

Protocole Sanitaire



Sommaire

1. Le protocole

- a. Contexte
- b. Objectifs et composition
- c. Les 5 fondamentaux
- d. La capacité d'accueil

2. Les fiches thématiques

- a. Le nettoyage et la désinfection des locaux & matériels
- b. Les sanitaires
- c. L'accueil des vacanciers
- d. Aménagement des clubs enfants
- e. La circulation dans le village-club
- f. Les restaurants
- g. Les animations
- h. Les personnels
- i. Les piscines et sauna (si existant)

3. Procédure de gestion d'un cas Covid-19

4. Questions - Réponses

1. Le protocole



1. Le protocole - a. Le contexte

Stratégie de déconfinement

- Fermeture des villages-club, hôtels, campings et restaurants depuis le 16 mars 2020.

- Réouverture progressive à compter du 02 juin 2020 pour les hôtels et restaurants.

- Stratégie de déconfinement
 - à partir du 11 mai 2020 : phase 1 du déconfinement ;
 - à partir du 02 juin 2020 : phase 2 du déconfinement ;
 - à partir du 22 juin 2020 : phase 3 du déconfinement ;
 - à partir du 27 juin 2020 : réouverture du village-club les Balcons du lac d'Annecy.
 - à partir du 04 juillet 2020 : réouverture des villages-club les Cîmes du Léman, la Pulka Galibier & les Lavandes Drôme Provençale.

1. Le protocole - b. Objectifs et composition

Le protocole sanitaire

- **Objectif** : présenter les modalités pratiques de réouverture et de fonctionnement dans le respect strict des prescriptions émises par les autorités sanitaires.
- **Cibles** : fédération Capfrance, services de l'état, personnels de direction ainsi que l'ensemble des équipiers et prestataires de Neaclub.
- **Composition** :
 - **Un guide** : pour les villages-club Neaclub
 - **Supports de communication** : Affiches, vidéos, fiches.
- Guide issu des travaux d'un groupe technique composé des directeurs de villages-club, de cadres et de la direction générale.
- **Composition du guide** :
 - Présentation des 5 fondamentaux ;
 - Evaluation de la capacité d'accueil ;
 - Fiches thématiques déclinant les mesures à prendre et les modalités de contrôle.

1. Le protocole - c. Les 5 fondamentaux

Les 5 fondamentaux

- **Le maintien de la distanciation physique ;**
- **L'application des gestes protecteurs ;**
- **La limitation du brassage des clients ;**
- **Le nettoyage et la désinfection des locaux et des matériels ;**
- **La formation, l'information et la communication.**

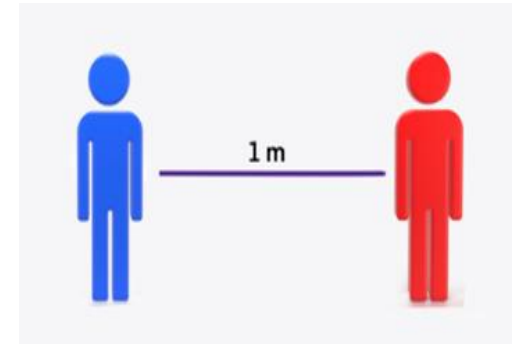
1. Le protocole - c. Les 5 fondamentaux

Maintenir la distanciation physique

Ce principe de maintien de distanciation physique d'au moins **1m entre chaque personne** permet d'éviter :

- les contacts directs ;
- une contamination respiratoire ou par « gouttelettes »,

Principe à décliner dans tous les contextes et dans tous les espaces !



Les prescriptions sanitaires insistent sur la nécessité de faire respecter cette distance minimale **tout en tenant compte de la difficulté que cela peut représenter** dans notre métier relationnel.

1. Le protocole - c. Les 5 fondamentaux

Application des gestes protecteurs

- **En permanence, partout et par tout le monde** (moyen de prévention le plus efficace).
- Ils doivent faire l'objet d'une **sensibilisation et d'une approche pédagogique adaptées à chacun.**



1. Le protocole - c. Les 5 fondamentaux

Application des gestes protecteurs

Lavage des mains

- Au moins 30s à l'eau et au savon liquide ou par une solution hydroalcoolique ;
- Séchage avec papier jetable ou air libre ;
- Lavage le plus fréquemment possible (arrivée et sortie, avant et après les pauses, toutes les heures pour les postes de bureau et toutes les 30 min pour le personnel en relation directe avec les vacanciers.

Port du masque

- Port obligatoire du masque « grand public » pour tout le personnel en présence des clients et dans les situations où le respect des règles de distanciation n'est pas garanti (circulation, pauses, etc.).
- Port obligatoire du masque « grand public » pour les vacanciers dans les situations où le respect des règles de distanciation n'est pas garanti (circulation, animations, etc.).
- Le port du masque n'est pas recommandé pour les vacanciers « à table ». Toutefois dans le cadre de la circulation dans les restaurants et les bars, il le sera.

Ventilation des locaux

- De **manière systématique**, à minima 10 minutes avant l'arrivée des vacanciers.
- Le fonctionnement des climatisation et VMC est autorisé mais avec un contrôle propreté régulier.

1. Le protocole - c. Les 5 fondamentaux

Limiter le brassage des vacanciers

- ❖ Limitation des croisements entre les vacanciers par la mise en place de sens de circulation et d'un balisage dans l'ensemble des pièces de l'établissement.
- ❖ Privilégier les déplacements par les extérieurs des bâtiments.
- ❖ Organisation des activités et animations de journée adaptées au protocole sanitaire.

Une attention particulière est portée sur :

- La gestion des flux lors de l'arrivée et le départ des vacanciers ;
- Les circulations dans les bâtiments ;
- Les espacements dans les zones d'animation et de restauration.

1. Le protocole - c. Les 5 fondamentaux

Le nettoyage et la désinfection

>> Essentiel dans la lutte contre la propagation du virus.

❖ Traitement des locaux avant la réouverture :

- Lieux non fréquentés dans les 5 derniers jours => nettoyage habituel ;
- Lieux fréquentés dans les 5 derniers jours => nettoyage approfondi avec désinfection.

❖ Traitement des locaux après la réouverture :

- Nettoyage approfondi au moins une fois par jour (y compris désinfection) ;
- Désinfection plusieurs fois par jour des zones fréquemment touchées.

1. Le protocole - c. Les 5 fondamentaux

La formation, l'information et la communication

Un plan de communication adapté à chacune des cibles :

- Les personnels ;
- Les vacanciers adultes ;
- Les vacanciers enfants ;
- Les vacanciers en situation de handicap.

Des kits de communication adaptés à cet effet seront fournis par nos soins.

1. Le protocole - d. La capacité d'accueil

Capacité d'accueil

Évaluer au préalable sa capacité d'accueil

- A partir des superficies disponibles des locaux et des espaces extérieurs.

La capacité devra également être évaluée à l'aune des possibilités de désinfection des locaux.

Éléments de dimensionnement

- *Organisation des espaces de restauration et d'animation dans le respect de la distanciation physique.*
- *4m² par personne, à l'exception des vacanciers placés en périphérie de la salle.*
- *Une salle de 50 m² permet d'accueillir 16 personnes.*

Capacité à croiser avec les effectifs de vacanciers pressentis d'une part et les effectifs des personnels d'autre part.

2. Les fiches techniques



2. a. Nettoyage et désinfection des locaux & matériels



2. Fiches techniques - a. Nettoyage et désinfection des locaux & matériels

Mesures à prendre

Avant la reprise :

- Si l'établissement était complètement fermé pendant le confinement et n'a pas été fréquenté au cours des 5 derniers jours, nettoyer selon le protocole habituel.

Après la reprise :

- Nettoyage approfondi en 2 étapes : nettoyage avec un détergent usuel ; puis désinfection à l'aide d'un virucide conforme à la norme EN 14476.
- Nettoyage et désinfection des sols, mobiliers, poignées au minimum une fois par jour pour tous les espaces utilisés ou de passage.
- Désinfection 3 fois par jour des surfaces fréquemment touchées.
- Désinfection adaptée des matériels collectifs et des espaces spécifiques.

2. b. Les sanitaires



2. Fiches techniques - b. Les sanitaires

Mesures à prendre

Pour les clubs enfants :

- Organiser les temps de lavage des mains par groupe ;
- Gérer les flux des jeunes afin de respecter la distanciation de 1 m au moins.

Assurer l'hygiène, le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels :

- S'assurer de l'approvisionnement en consommables (savon liquide, papier essuie-mains) ;
- Ne pas utiliser d'essuie-mains en tissu ou à air pulsé ;
- Aérer fréquemment les locaux et/ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation.

2. c. Accueil des vacanciers



2. Fiches techniques - c. Accueil des vacanciers

Mesures à prendre

Organiser les arrivées et canaliser le flux de personnes :

- Privilégier des arrivées et départs échelonnés ;
- 1 seule personne par foyer se présente à la réception ;
- Mise en place d'une borne de désinfection des mains à l'entrée de l'établissement.

Maintenir la distanciation physique dans la file d'entrée :

- Identifier les flux d'entrée et de sortie en les dissociant ou à défaut, en définissant un sens prioritaire de passage ;
- Matérialiser la distanciation par tous moyens possibles (panneaux, marquage au sol, rubalise, barrières,...) ;
- Assurer une signalétique facile à comprendre et visible (panneaux, fléchages, couleurs rouge/vert,...).

Assurer une communication :

- Informer régulièrement les vacanciers de la situation de l'établissement par les moyens habituels (affichage, courriels, site internet,...)

2. d. Aménagement des clubs enfants



2. Fiches techniques - d. Aménagement des clubs enfants

Mesures à prendre

Aménager la salle du club de manière à **respecter la distanciation physique** :

- Respecter une distance d'au moins un mètre entre les enfants et les animateurs ;
- Éviter les configurations de table « face à face » ;
- Limiter les déplacements dans la salle ;
- Enlever les jeux de société collectifs et prévoir des jeux individuels.

Veiller à limiter les croisements à l'intérieur de la salle :

- Par exemple, par la mise en place d'un sens de circulation à l'intérieur de la salle qui peut être matérialisé au sol.

Veiller à limiter le brassage des enfants :

- Le format « 1 club = 1 salle » est à privilégier.

Assurer l'aération des salles de classes :

- Avant l'arrivée des enfants par une ouverture des fenêtres pendant 15 minutes.

2. e. La circulation dans le village-club



2. Fiches techniques - e. La circulation dans le village-club

Mesures à prendre

Définir un sens de circulation

- Privilégier le sens unique de circulation ;
- Limiter les croisements ;
- Prévoir dans les couloirs une signalétique facile à comprendre et visible (panneaux, fléchages, couleurs rouge/vert,...).

Assurer la distanciation physique et fluidifier les flux

- Maintenir les portes intérieures en position ouvertes pour éviter les points de contact (lorsque cela est possible) ;
- Organiser les horaires de pause du personnel pour éviter les croisements.

Limiter le brassage

- Éviter les déplacements pour des animations ;
- Le format « 1 club = 1 salle » est le principe.

2. f. Les restaurants



2. Fiches techniques - f. Les restaurants

Mesures à prendre

Aménager la salle du restaurant de manière à **respecter la distanciation physique** :

- Respecter une distance d'au moins un mètre entre les tables ;
- Attribuer une table par famille ;
- Table de 10 personnes maximum et pas de regroupement de tables ;
- Limiter les déplacements dans la salle.

Veiller à limiter les croisements à l'intérieur de la salle :

- Par exemple, par la mise en place d'un sens de circulation à l'intérieur de la salle qui peut être matérialisé au sol.

Organisation des buffets :

- Sens de circulation autour des buffets ;
- Aide au service par l'équipe de cuisine pour certains buffet
- Pour les autres buffets en libre service, port du masque obligatoire et désinfection des mains avant de se servir.

Assurer l'aération des salles de restaurant :

- Avant l'arrivée des vacanciers par une ouverture des fenêtres pendant 15 minutes.

2. g. Les animations



2. Fiches techniques - g. Les animations

Mesures à prendre

Animations sportives, culturelles et manuelles :

- Limiter la pratique à des activités de basse intensité ;
- Respecter la distanciation pour la randonnée ;
- Proscrire les jeux de ballons, les sport de contacts et les sports collectifs ;
- Proscrire l'utilisation de matériel sportif pouvant être manipulé par tous ou assurer une désinfection régulière adaptée.

Animations de soirées :

- Privilégier les découvertes et la culture au travers des moyens audio visuels (projection des visites de musées virtuels....) ;
- Adapter le programme et développer les animations de plein air.

Pour les bibliothèques et salles communes, adapter le fonctionnement des salles en mettant à disposition du gel hydro alcoolique à l'entrée et en libre-service. Assurer une désinfection régulière adaptée.

2. h. Les personnels



2. Fiches techniques - h. Les personnels

Mesures à prendre

Maintenir la distanciation physique dans les espaces de travail.

Assurer le nettoyage et la désinfection des espaces de travail.

Port d'une visière ou masque et en présence des vacanciers et lorsque le respect des règles de distanciation n'est pas garanti.

Informers, Communiquer et Former

- Réunion le jour de la reprise pour expliquer les différentes mesures de prévention à mettre en œuvre et ce qu'il conviendra de dire aux vacanciers.

2. i. Les piscines et sauna (si existant)



2. Fiches techniques - i. Les piscines et sauna (si existant)

Mesures à prendre

Maintenir la distanciation physique sur les plages et dans le bassin (1 pers / 4m²)

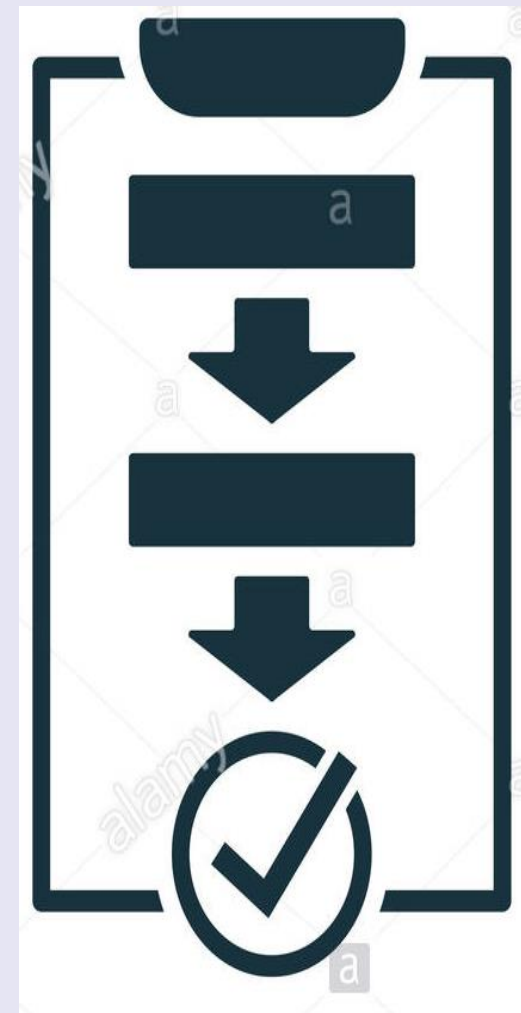
Assurer le nettoyage et la désinfection selon le plan de nettoyage covid19.

Port du masque par le personnel en présence des vacanciers et lorsque le respect des règles de distanciation n'est pas garanti.

Informé, Communiquer et Former

- Réunion le jour de la reprise pour expliquer les différentes mesures de prévention à mettre en œuvre et ce qu'il conviendra de dire aux vacanciers.
- Présentation de la procédure au cours de la réunion d'information.

3. Procédure de gestion d'un cas de Covid19



3. Procédure de gestion d'un cas de Covid19

Procédure de gestion d'un cas suspect

Avant la réouverture des villages-club, la procédure de gestion d'un cas suspect sera communiquée aux vacanciers et aux personnels.

Symptômes évocateurs : toux, éternuement, essoufflement, mal de gorge, fatigue, troubles digestifs, sensation de fièvre.

Procédure :

- La personne est immédiatement isolée avec un masque dans une pièce dédiée permettant sa surveillance dans l'attente de sa prise en charge médicale. Les gestes barrière sont strictement respectés.
- La personne consulte un médecin qui décidera de l'opportunité et les éventuelles modalités de dépistage.
- Les locaux occupés par la personne font l'objet d'un nettoyage approfondi.
- Poursuite stricte des gestes barrière.

La personne ne pourra circuler dans le village-club qu'après un avis médical.

3. Procédure de gestion d'un cas de Covid19

Procédure de gestion d'un cas positif

En cas de test positif :

- La direction générale est immédiatement informée et se rapproche sans délai des autorités sanitaires.
- Les modalités d'identification et de dépistage des cas contacts ainsi que les modalités d'éviction sont définies par les autorités sanitaires en lien avec la direction générale. Des décisions de quatorzaine, de fermeture du village-club pourront être prises par ces dernières.
- Les locaux occupés et objets potentiellement touchés par la personne dans les 48h qui précèdent son isolement font l'objet d'un nettoyage approfondi minutieux.
- Les personnels et les vacanciers ayant pu rentrer en contact avec la personne malade sont informés.