



Guide sanitaire à l'usage des propriétaires de maisons d'hôtes et de gîtes

Version 1.0 du 8 mai 2020

Spécial COVID-19



<https://www.facebook.com/groups/entraideMaisonHoteGite>



<https://padlet.com/hotes/5pqkic1dlbo0fh6>

Table des Matières

Introduction	3
Quelques notions scientifiques	3
Le référent sanitaire	4
Vous préserver vous et vos intervenants	4
Gestes barrières	5
Tenue vestimentaire	6
Utilisation et stockage des produits ménagers	7
Symptômes éventuels	7
Suivi de Formation	8
Préserver votre activité	8
La sécurité des hôtes	9
Consignes de l'établissement	9
En cas de symptôme d'un hôte	9
Les produits et le matériel	10
Les produits, en résumé	10
Matériel de nettoyage	12
Nettoyage du matériel / stockage	13
Référentiel des produits utilisés	13
Protocoles de nettoyage et de désinfection	14
La "jachère" ou "vide" sanitaire entre 2 réservations	14
Recommandations générales	15
Classification des espaces	15
groupe 1 : commun intérieur (hall / couloir / bagagerie / salon / salle de petit déjeuner etc...)	15
groupe 2 : commun extérieur	15
groupe 3 : chambre	16
groupe 4 : linge de maison	16
groupe 5 : cuisine	18
groupe 6 : salle de bain / toilettes	18
groupe 7 : piscine / spa / sauna / salle de fitness	19
Suivi de réalisation	19

1. Introduction

Chaque établissement a ses propres habitudes concernant le nettoyage et la désinfection. Il peut même être délégué à une société extérieure. Dans tous les cas, le challenge est d'obtenir un hébergement propre et sain, tout en conciliant les moyens humains et matériels.

Une maison d'hôtes ou un gîte ne pourra pas atteindre le niveau sanitaire exigé d'un hôpital. Néanmoins, ce guide apporte aux propriétaires de maisons d'hôtes et de gîtes un référentiel commun de bonnes pratiques sanitaires.

Pour le réaliser, nous nous sommes appuyés sur un ensemble de publications provenant d'institutions nationales et internationales ainsi que du monde de l'hôtellerie et de la restauration.

Ce "Guide sanitaire" complète le "Guide des bonnes pratiques" orienté sur l'organisation générale de nos établissements durant cette période de COVID.

Lien (onglet "Séjour serein") : <https://padlet.com/hotes/5pqkihc1dlbo0fh6>

2. Quelques notions scientifiques

Comment le coronavirus SRAS-CoV-2 est-il transmis ?

Infection par gouttelettes :

Selon les connaissances actuelles, l'agent pathogène corona SRAS-CoV-2 se transmet principalement par ce qu'on appelle l'infection par gouttelettes. Cela implique que les personnes toussent ou éternuent et distribuent les agents pathogènes dans l'air. D'autres personnes inhalent ces agents pathogènes et, dans le pire des cas, sont également infectées par eux.

Infection indirecte :

La transmission indirecte du virus est également possible. Les personnes qui ont déjà toussé ou éternué dans leurs mains touchent des objets tels que les poignées de porte, les téléphones portables, les écrans tactiles ou les dossiers de chaise. Les virus restent à la surface et atteignent les personnes en bonne santé à partir de là.

Infection par contact :

L'infection par contact est également un moyen de propagation des maladies virales. Par exemple, même les plus petites traces résiduelles contaminées de selles humaines peuvent atteindre une personne en bonne santé via des mains sales. L'infection est également possible si l'agent pathogène pénètre dans le corps directement par les muqueuses des yeux, de la gorge et du nez ou par les voies respiratoires supérieures, par exemple par un baiser. On ne sait pas encore si le SRAS-CoV-2 se propage par le biais d'une infection par contact. L'une des mesures les plus efficaces pour prévenir l'infection par contact est de se laver soigneusement les mains avec un savon ordinaire.

Le virus peut continuer de [vivre ailleurs que dans le corps humain](#), d'après une étude publiée par des chercheurs américains dans la revue The New England Journal of Medicine. Les chercheurs ont mené plusieurs tests, notamment en déposant le virus sur des surfaces inertes et en le pulvérisant avec un brumisateuse. D'après leurs travaux, la **durée de vie du virus sur une surface** varie en fonction de la surface contaminée :

- 3h dans l'air
- 24h sur du carton
- 3 jours maximum sur du plastique et de l'acier
- 4 jours sur du bois
- 5 jours sur du verre

3. Le référent sanitaire

La désignation d'un référent sanitaire est importante. Elle permet d'identifier la personne en charge de faire respecter l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité.

Ses principales missions :

- mettre en place et vérifier l'application des protocoles sanitaires adoptés
- relayer les messages des autorités sanitaires
- s'assurer que tous les intervenants ont reçu la formation adéquate, l'appliquent et disposent des moyens nécessaires
- veiller à la santé des collaborateurs et suspendre l'activité de toute personne présentant un risque ou des signes de contamination
- en cas de contamination ou de suspicion de contamination d'un collaborateur, se reporter aux consignes en cas de symptômes
- mettre en place la procédure spéciale de désinfection de l'établissement si détection d'une personne confirmée COVID
- dresser une liste des professionnels de santé autour de l'établissement (noms, distances, coordonnées) et indiquer ces informations dans le livret d'accueil en chambre
- s'assurer de l'approvisionnement en consommables d'hygiène.
- documenter l'ensemble des protocoles et tenir ces documents à disposition des autorités, des clients si besoin

4. Vous préserver vous et vos intervenants

Nous nous sommes appuyés entre autre sur le guide ci-dessous mis à disposition par le ministère du travail :

https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/covid19_obligations_employeurs.pdf

<https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf>

Par ailleurs, vous trouverez des informations professionnelles liées à notre activité d'accueil et de nettoyage sous le lien suivant :



<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/proteger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs#commerce>

Il est **indispensable** de former l'ensemble des intervenants sur les points qui suivent.

4.1. Gestes barrières

Ils sont désormais connus et nous devons vivre avec, mais il convient de les rappeler dans ce guide.



5 GESTES "BARRIÈRE"

Pour freiner le coronavirus

- 1 **PRÉVENTION** Restez chez vous
- 2 **COUDE.** Toussez dedans
- 3 **VISAGE.** Évitez de le toucher
- 4 **DISTANCES.** Gardez-les
- 5 **MAINS.** Lavez-les souvent

Vous pouvez utiliser les affiches officielles dans votre établissement :

https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/affiche_gestes_barrieres_fr.pdf

Parmi les points clés liés à nos activités :

Distances :

- La recommandation officielle précise une densité maximale de 4m²/personne :
<https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf?fbclid=IwAR0CoiDySnhms6wIzq4JE00agD20PnEBvdzS6bNaJ423FNafF1SAkH6AjHk>
- Gestions des flux :
Afin de garantir le respect de la distanciation physique minimale, des plans de circulation doivent ainsi être mis en œuvre. L'objectif est d'éviter d'avoir trop de personnes présentes dans les endroits les plus restreints.

Le lavage des mains :

- Un lavage dure au moins 30 secondes
- Se laver les mains après contact avec chaque objet potentiellement contaminé (stylo, carte, billets etc..)

Pour ceux qui servent des repas, il ne faut pas oublier les règles de lavage de mains habituelles en matière d'hygiène en cuisine.

Informations pratiques sur les techniques de lavage de mains :

<http://www.inrs.fr/actualites/mesures-hygiene-lavage-mains.html>

4.2. Tenue vestimentaire

La tenue vestimentaire joue un rôle important dans la maîtrise de l'hygiène, vous pouvez le constater par exemple en laboratoire, à l'hôpital ou en restauration. Les vestes, blouses etc... des intervenants permettent principalement :

- d'identifier des agents "contaminants" sur la tenue (souvent blanche)
- mais surtout de pouvoir disposer d'une tenue spécifique par activité permettant d'en changer et d'éviter les propagations entre les différentes activités ou zone.

Il faut penser à protéger ou peut être même changer de tenue en fonction de votre activité du moment : bricolage, ménage, cuisine, service ou sieste :-).

Pensez aussi que cela peut rendre visible auprès de vos clients votre engagement pour une meilleure sécurité sanitaire.

Et la question du masque et des gants ?

Concernant **le port de gants**, s'ils sont mal utilisés, ils peuvent devenir dangereux et sont déconseillés.

Explications :

- des gants s'enfilent sur des mains propres et sèches.
- c'est après vous être lavé les mains que vous pouvez sortir les gants de leur emballage
- les gants doivent être mis juste avant le geste potentiellement contaminant et être retirés juste après.
- les gants sont à usage unique. Ils ne doivent pas être retirés et mis dans votre sac ou votre poche au risque de tout contaminer.
- les gants ne doivent pas être nettoyés au gel hydroalcoolique.
- une fois retirés, les gants doivent être mis dans une poubelle adaptée

Une fois les gants retirés, vous devez vous laver les mains.

Dans les services médicaux, les gants sont utilisés pour éviter les contaminations croisées. Les professionnels préfèrent souvent manipuler sans gants et se laver les mains dix fois plus souvent. Par exemple, l'infirmière porte des gants pour les soins d'un patient puis jette les gants avant de passer à sa tâche suivante.

Concernant **le port du masque**, il intervient en complément, lorsque les gestes barrières vis à vis du virus ne sont pas possibles ou lorsque la réglementation l'impose ou l'imposera peut-être (transports publics par exemple). On peut également imaginer que vous ayez des symptômes de maladies infectieuses autres que le COVID. Dans ce cas, le port du masque sera nécessaire.

Pour rappel, si vous déclenchez les symptômes du COVID, vous devrez vous référer à votre plan de continuité d'activité (cf sommaire).

Les recommandation officielles :

<https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/masques-grand-public>

4.3. Utilisation et stockage des produits ménagers

N'oubliez pas de prendre les précautions nécessaires pour assurer votre propre sécurité et celle de vos hôtes lors de vos activités quotidiennes.

Les bonnes pratiques concernant l'utilisation des produits ménagers sont de :

- respecter les consignes de sécurité des produits (étiquetage, fiche de sécurité)
- utiliser les éléments de protections individuelles recommandés et en bon état
- être vigilant en cas de reconditionnement (flacon, bouteille, pulvérisateur) et reproduire l'étiquette réglementaire sur le nouveau récipient
- ne mélangez jamais de produits et bien rincer si nécessaire. Certaines réactions chimiques peuvent être dangereuses

Les bonnes pratiques concernant le stockage :

- utilisez les locaux de stockage réservés à cet effet
- utiliser des bacs de rétention pour éviter tout risque de déversement ou de mélange accidentel (en cas de fuite d'un contenant)
- stocker les produits dans des contenants toujours fermés
- isoler les produits dangereux ou incompatibles entre eux (comme par exemple les acides tels que les détartrants et les alcalins comme l'eau de Javel)
- stocker les produits les plus lourds au sol
- stockez et manipulez les produits dans des lieux ventilés

Livret métier d'agent d'entretien : [SOFAXIS](#)

4.4. Symptômes éventuels

Il faut sensibiliser tous les intervenants de votre établissement aux différents symptômes possibles afin qu'ils puissent vous en informer le cas échéant.

Il vous appartient également d'être attentif à la déclaration de symptômes chez vos intervenants le cas échéant.

Pour rappel, en cas de suspicion ou de contamination avérée, il faudra vous référer à votre plan de continuité d'activité (cf 5. Préserver votre activité).

Afin d'établir ce plan, vous pourrez vous référer aux conseils aux employeurs listés par le ministère du travail au lien ci-dessous :

https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/covid19_obligations_employeurs.pdf

Symptômes listés par l'Organisation Mondiale de la Santé : [ici](#)

4.5. Suivi de Formation

Le suivi de la formation permet de démontrer, en cas d'incident, que vous avez formé et clairement indiqué à vos intervenants ce que vous attendez d'eux lors de leur prestation dans votre hébergement.

N'oubliez pas d'appliquer la formation aux membres de votre entourage amenés à intervenir dans votre hébergement durant la saison. Ce sont des intervenants comme les autres.

Un registre de suivi de formation doit notamment vous permettre de démontrer que vous avez formé vos intervenants aux différents points précédents :

- gestes barrières
- tenue
- gestion des produits
- relations fournisseurs
- sensibilisation aux symptômes

et surtout :

- aux différents protocoles sanitaires qui seront présentés plus loin dans ce document

Un simple suivi des séances de formation / information émargé par vos intervenants est approprié (exemple en annexe).

5. Préserver votre activité

L'application des bonnes pratiques sanitaires de ce guide peut permettre de préserver votre activité.

Néanmoins, vous ou vos intervenants, peuvent tout de même être atteints du COVID.

Dans ce cas, il est indispensable de réfléchir à l'ensemble des scénarii possibles en vous posant les bonnes questions :

- Que dois je faire si je suis dans l'incapacité de poursuivre mon activité ?
- Faut-il fermer ? Ai-je un remplaçant en mesure de me suppléer au pied levé ?
- Que faire si un salarié présente les symptômes ? Comment le remplacer ?
- ...

En ayant déjà réfléchi à ces questions, vous aurez déjà posé les bases des problèmes auxquels vous aurez à faire face et parfois dans le même temps des solutions. En terme de gestion de crise, cela se nomme un "Plan de continuité d'activité".

Pour votre culture personnelle, le guide "ultime" pour la rédaction d'un plan de continuité d'activité : [SGDSN](#)

6. La sécurité des hôtes

6.1. Consignes de l'établissement

Vous pouvez communiquer dans l'établissement sans que cela ne devienne anxiogène.

Le guide de bonnes pratiques à destination des propriétaires de maisons d'hôtes et de gîtes diffusé sur le [padlet](#) par le groupe d'entraide peut vous aider à trouver des solutions en matière de transmission de consignes sanitaires aux clients notamment concernant :

- l'affichage d'informations sanitaires
- l'application des gestes barrières
- le discours tenu à l'accueil des clients
- l'utilisation des solutions hydroalcoolique
- les règles d'utilisation et de circulation

A noter : la demande d'un "certificat" de "non-contagion" auprès d'un hôte n'est d'aucune efficacité en matière de prévention sanitaire. Elle ne le sera probablement pas plus en matière juridique.

Le ministère des Solidarités et de la Santé recommande à toute personne de mesurer elle-même sa température en cas de sensation de fièvre et plus généralement d'auto-surveiller l'apparition de symptômes évocateurs de COVID-19.

Lien : <https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf>

6.2. En cas de symptôme d'un hôte

Pour mémoire, la définition des symptômes par l'OMS : [ici](#)

Lorsqu'un client présente des symptômes, vous devez dans un premier temps l'inciter à appeler un médecin de secteur, en précisant qu'il réside dans votre établissement. Le Médecin sera seul juge de la démarche médicale à suivre pour votre client.

3 cas de figures se présentent alors :

- Soit la suspicion de Covid-19 est écartée... et la vie continue ;-)
- Soit le médecin considère le cas avéré mais non grave et demande au patient de rester en quarantaine à domicile avec traitement éventuel
- Soit le médecin demande l'hospitalisation.. ;-(

La fiche de référence pour le traitement des malades est consultable ici :

https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/covid-19_fiche_medecin_v16032020finalise.pdf

Il vous faudra alors échanger de façon proche avec votre client afin de connaître sa situation et ses intentions au regard de celle-ci, afin de pouvoir l'aider en toute sécurité.

Dans le cas d'un client confirmé Covid qui aurait séjourné chez vous, il faudra procéder de façon spécifique et surtout en dehors du plan de nettoyage "commun" pour le reste des chambres et autres locaux.

Vous pouvez élaborer un plan de nettoyage spécifique "Chambre contaminée" qui soit renforcé, en utilisant les informations complémentaires suivantes :

Institut pasteur : https://www.pasteur-lille.fr/fileadmin/user_upload/coronavirus_fiche_conseil.pdf

Le Haut Conseil de la Santé Publique, a publié un avis relatif au traitement du linge, au nettoyage d'un logement ou de la chambre d'hospitalisation d'un patient confirmé à SARS-CoV-2 et à la protection des personnels (disponible [ici](#)).

Même si nous n'avons pas à appliquer quotidiennement les procédures hospitalières, le haut conseil précise dans son avis les produits/normes efficaces pour lutter contre le COVID.

Ces indications validées par un collège d'experts doivent ainsi devenir la base d'une désinfection irréprochable en cas de cas de COVID avéré.

7. Les produits et le matériel

7.1. Les produits, en résumé

Le nettoyage permet d'obtenir une propreté visuelle. On utilise un produit nettoyant appelé détergent.

La désinfection permet d'obtenir une propreté microbiologique. On utilise un produit désinfectant.

Les détergents (liquide, en lingette, en aérosol, en spray etc...) :

Il n'existe pas de norme confirmant l'efficacité d'un détergent. Il faut réaliser ses propres essais et se forger une conviction, mais les produits nettoyants que nous utilisons tous quotidiennement remplissent cette fonction

Les désinfectants (liquide, en lingette, en aérosol, en spray etc...) :

Les produits normés

En matière de désinfection les normes européennes à retenir sont :

- EN13727 : tue les champignons.
- EN13624 : tue les bactéries.
- EN14476 : tue les virus.

Hors contexte infectieux épidémique particulier, les produits répondant aux normes fongicides et bactéricide suffisent.

Dans le contexte actuel, il est recommandé l'utilisation de désinfectant répondant à la norme **EN14476**.

L'eau de Javel

L'eau de Javel est un désinfectant à usage multiple, à diverses concentrations, elle n'est pas en tant que telle testée et normée EN14476.

Pour autant, le chlore détruit très rapidement les bactéries, virus ou champignons et donc nous intéresse dans le contexte Covid.

En fonction de la concentration et du temps de contact, l'eau de Javel peut avoir une action différente : bactéricide, virucide, sporicide, fongicide. La dilution adaptée sera établie au cas par cas.

Une désinfection de l'environnement peut être obtenue par l'usage d'eau de Javel à une concentration de 0,5% (5 000 ppm)

Voir le tableau de dilution suivant à utiliser :

% de chlore actif	Volume final	Volume d'eau de javel à 2,6 % de chlore actif	Volume d'eau froide à ajouter pour diluer
0,5 % de chlore actif	Pour obtenir 1 litre d'eau de javel diluée à 5 %	200 ml	800 ml
0,5 % de chlore actif	Pour obtenir 5 litres d'eau de javel diluée à 5 %	1 litre	4 litres

Précautions impératives à prendre avec l'eau de Javel :

- l'eau de Javel doit toujours être utilisée seule
- elle ne doit pas être employée sur des appareils ou des matériels oxydables (aluminium, cuivre...), et tache les tissus
- son activité est partiellement inhibée par les protéines et l'eau calcaire
- l'eau de Javel se dégrade rapidement. Il faut donc la conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et vérifier sa date de péremption
- Elle est irritante pour la peau, les yeux et les voies respiratoires

Plus d'information sur : <https://www.afise.fr/flash-special-eau-de-javel/>

L'alcool (ménager)

L'alcool à 70% est un désinfectant efficace pour toutes bactéries et virus. Il doit être utilisé non dilué pour conserver ses propriétés. Il faut cependant bien veiller au nettoyage avant d'utiliser l'alcool en désinfectant afin d'assurer son efficacité.

Les gels hydroalcooliques

Votre gel doit être bactéricide, fongicide et virucide.

En l'absence éventuelle de norme EN14476, le point le plus important est de vérifier que votre gel contient à minima 70% d'éthanol, sans parfum, pour être efficace.

Attention : un "gel mains antibactérien" ne contiendra probablement pas assez d'alcool pour être virucide il est donc **inutile**.

ATTENTION pour tous les produits :

- à la date de péremption des produits
- à leur conditions de stockage
- à ne surtout pas les mélanger
- à lire et appliquer les consignes d'utilisation et notamment :
 - utiliser des gants (et des lunettes lors des dilutions)
 - vérifier les concentrations/dilutions
 - et les temps de contact nécessaires

Guide de la SF2H concernant le choix des désinfectants (2015) :

http://nosobase.chu-lyon.fr/recommandations/sfhh/2015_desinfectants_SF2H.pdf

Comment bien choisir ses produits pour son établissement :

http://www.cpias-auvergnerhonealpes.fr/Antennes/auvergne_rhone_alpes/Journees/2017/05_05_17/4_essentiel_choisir_ses_produits.pdf

<http://www.cdg66.fr/wp-c4 L'essentiel pour choisir ses produits/ontent/uploads/2020/03/FT-102-Désinfection-des-locaux-COVID-19.pdf>

Avis HCSP : [Avis \(620 ko\)](#)

<https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/AvisRapportsDomaine?clefr=761>

7.2. Matériel de nettoyage

Dans le contexte de pandémie, l'usage de notre aspirateur préféré pose quelques problèmes car malgré son efficacité et ses filtres il mobilise des particules sur lesquelles des micro organismes se sont déposés et les aérosolise.

Sachant que les masques dits "grand publics" (non FFP2) ne peuvent protéger efficacement contre l'inspiration de particules contaminées en suspension dans l'air (voir section "Masques"), leur utilisation va s'avérer délicate.

Le nettoyage dit "humide" sera donc à privilégier, soit grâce à un nettoyeur vapeur, soit avec un balai avec frange amovible nettoyable à plus de 60°.

Concernant le nettoyage vapeur, il semble efficace contre le Covid19 mais l'étude suivante indique une attention particulière à la durée de contact (d'application) sur la surface

C'est une étude bactéricide et non virucide mais le principe reste le même : comme avec les produits désinfectants, il faut toujours considérer la concentration en produit et la durée d'application. En l'occurrence l'étude montre qu'il faut respecter 2 minutes de contact sur 4 m² de sol a priori lisse pour avoir une efficacité équivalente à un désinfectant chimique.

Également, pour éviter les contaminations croisées, il est recommandé des lavettes de couleurs différentes : bleue pour le mobilier, verte pour la salle de bains, rouge pour les sanitaires par exemple.

7.3. Nettoyage du matériel / stockage

Une attention particulière doit être portée à l'entretien du matériel de nettoyage et de désinfection ainsi qu'à son stockage.

Dans les chambres d'hôtes, le matériel et les produits ne doivent pas être laissés à la portée des clients.

L'éventuel matériel mis à disposition (gîtes plus particulièrement concernés) doit être désinfecté à chaque nouveau client.

7.4. Référentiel des produits utilisés

Le référentiel permet de gérer une base « produits » et est associé aux procédures de nettoyage et de désinfection.

Propre à chaque établissement, il regroupe les caractéristiques des produits chimiques utilisés et donne des précisions sur les conditions générales d'utilisation.

Les modalités d'utilisation sont renseignées par la fiche technique du produit.

C'est un document écrit, disponible auprès du fournisseur (par internet par exemple) qui renseigne l'utilisateur sur le produit.

Un exemple de référentiel est proposé en annexe de ce document.

8. Protocoles de nettoyage et de désinfection

Il faut réfléchir à un protocole de nettoyage et de désinfection prenant en compte les spécificités de chacune de vos zones.

L'affichage du plan de nettoyage et désinfection permet de conduire convenablement les différentes étapes au quotidien, pour chaque zone ou local (exemple : bibliothèque, piscine, terrasse, chambre etc...). Le protocole de nettoyage doit être communiqué à vos éventuels intervenants et à tout organisme officiel pouvant effectuer un contrôle.

Fiche exemple désinfection des locaux recevant du public (CD66) : [ici](#)

Explications fiche de nettoyage Chambre des métiers : [ici](#)

Nous vous proposons en **annexe** (fichier à part) des exemples de protocoles que vous pourrez adapter à vos établissements.

8.1. La “jachère” ou “vide” sanitaire entre 2 réservations

Le virus ne pouvant pas survivre de façon durable sur des surfaces sèches, une mesure de prévention peut consister à pratiquer une forme de rotation dans l'utilisation des chambres en fonction des chambres à disposition pour permettre un temps de désinfection naturelle.

L'étude suivante est argumentée scientifiquement et très instructive sur le sujet :

<https://www.preventioninfection.fr/survie-du-covid19-dans-lenvironnement-inerte-enjeu-majeur-ou-debat-anecdotique/>

Sa conclusion rappelle toujours que la meilleure stratégie d'hygiène est de **se laver les mains**.

Il faut également respecter un délai minimum entre la prise en charge du linge et des draps et le nettoyage des sols et surfaces, pour permettre la sédimentation des particules aérosolisées et réduire le risque d'exposition par voie aérienne lors du nettoyage des sols.

Dans son [Guide des bonnes pratiques hygiène et sécurité](#), le groupe Brit Hotel préconise d'attendre 24 heures après le départ du client pour intervenir dans la chambre et d'aérer la chambre pendant au moins trois heures. Le groupe hôtelier suggère également de supprimer le service de recouche. Il suggère également de bloquer 1 jour les chambres utilisées lors du départ du client.

A ce jour il n'existe pas de consignes réglementaires concernant cette pratique de jachère, chaque chaîne hôtelière ou label faisant ses propres propositions.

8.2. Recommandations générales

Quelques soient les zones à nettoyer/désinfecter, on peut établir quelques règles de protocole applicables à toutes les zones :

- les intervenants doivent porter la tenue spécifique “Ménage” (que vous aurez défini) avant leur intervention
- éviter le travail en binôme
- ils doivent s’être lavés les mains selon la procédure adéquate avant leur intervention
- l’ensemble du matériel : seaux, lavettes, balais, bandeaux etc.. doivent être propres
- toutes les pièces doivent être les plus aérées possible avant l’intervention
- les produits sont clairement identifiés et disponibles avant de débiter l’intervention à proximité de la pièce concernée (le chariot est idéal)
- les modalités d’actions (notamment les temps de contact) sont connus des intervenants
- le nettoyage avec balayage humide est à favoriser plutôt que les aspirateurs afin d’éviter l’aérolise des particules potentiellement contaminées
- le protocole standard de nettoyage implique de nettoyer puis de désinfecter, avec du matériel différent

8.3. Classification des espaces

Chaque espace ne peut être nettoyé et désinfecté de la même façon. Il faut donc établir un protocole pour chaque type d’espace.

Dans les paragraphes suivants, vous trouverez une proposition de classification ainsi que quelques points clés.

8.3.1. groupe 1 : commun intérieur (hall / couloir / bagagerie / salon / salle de petit déjeuner etc..)

- Renforcer la désinfection des surfaces et points de contact
- Poignées, tables,, boutons d’appel ascenseur, téléphones, TPE, ordinateur, rampes d’escalier, extincteurs, interrupteur couloirs, clés.

8.3.2. groupe 2 : commun extérieur

- Nettoyage et désinfection quotidienne du mobilier
- Ranger les jeux le soir et les désinfecter avant chaque utilisation
- Renforcer la désinfection des surfaces et points de contact

8.3.3. groupe 3 : chambre

Le traitement du linge fait l'objet d'une catégorisation spécifique au regard de l'importance et de la technicité de l'opération (voir groupe 4).

- Nettoyer le mobilier (bureau, tables et chevets, têtes et pieds de lit, fauteuils, chaises et tabourets, lampes, tableaux et éléments de décoration, radiateurs...).
- Nettoyer puis désinfecter les zones de contact (poignées de porte, interrupteur, téléphone, télécommandes de la télévision et de la climatisation...).

Concernant la gestion de la **recouche** (ie lorsque le client dort plusieurs nuits), que fait-on ?

C'est un sujet difficile à aborder, car chaque établissement dispose de pratiques différentes et non standardisées, souvent liées à la durée du séjour, au nombre de personnes dans la chambre etc. Plusieurs options semblent possibles :

- Vous gardez vos pratiques habituelles, en veillant à l'utilisation de masques et gants en plus de votre tenue de ménage si vous rentrez faire cette chambre, et vous en changez immédiatement après votre passage, avant de rentrer dans une autre chambre
- Vous rendez votre client acteur de sa sécurité sanitaire, en lui demandant s'il veut déposer du linge sale ou des déchets et vous lui fournissez des sacs à cet effet en lui indiquant comment procéder
- Sachez que certains hôtels ont simplement décidé de supprimer ce service, en fournissant du linge supplémentaire avant l'arrivée du client pour les plus longs séjours et des poubelles plus grandes le cas échéant, pour éviter une opération pendant le séjour du client.

Checklist nettoyage chambre :

<https://www.brithotel.fr/brithotel/document/Check%20List%20Nettoyage%20Chambre.pdf>

Le Brithotel suggère un ensemble de surface à désinfecter avec des lingettes à usage unique :

<https://www.brithotel.fr/brithotel/document/Mémo%20desinfection%20lingettes%20à%20usage%20unique.pdf>

8.3.4. groupe 4 : linge de maison

Linge propre

- Se désinfecter les mains avant toute manipulation de linge propre
- Stocker le linge dans un lieu fermé sec, à l'abri du flux des personnes et de la poussière
- Limiter dans la chambre le linge à une quantité nécessaire prédéterminée

Linge sale

- Défaire le lit sans secouer les draps pour éviter la projection de particules potentiellement contaminantes
- Ne pas serrer le linge contre soi
- Se désinfecter les mains après toute manipulation de linge sale
- Ne pas poser le linge au sol
- Déposer le plus rapidement possible le linge sale dans un contenant servant à son transport. Le contenant devra être désinfecté.
- Ne jamais mettre du linge sale en contact avec le linge propre
- Ne pas transvaser de linge d'un sac à un autre
- Ne pas remplir les sacs à linge sale au delà des 2/3 de leur capacité
- Ne pas laisser traîner des sacs à linge ouverts
- Bien fermer les sacs avant leur transport
- Les sacs à linge sales sont stockés isolément du linge propre
- Ne jamais traîner les sacs de linge sale sur le sol mais effectuer leur transport interne dans des chariots/containers strictement réservés à cet usage

Si vous externalisez cette prestation :

- Demander à la société gérant les livraisons de linge de housser le linge propre pour éviter tout contact
- Proposer deux jours de livraisons distincts. Un pour faire partir le linge sale, et le lendemain recevoir du linge propre

Lavage :

- lavage en machine à une température de 60°C ou plus pendant plus de 30 minutes
- en cas de linge devant être lavé à une température < 60°C, il est recommandé d'ajouter un désinfectant (oxygène actif) au produit de lessive

Le séchage et le repassage assurent également un effet microbicide sur la plupart des germes.

Avis SF2H relatif au traitement du linge, au nettoyage des locaux ayant hébergé un patient confirmé à 2019-nCoV et à la protection des personnels :

<https://www.sf2h.net/wp-content/uploads/2020/02/AVIS-SF2H-Prise-en-charge-linge-et-locaux-2019-nCoV-07-02-2020.pdf>

Conseils pratique en unité de soins :

https://www.hpci.ch/sites/chuv/files/prevention/DP-Traitement%20du%20linge%20HPCI_W_FT_00017.pdf

Guide des symboles d'entretien des textiles :

<https://www.linnea.fr/symbole-entretien-des-textiles/a-28/>

8.3.5. groupe 5 : cuisine

L'hygiène en cuisine est déjà relativement décrite et normée, en dehors de tout contexte de pandémie (HACCP, BPH etc..). Vous devez donc appliquer les recommandations connues.

Le résumé sur le document suivant est une excellente synthèse des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine, même s'il s'adresse à des consommateurs plus qu'à des professionnels (mais ces derniers sont supposé les connaître déjà) :

https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gbph-conso-26082014_1_0.pdf

Concernant le nettoyage, votre plan de nettoyage standard avec détergents et désinfectants devrait être suffisant, mais une attention particulière doit être portée sur :

Le nettoyage en continu **pendant le service** :

- du matériel, point de contact important : ustensiles, casseroles, couteaux, planche etc..
- des équipements, et notamment les poignées : four, frigo, robots etc...
- des autres éléments "contactés"

Le nettoyage et la désinfection après le service :

- des plans de travail
- de tous les matériels et équipements ayant été utilisés
- et des interrupteurs, poignées de porte etc...
- utiliser les lave-vaisselle en programme > 60°

Concernant les gestes barrières, s'ils ne peuvent être appliqués en cuisine, comme dans toutes les situations, le port d'équipement de protection individuel (masque) est alors recommandé.

Concernant l'activité de préparation elle-même, il n'existe pas aujourd'hui à notre connaissance de recommandation officielle sur le port de masque en cuisine.

8.3.6. groupe 6 : salle de bain / toilettes

- Vérifier l'approvisionnement en savon et le fonctionnement des éventuels distributeurs de savon, de gel désinfectant, de papier jetable
- Désinfecter les accessoires (sèche-cheveux, brosse de WC etc..)
- Les portes des sanitaires communs doivent rester ouvertes avec une cale-porte

Fiche pratique : Les étapes de nettoyage de la salle de bains : [ici](#)

Exemple de fiche technique relative au bionettoyage des sanitaires : [ici](#)

8.3.7. groupe 7 : piscine / spa / sauna / salle de fitness

Rapprochez-vous de votre fabricant ou vos fournisseurs habituels de matériels et produits pour connaître les préconisations de nettoyage à faire (produit chimique ...).
L'accès à ces équipements peut être limité par un créneau horaire.

Certains de ces équipements peuvent faire l'objet d'un arrêté préfectoral spécifique (comme c'est le cas par exemple en Meuse avec la fermeture des piscines ou bains à remous). Si les gestes barrières ne peuvent pas être mise en place de manière rigoureuse, il faudra envisager une fermeture de l'espace.

Société française d'Hygiène Hospitalière - Avis du 9 mars 2020 relatif au risque de transmission hydrique du SARS-CoV-2 dans l'eau des piscines publiques et leur environnement :
<https://www.sf2h.net/wp-content/uploads/2020/03/Avis-SARS-CoV-2-et-eau-de-piscine-SF2H-09.03.2020.pdf>

COVID-19 : Eau potable et eau de baignade QUESTIONS-RÉPONSES :
https://www.inspq.qc.ca/covid-19/environnement/eau-potable-eau-baignade?fbclid=IwAR02ZpnQ-Gx_XdVxHAHCVKgFipxFVK-dcf6Zhh6OfRBHhSP6_r7zo3LPOVo

Ododo - Désinfection du Coronavirus dans les piscines et Jacuzzi , qui que quoi comment ?
https://www.youtube.com/watch?v=Q_jGyz2PYsU

8.4. Suivi de réalisation

La traçabilité des différentes opérations permet :

- de garder une trace du travail effectué
- d'apporter une preuve en cas de contrôle ou de plainte
- de rappeler aux opérateurs la liste des tâches à effectuer sous forme de check-list

En période de pandémie, la traçabilité prend tout son sens.

L'outil permettant ce suivi est un registre de réalisation.

Un exemple de ce document figure en **annexe**.