités du virus et adapté à chaque espace (mis à jour régulièrement). Cela comprendra notamment, mais pas uniquement : utilisation de nouveaux produits désinfectants si ceux existants ne suffisent pas, nettoyage plus régulier des poignées de portes...
- Augmentation de la fréquence de lavage des uniformes.
- Procédure renforcée de nettoyage des zones sensibles et en «back office».
- Mise en place spécifique de procédures de gestions des déchets dès que la poubelle est pleine, mettre le sac dans un 2ème sac poubelle 24h avant la mise dans la filière d'ordures.
- Augmenter l'aération des parties communes. Créer des rondes de désinfections régulières dans les espaces communs pendant les périodes d'ouverture. Insister sur la désinfection des parties fréquemment touchées (poignées de portes, interrupteurs..). Afficher de manière visible au public les horaires de rondes de désinfection de l'espace.

ESPACES PRIVATIFS

- Le ménage doit être effectué avec un masque.
- Désinfection par pulvérisation de virucide et aération maximale.
- Révision du planning de nettoyage des hébergements pour éviter autant que possible le travail en duo.
- Privilégier un nettoyage-désinfection humide. Insister sur les parties fréquemment touchées (poignées de portes, interrupteurs, dossiers de chaises..).
- Encadrer l'étape de récupération du linge et des draps (si service disponible) dans le respect de la Fiche Métier rédigée par le Ministère du travail.
  Respecter idéalement un temps de latence d'au moins 3 heures avant la prise en charge des draps et du linge.
- Laver le linge de lit entre chaque client avec un cycle de lavage adéquat (cycle de 30 mn à 60°C minimum), en incluant également les parures de lit et les protège oreillers et matelas qui peuvent être également à usage unique.
  - lorsqu'un logement se libère, placer le linge de lit sale dans un sac à usage unique. L'ensachage du linge de lit sale doit être réalisé dans le logement du client, et de préférence par le client lui-même.
  - en cours de séjour, les clients doivent placer leur linge sale dans un sac hermétique à usage unique leur ayant été fourni préalablement, et de préférence le déposer à l'extérieur du logement devant leur porte sur une plage horaire fixée.
- Demander aux clients de démarrer un programme lave-vaisselle à 60°C avec la vaisselle qu'ils ont utilisée avant de quitter le logement.

ACCUEIL-RÉCEPTION

ORGANISATION

- À titre préventif avoir à disposition des publics des kits (masques, gel, etc.), et les inciter à se nettoyer les mains avec la solution hydroalcoolique ou savon, à tous les points de contact du parcours client, et plus particulièrement à l'entrée et la sortie des espaces particulièrement sujets à densification (entrée des bâtiments, sanitaires, restauration, réception…).

- Dans les espaces intérieurs rappeler aux clients qu'ils doivent porter un masque grand public conforme, propre et correctement mis à l'entrée pendant les déplacements.
  Dans les espaces exterieurs le port du masque n'est requis que lorsque le respect de la distance de sécurité est incertain.

- Réaménager les espaces de manière à faire respecter les distances de sécurité sanitaire : 1 mètre entre chaque personne.

- Equipement des comptoirs d'accueil (caisse, réception…) de pare-haleines en plexiglass + masques pour le personnel de réception.

- Dans les structures où cela est possible (notamment en haut de gamme) mise à disposition complémentaire de contenants individuels de gel désinfectant dans le coffret de produits d'accueil.

CIRCULATION

- Mise en place d'éléments de signalisation spécifique (marquage au sol, mural, sur les sièges...), voire de séparation en plexiglas quand cela est possible pour garantir le maintien des distances de sécurité, entre les clients, y compris dans les files d'attente susceptibles de se former à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.

- Dès que possible, s'assurer de la fluidité des files d'attente et du respect du marquage au sol.

- Espaces d'attente : réduction/suppression des espaces d'attente ou réduction du nombre de places assises, de manière à ce que les distances entre individus soient respectées.

- Dès que possible, ségrégation des flux entrées et sorties des clients et/ou marque de sens de circulation à l'intérieur des établissements (couloirs, allées…).

- Mettre a disposition des distributeurs de produits hydroalcooliques dans les parties communes les plus fréquentées.

PAIEMENT

- Favoriser le paiement par carte bancaire si possible sans contact. Désinfecter systématiquement les terminaux de paiement. Accepter les pourboires par CB.

- Dès que possible, développement de solutions “Contactless Experience” avec des applications mobiles de paiement (par exemple, par scan du code barre) pour réduire les délais d’attente.

COMMUNICATION

- - Affichage et communication des règles d’hygiène, de distanciation et des gestes barrières dans l’ensemble des espaces.
  - Brief rapide de sensibilisation des clients à l’accueil de l’établissement.

- Communiquer largement sur cette charte : emailing pré-séjour, site internet, affichage dans les établissements, appli, TV en chambre (si applicable), chevalet… en interne et en externe
  Notamment communiquer en amont pour que les clients apportent leurs propres masques pour toute personne de plus de 11 ans.

RESTAURATION

OU SALLE DE PETIT-DÉJEUNE

ORGANISATION

- Disposition laissant 1m minimum de distance entre chaque table.
- Une cellule familiale par table (maximum 10 personnes.
- Port du masque pour les serveurs.
- Port du masque pour les clients lors des déplacements.
- Dans les structures où cela s’applique et est pertinent, possibilité de création d’un espace de restauration temporaire dans le hall s’il est plus grand que la salle de restaurant/petit-déjeuner
- Accentuer les process hygiène de cuisine et notamment réception des marchandises, nettoyage des produits ...
  Mise en place d’un process de lavage des mains toutes les 30 minutes pour tous les collaborateurs.
- Port obligatoire du masque et de gants pour les équipes manipulant des aliments
- Pas de buffet (sauf géré par un serveur).

LES PISCINES

OU ESPACES AQUATIQUES

ORGANISATION

- Limitation de la capacité d'accueil des piscines et espaces aquatiques, suivant les prescriptions du HCSP* , pour permettre la mise en place de la distanciation sociale et respecter les recommandations des autorités.
  Pour les piscines, intérieures privilégier les ventilations/ ouvertures naturelles cet été.

  *Rappel : la capacité d'accueil des piscines est le nombre maximal de personnes (baigneurs et non baigneurs) pouvant se trouver simultanément dans l'établissement.
  • Réglementairement, pour les piscines couvertes, cette capacité ne peut pas dépasser 1 baigneur par mètre carré (m²) de plan d'eau. Il paraît toutefois plus sûr de compter 2 baigneurs pour 3 m², voire 1 pour 2 m².
  • Réglementairement, pour les piscines en plein air, cette capacité ne peut pas dépasser 3 baigneurs pour 2 m² de plan d'eau.

  NB : Le HCSP maintient la recommandation des 4m² entre chaque baigneur dans et en dehors des bassins extérieurs ou intérieurs ce qui conditionne le taux de fréquentation. Cette mesure est maintenue provisoirement en cette période de déconfinement et sera rapidement ré-évaluée après le 22 juin.

- Organiser l'entrée avec marquage au sol pour respecter les règles de distanciation et si possible sens de circulation pour éviter que les entrants se croisent avec les sortants.
  Affichage à l'entrée des gestes barrières, règles de distanciation, restrictions d'accès (habituelles + troubles respiratoires et digestifs).
  Affichage dans les sanitaires et près des bassins des gestes barrières et règles de distanciation.

- Ajuster les réglages de l'eau pour être toujours dans le haut de l'abaque en termes de chlore actif dans l'eau.

- Réduire ou supprimer (si désinfection trop difficile) les mobiliers type transats afin de respecter la distanciation sociale et de faciliter le nettoyage des plages du bassin.

- Mise à disposition de gel et produits désinfectants dans les vestiaires.
  Fermer les vestiaires collectifs.
  Supprimer le prêt de matériel/jeux aux baigneurs.
  Supprimer sèche-cheveux et sèche-mains à air pulsé.

- Nettoyer plus souvent les plages-piscines en insistant sur les zones fréquemment touchées par les nageurs.
  Afficher le protocole de nettoyage et désinfection : produits utilisés, fiche horodatée signée par le collaborateur.

- Dans les pataugeoires, recommander le port du maillot-couche.

ANIMATIONS

ORGANISATION

- Adapter le programme d'animations et l'ouverture des services et installations aux exigences sanitaires et aux décisions du gouvernement.
- Réduction du nombre d'événements collectifs : pas ou moins de réunions d'information, programme extérieur renforcé, respect des normes de distanciation, animations sportives individuelles (fin des activités sportives collectives : beach-volley, football).
- Revue du programme d'animations en limitant à 10 personnes maximum par groupe et en assurant le respect de la distanciation physique.
- Port du masque obligatoire pour les encadrants

ET POUR LES CLUBS ENFANTS ?

- Possibilité de prise de température dans les clubs enfants si recommandé (sous réserve de disponibilité du matériel et d'autorisation de le faire).
- Revue du programme d'animations en limitant à 15 enfants maximum par groupe et en assurant le respect de la distanciation physique.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- Aération par les fenêtres extérieures le plus fréquemment possible avant l'arrivée des enfants et entre chaque activité
- Normes espaces enfants similaires aux espaces scolaires (application normes écoles), nettoyage systématique des mains à l'arrivée et nettoyage des jeux après utilisation, etc.
- Entretien des locaux effectué en utilisant les procédures et produits virucides cf. page 5 avec une plus grande fréquence (2 fois par jour) et en insistant sur les zones fréquemment touchées.

CAS SUSPECTS

DÉTECTION DU VIRUS

- S'assurer de la mise en place et du respect des protocoles de gestion en cas de suspicion de contagion au COVID-19
- Mise en place d'un engagement entre les parties de déclaration en cas de symptôme COVID-19
- Tous les employés ou tiers (clients, fournisseurs & intervenants) présentant des symptômes (difficultés respiratoires, perte de goût ou d'odorat…), seront invités par l'organisation à consulter immédiatement un médecin référent, Centre Covid ou autre organisme sanitaire local de référence.
- Sensibiliser les clients aux gestes barrières et les inviter à effectuer un contrôle de leur température si nécessaire.
- Les clients seront également incités à informer la structure d'accueil en cas de contamination post séjour.

MISE EN ISOLEMENT

- Mise en quarantaine de 14 jours de tout employé avec fièvre et/ou autres symptômes du COVID-19
- Mise à disposition d'un espace dédié d'isolement et de conseil médical pour les clients découvrant des symptômes pendant l'événement, le voyage ou un séjour hébergé..
- Procédure de mise en isolement suite à la découverte d'un cas suspect sur site (appliqué pour tout employé, client ou tiers intervenant sur site), comprenant :

  • Mise à disposition d'un espace pour les personnes présentant les symptômes
  • Appel du centre 15 ou d'un médecin
  • Déclenchement des procédures d'isolement des personnes ayant été en contact rapproché avec les personnes infectées potentiellement
  • Déclenchement des procédures de nettoyage et désinfection renforcées.

ANNEXE 1

COMMENT PORTER UN MASQUE?

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Santé publique France

COVID-19

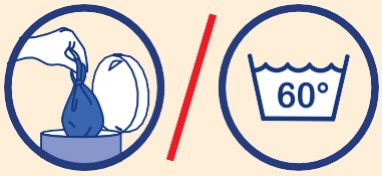
PORTER UN MASQUE, POUR MIEUX NOUS PROTÉGER

Se laver les mains **avant** de mettre son masque et **après** l'avoir retiré

Mettre et enlever le masque en le prenant par les lanières

Couvrir le nez et la bouche

Une fois posé, ne plus le toucher



Après utilisation, le mettre dans un sac plastique et le jeter **ou** s'il est en tissu, le laver à 60° pendant 30 min

Le masque est un moyen de protection complémentaire qui ne remplace pas les gestes barrières

GOUVERNEMENT.FR/INFO- CORONAVIRUS

0 800 130 000
(appel gratuit)

W-0315-001-2003 – 30 avril 2020

ANNEXE 2

DISTANCIATION SOCIALE

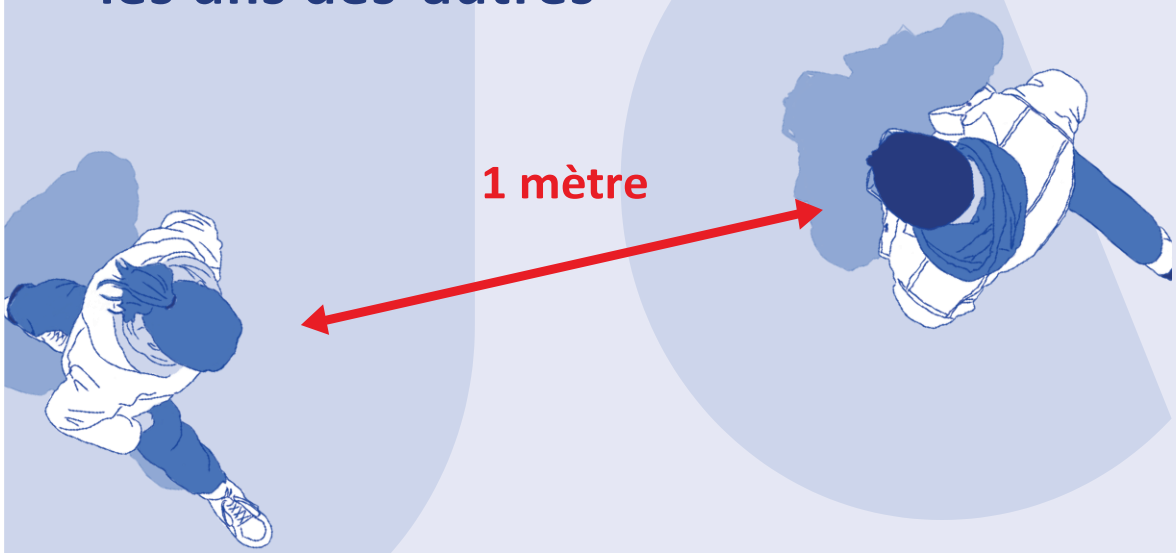
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Santé publique France

COVID-19

ALERTE CORONAVIRUS

Pour tenir la maladie à distance, restez toujours à plus d'un mètre les uns des autres



Vous avez des questions sur le coronavirus ?

GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS

0 800 130 000
(appel gratuit)

ANNEXE 3

NOTRE ÉTABLISSEMENT S'ENGAGE

COVID-19

Notre établissement s'engage

à respecter les consignes sanitaires

Date et mention de l'établissement

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE