



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

Covid-19 - Bonnes pratiques HORECA

Ce document a été produit sur base du projet de la Task Force BCP-ERMG, avec la coopération du Dr. Karel Vandamme en tant qu'expert, et a été concerté avec les partenaires sociaux de la Commission paritaire de l'industrie hôtelière et avec le GEES, sur base de la situation connue en date du 30 mai 2020.

2 HOTELS ET HEBERGEMENTS .

2.1 Avant de redémarrer :

Assurez-vous du nettoyage complet des matériaux et des zones utilisées par le personnel et les clients.

Désignez un coordinateur COVID-19, s'il n'y a pas de conseiller interne en prévention. Veillez à ce que cette personne ait reçu la formation nécessaire

Communiquez en temps utile avec les travailleurs, y compris les travailleurs temporaires et les travailleurs mis à disposition par tous les sous-traitants et toutes les autres parties prenantes sur les règles COVID-19 dans l'industrie hôtelière. Utilisez de préférence des pictogrammes à cet effet. Affichez les mesures et accords de prévention COVID-19 de manière visible à toutes les entrées, sur le sol, ainsi qu'à l'intérieur de l'établissement, à l'accueil, sur les terrasses et via le site web et les médias sociaux.

Expliquez au préalable les mesures de prévention COVID-19 prévues à tous les travailleurs et veillez à ce qu'ils les respectent strictement. Le cas échéant, faites appel au médecin du travail. En cas de non-respect, faites-leur remarquer immédiatement.

Les travailleurs plus âgés et les travailleurs souffrant de problèmes médicaux chroniques présentant un risque COVID-19 plus élevé se verront, dans la mesure du possible, confier des missions avec un contact minimal avec les clients.

Faites tout votre possible pour respecter et faire respecter la distance physique de 1,5 mètre

Par exemple, travailler avec des marquages au sol pour le signaler / pour organiser la circulation (Lieux d'attente et de passage fixes et clairement marqués, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'établissement).

Si cela s'avère impossible pour les contacts travailleurs/travailleurs

Prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que des masques, des écrans plastiques ou d'autres barrières physiques. Ne tenez pas de réunions et ne répartissez pas les tâches dans les petites salles.

Si cela s'avère impossible pour les contacts clients/clients

Prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que, par exemple, des écrans plexiglas ou autres barrières physiques.



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

Assurez l'hygiène des mains nécessaire pour le personnel et les clients

Prévoyez des moyens pour se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide pour les mains et pour les sécher (serviettes ou rouleau en papier, pas de serviettes en tissu, ni de sèche-mains électrique) et/ou les désinfecter.

Prévoyez des flacons de gel pour les mains dans les endroits où le lavage des mains n'est pas possible. Placez également de quoi se laver les mains ou un désinfectant à chaque entrée et sortie.

Fournissez tout autre équipement de protection utile au personnel, tel que prescrit par les autorités. Comme par exemple les masques ou les gants jetables. Veillez à ce que le personnel se partage le moins de matériel possible (ustensiles de cuisine, ustensiles de nettoyage, matériel administratif tel que téléphone, clavier, stylo, etc.)

Ne fournissez que des serviettes ou rouleau en papier et des poubelles avec couvercle automatique dans les installations sanitaires de l'établissement. **L'utilisation des installations sanitaires par des non-clients est interdite.**

Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide. Les vestiaires du personnel doivent absolument être séparés de ceux des clients. Il en est de même de préférence pour les toilettes. Des accords clairs doivent être conclus au sein de l'entreprise en ce qui concerne la fourniture et l'entretien des vêtements de travail.

Les fitness, sauna et piscine sont interdits, jusqu'à décision contraire par le Conseil national de sécurité.

En ce qui concerne la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement de l'air et de fournir autant d'air extérieur que possible, soit par ventilation naturelle, soit par ventilation mécanique, selon les cas. Lors de l'utilisation de systèmes de ventilation mécanique, il est essentiel de veiller à l'entretien des systèmes de ventilation artificielle conformément aux instructions du fabricant, notamment en ce qui concerne le nettoyage et le remplacement des filtres.

Définissez dans un plan d'action les initiatives à prendre si vous êtes confronté à une personne contaminée

L'exploitant n'est pas autorisé à laisser le personnel ayant des problèmes de santé au travail et doit leur refuser l'accès à l'établissement. Si des symptômes surviennent pendant les heures de travail, il doit immédiatement retourner chez lui, et toutes les mesures de précaution (masque de protection, pas par les transports en communs, désinfection du matériel avec lequel le collaborateur a été en contact les deux derniers jours, ...) doivent être prises.

L'exploitant s'enquiert lors de leur arrivée de la santé des clients. Il n'est pas autorisé à accepter des clients ayant des problèmes de santé laissant penser au Covid 19 et doit leur refuser l'accès à l'établissement.



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

Si des symptômes surviennent pendant le séjour, un médecin sera immédiatement appelé. Il convient de demander immédiatement à la personne présumée porteuse du virus de mettre un masque et de suivre les pratiques de l'hygiène respiratoire et des mains.

La personne en question doit rester à une distance d'au moins 2 m des autres personnes. Dans la mesure du possible, il faut lui donner une chambre d'isolement individuelle équipée de ses propres sanitaires.

Il y a lieu de notifier le cas présumé, dans le respect du droit en matière de protection des données, aux services médicaux locaux.

L'établissement est invité à coopérer et à fournir toutes les informations nécessaires concernant les clients ou membres du personnel qui pourraient avoir été en contact avec la personne infectée dans l'établissement au cours des 2 jours précédant et des 14 jours suivant l'apparition des symptômes chez cette personne.

Il convient d'aérer pendant au moins une heure les espaces intérieurs dans lesquels est passé le cas présumé ou confirmé de COVID-19, puis de les nettoyer avec soin, au moyen d'un détergent neutre, puis de décontaminer les surfaces avec un désinfectant virucide efficace. Pour cette décontamination intervenant après le nettoyage à l'aide d'un détergent neutre, on peut ainsi utiliser de l'hypochlorite de sodium à 0,05-0,1 % ou des produits à base d'éthanol (au moins 70 %). Tous les textiles potentiellement contaminés (serviettes de toilette, draps, rideaux, nappes etc.) doivent être lavés dans un cycle à 90 °C au moyen de détergents textiles ordinaires. Si le textile en question ne supporte pas un cycle d'eau chaude, il faut ajouter au cycle de lavage de l'eau de Javel ou d'autres produits de décontamination des textiles.

Que devez-vous faire si un employé tombe malade ? Suivez les directives du SPF ETCS : <https://emploi.belgique.be/fr/actualites/comment-doit-agir-lemployeur-avec-des-travailleurs-qui-presentent-des-symptomes-du>

Demandez aux clients qui partent de vous informer s'ils tombent malades dans les 14 jours après leur séjour.