



**MINISTÈRE  
DE L'ÉCONOMIE  
ET DES FINANCES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Auto-évaluation Réassurance Sanitaire

## MULTIFILIERE

15/06/2020

Le [comité interministériel du Tourisme du 14 mai 2020](#) a acté la mise en place d'une dynamique collective de réassurance sanitaire dans le cadre de la lutte contre le covid-19.

Les protocoles sanitaires élaborés par les organisations professionnelles, validés par le Ministère des Solidarités et de la Santé sont structurés autour des documents mis à disposition [Ministère du Travail](#) :

- un protocole national de déconfinement des entreprises ;
- des fiches métiers ;
- un protocole de déconfinement commun aux professions HCR (hôtels, cafés, restaurants).

La DGE et les partenaires de la [Marque Qualité Tourisme™](#) ont fait évoluer les référentiels de la Marque pour accompagner les professionnels du tourisme dans la mise en œuvre du processus de réassurance sanitaire.

Les critères de l'Auto-évaluation Réassurance Sanitaire Tourisme proposés dans le cadre de la Marque Qualité Tourisme™ :

- sont centrés sur l'expérience et le parcours client
- sont accessibles par une auto-évaluation anonyme afin d'accompagner tous les professionnels du Tourisme sur <https://www.entreprises.gouv.fr/tourisme/auto-evaluateur-reassurance-sanitaire> .

L'ensemble des critères utilisés pour chaque filière sont présentés dans ce document « Multifilière ». Le professionnel a la possibilité de configurer une auto-évaluation présentant l'ensemble de ses services en sélectionnant les séquences spécifiques du parcours client (Ex Hôtellerie de plein air Lieu de visite avec restauration). Certains critères peuvent être « non mesurés » en fonction de la configuration des lieux.

# Accueil Client

## Information amont

### 1 - Les mesures sanitaires sont précisées sur l'outil numérique pour informer les clients en amont de leur séjour/visite.

Assurer une communication claire sur l'ensemble des mesures de prévention contre le COVID-19 mises en place dans les structures sur le site internet de la structure ou présence sur un réseau social

### 2 - Les mesures sanitaires précisées sur l'outil numérique sont traduites

A minima dans une langue correspondant au bassin de fréquentation

### 3 - Les réservations sont encouragées pour limiter l'affluence et gérer les flux de clients

Pour les LDV favoriser autant que possible la réservation à l'avance avec horodatage, afin de faciliter la gestion des flux d'entrées dans les sites. possible pour un OT (réponse à distance à une demande), ou si l'affluence est très faible (Ex caveaux), etc...

### 4 - Les principaux aménagements et restrictions de l'offre dûs à la mise en oeuvre des mesures sanitaires sont précisés sur l'outil numérique

Ex : accès limité à certains équipements ou activités

## Information amont - Lieu de visite (en cours de validation)

### 5 - Les modalités d'accueil sanitaires précisent les règles de distanciation à respecter, présence de points d'informations COVID-19, informations sur les points d'eau avec savon pour se laver les mains et/ou de gel hydro alcoolique sur site.

### 6 - "Les modalités d'accès de la visite sont précisées : aménagements et adaptations du parcours, évolution des modalités d'accueil et extension/modulation des horaires d'ouverture (ouverture en avance des lieux de spectacles), informations complémentaires (privilégier les paiements CB et ""sans contact"" par exemple, etc.)."

## Information amont - Hébergement

### 7 - Les heures d'arrivées sont échelonnées afin de limiter la présence de clients dans le local d'accueil

## Information sur site

### 8 - Les modalités d'accueil et les consignes pour le client sont affichées à l'entrée du site

### 9 - Les modalités d'accueil et les consignes pour le client sont traduites

Pictos autorisés

### 10 - Ces supports et la signalétique sont clairs, en bon état, visibles et positionnés aux endroits stratégiques du site.

Affiches, écrans, signalétique...

## Information sur site - Lieu de visite (en cours de validation)

### 11 - Les supports d'information sur les mesures mises en place et à respecter par les visiteurs sont présents en divers points du site.

Affiches, écrans, signalétique...

## Information sur site - Hébergement

### 12 - Le client est informé des mesures à respecter (affichage dans les chambres).

Ex : Le nettoyage d'une chambre est limité au minimum durant le séjour d'un même (groupe de) client(s). Effectuer le ménage en l'absence des occupants, ou d'occupation minimale en cas d'impossibilité, en particulier pour les dortoirs

### 13 - Le client est invité à participer à certains actes.

## Auto-évaluation Réassurance Sanitaire MULTIFILIERE

Date de création : 15/06/2020

Date de modification : 15/06/2020

"ex : Mise des serviettes dans un contenant prévu à cet effet en chambre ou à l'extérieur ; ouverture de la fenêtre de chambre avant de la quitter; 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 de la chambre devant leur porte sur une plage horaire fixée."

## Distanciation physique

**14 - Les clients rentrent un par un Les clients rentrent un par un ou par famille ou groupe dans la limite de 10. À défaut, une distance d'un mètre entre les clients à l'accueil, est matérialisée par tout moyen**

Sauf groupe dans la limite de 10

**15 - Lorsque cela est pertinent, notamment sur les lieux d'accueil ( réception ) des barrières physiques additionnelles sont installées (vitrres, cloisons temporaires....) pour réduire les flux de circulation d'air et les contacts directs**

Constat visuel de la mise en place de toutes barrières physiques complémentaires.

**16 - Le nombre de personnes est limité dans chaque espace clos à l'instant t**

Affichage de la capacité maximale pour chaque espace de l'établissement.

**17 - Les règles de distanciation physique au niveau du public sont respectées tout au long du parcours client (parking, accueil,...).**

4m<sup>2</sup> par rapport à la surface résiduelle pour calculer le nombre de clients et d'employés admis en simultané dans une pièce ou espace clos. Si distanciation impossible à respecter, alors le port du masque grand public (ex: restauration) est nécessaire. Pour les LDV, vérifier également passage en caisse, puis lors de sa déambulation dans le site

## Distanciation physique - Restauration

**18 - La distance minimale entre les tables (au moins 1 mètre), est respectée**

Une distance minimale d'un mètre est garantie entre les tables occupées par chaque personne ou groupe de personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique (ex. les restaurants avec banquettes). Les tables partagées par des clients qui ne sont pas venus ensemble sont à éviter.

## Distanciation physique - Lieu de visite (en cours de validation)

**19 - Des dispositions de communication (panneaux d'affichages, marquages au sol...) et des aménagements physiques (moyens physiques ou distanciels...) permettent de rappeler les consignes de distanciation aux clients.**

Transmission individuelle au public , affichage des consignes, marquage au sol, tiré file d'attente (balisage...). Plan de circulation

## Gestes barrière client

**20 - Du gel hydro alcoolique ou toute autre solution désinfectante est mise à disposition du public de façon visible dès l'entrée au sein de l'établissement**

Preuve visuelle de la mise en place des solutions désinfectantes + pertinence de leur localisation. Présence d'un mot d'information demandant au client de signaler la rupture de stock de gel hydroalcoolique ou équivalent (ex: fin du flacon...)

**21 - Le mode de paiement sans contact est privilégié,**

Tout mode de paiement sans contact (pré-paiement, virement, cartes bancaires, ..) est privilégié, pour cela une communication explicite est affichée ou des consignes orales sont formulées. Présence affichette

**22 - Les ventilateurs collectifs dans les espaces communs même extérieurs ne sont pas mis en marche**

L'utilisation de climatiseurs est possible, en évitant de générer des flux d'air vers les personnes, sans recyclage de l'air, et en recherchant le filtre le plus performant sur le plan sanitaire. Il convient de maintenir une aération des espaces clos tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les clients. Brumisateurs collectifs autorisés en terrasse.

**23 - Les objets pouvant être touchés par plusieurs personnes ne sont pas mis à disposition du client**

"Ex dans les hébergements : livres, jeux, journaux, dépliants réutilisables, stylos à l'accueil, ordinateurs en libre-service, etc.). Ex dans la restauration : livres, jeux, journaux, salières, etc (sauf éléments partagés au sein du même table : carafe, panier...). Le sel ou le poivre peuvent être proposés en sachets unitaires . Ex : dans les Lieux de visite : limiter au maximum les supports de médiation (numériques et papier) et audioguides susceptibles de passer de mains en mains ou, si leur maintien est prévu, prévoir de les désinfecter après chaque utilisation ;"

## Gestes barrière client - Hébergement

**24 - Le personnel sensibilise à son arrivée la clientèle sur le besoin de minimiser ses déplacements au sein de l'hébergement**

"Notamment dans les espaces intérieurs ainsi que le recours aux équipements collectifs (toilettes collectives si des toilettes individuelles sont disponibles, etc. ;"

**25 - Les personnes portent, dans les espaces intérieurs, un masque grand public dans les espaces où il y a des possibilités de regroupement**

Toute personne de onze ans ou plus

## Auto-évaluation Réassurance Sanitaire MULTIFILIERE

Date de création : 15/06/2020

Date de modification : 15/06/2020

#### **26 - Une zone de dépose des clés/cartes et documents, est prévue**

Effectuer un nettoyage désinfectant des clés ou badges avant et après chaque remise par le personnel ou un client.

#### **27 - La remise de la facture et la signature dématérialisées sont privilégiées**

#### **28 - Les conditions de départ avec les clients sont vus par téléphone ou par e-mail**

Les documents indispensables au départ sont prévus en amont et sont si possible envoyés de façon dématérialisée.

#### **29 - Une heure de départ à respecter est fixée afin d'échelonner les heures de départ pour limiter le nombre de clients à la réception,**

#### **30 - Les clients n'ont pas accès à la bagagerie**

Si le service est supprimé, les clients en sont informés en amont. Le service de consigne est suspendu

#### **31 - Le personnel chargé du nettoyage des chambres porte un masque grand public.**

Le personnel dédié aux activités administratives porte un masque grand public dans les parties communes.

### *Gestes barrière client - Restauration*

#### **32 - Les personnes portent, au sein de l'établissement, un masque grand public mis à l'entrée, pendant les déplacements et à la sortie de l'établissement.**

#### **33 - Le personnel porte un masque**

Pas de gants.

#### **34 - Les menus seront présentés sur ardoise, support jetable, support nettoyable recyclé, QR code ou oralement pour éviter tout contact**

"Les menus seront présentés dans la mesure du possible sur ardoise ou oralement pour éviter tout contact; dans le cas de l'utilisation d'un menu papier le client utilisera du gel hydro alcoolique pour se désinfecter les mains. "

#### **35 - Les personnes accueillies ont une place assise**

Eviter de demander aux clients de changer de place ou de se déplacer en cours de service.

#### **36 - Les buffets sont repensés pour respecter les règles de distanciation sociale et éviter les déplacements**

Éviter les présentations d'aliments en vrac, protection des denrées, préférer les présentations unitaires, utilisation des ustensiles communs par un serveur...

#### **37 - Le paiement à table est privilégié (et non à l'accueil pour éviter les déplacements)**

#### **38 - Les vestiaires client sont temporairement fermés, de préférence.**

### *Gestes barrière client - HPA (en cours de validation)*

#### **39 - Dans les espaces extérieurs, ou sous abri des campings, le port du masque n'est requis que lorsque le respect de la distance de sécurité est incertain (équipements collectifs pour la vaisselle, loisirs, attente aux sanitaires, etc.).**

### *Gestes barrière client - Lieu de visite (en cours de validation)*

#### **40 - Les sites informent les visiteurs des points d'eau accessibles afin de leur rappeler l'importance du lavage de mains.**

#### **41 - Des distributeurs de gel hydro alcoolique sont positionnés tout au long du parcours de visite et renforcés aux endroits nécessaires (entrées et sorties des attractions et des lieux de spectacles, par exemple).**

## Gestion des flux

### **42 - Un plan de circulation pour limiter les croisements et respecter les distances de sécurité, est établi et matérialisé, en fonction de la taille de l'établissement**

Des plans de circulation doivent ainsi être mis en œuvre pour garantir le respect de la distanciation physique minimale, que ce soit dans des lieux clos et exigus ou dans des espaces ouverts, mais sous une forme incitative plus que contraignante (fluidifier plutôt que ralentir). possible pour les petites surfaces déportant leur accueil à l'extérieur.

## Gestion des flux - Restauration

### **43 - Les emplacements des tables sont organisés pour maintenir la distance de sécurité de 1 m (entre les clients et le personnel)**

Rappel : Une distance minimale d'un mètre est garantie entre les tables occupées par chaque personne ou groupe de personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique.

### **44 - Le placement des clients est organisé de façon rapide afin d'éviter tout attroupement et file d'attente,**

### **45 - Le service est organisé de manière à espacer les départs des différentes tables,**

## Gestion des flux - Lieu de visite (en cours de validation)

### **46 - Les files d'attente à l'entrée des attractions et des spectacles sont matérialisées par un marquage au sol et une signalétique ad hoc qui permet le respect des règles de distanciation physique.**

### **47 - Il est possible d'ouvrir des lieux en avance, afin d'éviter les regroupements de visiteurs. Les sorties s'effectuent de façon progressive (par exemple : rang après rang) en utilisant toutes les portes à disposition afin d'éviter la promiscuité des visiteurs**

### **48 - Pour les spectacles intérieur/extérieur : placement des groupes ou intercalage de sièges vides entre groupes afin de faire respecter les règles de distance.**

Interactions avec le public : Adaptation de la configuration des spectacles faisant intervenir des visiteurs. Respect des gestes barrière.

### **49 - Sortie progressive, par exemple rang après rang, pour éviter les regroupements ou mettre en place une régulation avec des zones d'attente.**

Interactions avec le public : Adaptation de la configuration des spectacles faisant intervenir des visiteurs. Respect des gestes barrière.

## Gestion des flux - HPA (en cours de validation)

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

### **51 - 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**

### **52 - Dès que possible, les flux entrées et sorties des clients et/ou marque de sens de circulation à l'intérieur des établissements (couloirs, allées...) sont séparés**

## Respect des consignes

### **53 - Le personnel de l'établissement s'assure que les règles et les bonnes pratiques définies sont bien respectées par les clients**

En cas de non respect, le personnel rappelle les consignes aux personnes concernées et s'assurent de leur bonne application avec bienveillance et pédagogie

## Adaptation de l'offre Réaménagement & restrictions d'activité

### **54 - Le fonctionnement des fontaines à eau, les machines à cafés, distributeurs de boissons, équipements libres service destinées au public est suspendu de préférence**

Auto-évaluation Réassurance Sanitaire MULTIFILIERE

Date de création : 15/06/2020

Date de modification : 15/06/2020

Les mini-bars sont temporairement suspendus de préférence

#### **55 - Les activités ou les espaces qui ne pourraient pas faire l'objet de mesures de prévention sont suspendus/fermés temporairement**

Ex : (banquettes et fauteuils dans les lobbys et accueils, aire de jeux pour enfants dans les hôtels, salles communes exigües, etc.), retrait des mascottes du site lorsque aucune solution ne permet de respecter les distances de sécurité.

### *Adaptation de l'offre Réaménagement & restrictions d'activité - Lieu de visite (en cours de validation)*

#### **56 - Des aménagements sont mis en place pour chacune des activités afin de garantir la prescription de distanciation physique : contrôle et limitation de l'accès.**

Recommandations en termes de jauge par espace ouvert. Il s'agit d'un critère « universel » d'occupation maximale des espaces ouverts au public et en milieu de travail (« jauge ») de 4m<sup>2</sup> minimum par personne, ce qui doit permettre de garantir une distance minimale de 1 mètre autour d'une personne (dans toutes les directions). Cette règle permet d'éviter le risque de contact, notamment dans les lieux de circulation ou d'activité qui génèrent des flux de personnes. Exemple : commerce d'une superficie de 100m<sup>2</sup>. En considérant que les rayonnages représentent un encombrement de 40%, il reste 60% de surface résiduelle disponible pour les clients et le personnel. Pour 60m<sup>2</sup> de surface disponible, la jauge maximale de 4m<sup>2</sup> par personne permet d'accueillir dans le magasin 60/4= 15 personnes. Si l'encombrement est de 60%, cas plausible selon la configuration des lieux, une surface résiduelle d'un peu plus de 40m<sup>2</sup> permet d'accueillir jusqu'à 10 personnes.

#### **57 - Les parcours et les modalités des activités (visites guidées, ateliers pédagogiques...) sont modifiées si nécessaire pour prévenir tout risque de promiscuité.**

"Les activités d'éducation artistique et culturelle sont possibles, sous réserve qu'elles puissent se faire dans des conditions sanitaires satisfaisantes pour les animateurs et les publics ;"

#### **58 - La pertinence d'ouvertures par phase, notamment pour maintenir fermés certains espaces confinés comme les auditoriums / salles de conférence, ou très exigües est évaluée**

Des ouvertures différées de ces espaces sont recommandées afin d'aligner réouverture sur les consignes nationales concernant les cinémas et salles de spectacles différées de ces espaces sont recommandées afin d'aligner réouverture sur les consignes nationales concernant les cinémas et salles de spectacles. Consulter le site du MCC <https://www.culture.gouv.fr/Aides-demarches/Covid-19-le-ministere-informe-les-professionnels/Deconfinement-aide-pour-la-reprise-d-activite-et-la-reouverture-au-public>

#### **59 - La vente de produits est adaptée par un aménagement des différents services du site afin de répondre aux exigences des mesures de prévention et de mesures barrière : réorganisation de la vente de produits de restauration et de snacking, aménagement de la vente de produits dans les boutiques, etc.**

Ex: Adaptation de l'offre des produits, notamment pour les produits vendus en vrac (arrêt des bonbons en vrac ou solution alternative, par exemple en assurant le service des produits par un opérateur ou la distribution de gants jetables à usage unique pour les visiteurs).

### *Adaptation de l'offre Réaménagement & restrictions d'activité - HPA (en cours de validation)*

#### **60 - Le programme d'animations (y compris club(s) enfants et ados) est adapté à l'interdiction de groupe supérieur à 10**

Eviter de brasser des groupes .

#### **61 - Les espaces sont réaménagés de manière à faire respecter les distances de sécurité sanitaire entre les personnes (clients, employés et tiers intervenant sur site).**

Rappel : interdiction de groupe supérieur à 10

#### **62 - Le nombre d'événements collectifs sont réduits**

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). Pas de double en badminton, tennis...Rappel : interdiction de groupe supérieur à 10

#### **63 - Le programme d'animations et d'activité est revu en vue de respecter les gestes barrières et la distanciation**

Rappel : interdiction de groupe supérieur à 10 . Réaménager les espaces pour faire respecter les distances de sécurité sanitaire (1 m minimum) entre les personnes et le nombre de personnes admises simultanément dans les lieux clos, soit 4 m<sup>2</sup> par personne calculé à partir de la surface résiduelle (clients, employés et tiers intervenant sur site).

## Hygiène et désinfection

### *Règles d'hygiène*

#### **64 - Les règles d'hygiène habituelles sont renforcées.**

Elles se traduisent par un plan de nettoyage adapté à la prévention du risque COVID 19 et des procédures spécifiques pour le nettoyage du linge, serviettes, tenues de travail et autres vêtements (une température adaptée + utilisation des produits de nettoyage et de désinfection préconisés chapitre 7 du Protocole national de déconfinement) et une adaption de l'organisation du nettoyage conformément aux fiches métier du ministère du travail (femme de chambre, cuisine, service en salle) +fréquence lavage de main définie +port masque charlotte en cuisine. Il convient de réaliser un nettoyage par détergent au minimum quotidien des sols et une désinfection pluriquotidienne des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes. Une attention particulière doit être accordée aux toilettes, en prévoyant un nettoyage/désinfection adéquat de ceux-ci (avec mise à disposition de savon, de serviettes à usage unique et d'une poubelle à régulièrement vider).

## Auto-évaluation Réassurance Sanitaire MULTIFILIERE

Date de création : 15/06/2020

Date de modification : 15/06/2020

## 65 - Un plan de nettoyage avec périodicité est suivi et établi

Le plan précise la fréquence de nettoyage qui est supérieure à la moyenne : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, ascenseurs, matériels, plus généralement de tout objet et surface... susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, ...). Pour nettoyer les surfaces, il conviendra d'utiliser des produits contenant un tensioactif (solubilisant les lipides) présent dans les savons, les dégraissants, les détergents et les détachants. Outre son activité de dégraissage des surfaces, le tensioactif va également dégrader les lipides de l'enveloppe du virus SRAS-CoV-2 et ainsi l'inactiver. Ces produits de nettoyage pourront donc être utilisés pour l'entretien quotidien des locaux après le retour de personnels.

## 66 - Des actions spécifiques de désinfection sont programmées avec des modalités qui dépendent de la fréquence et de l'utilisation des objets potentiellement contaminés (les poignées de portes, les boutons d'ascenseurs, les casques audios, les lunettes 3D ...)

Ex LDV : mettre en place un nettoyage renforcé des espaces d'accueil, des boutiques, des sanitaires, des ateliers, avec traçage, des supports de médiation susceptibles d'être touchés, des audioguides s'ils sont maintenus par le passage d'un spray adapté avec un papier type essuie-tout ou des lingettes qui permettent de détruire les bactéries et les virus

## 67 - Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux entrants (blanchisserie, produits alimentaires ...) et de façon générale l'ensemble des produits livrés à l'établissement .

Instructions spécifiques transmises au personnel Constat visuel de l'application des consignes renforcées en temps réel

## 68 - Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux sortants (linge, gestion de déchets ..) afin de limiter tout risque de contamination croisée.

Instructions spécifiques transmises au personnel. Constat visuel de l'application des consignes renforcées en temps réel

## Règles d'hygiène - Sanitaires collectifs

### 69 - La fréquentation instantanée du sanitaire collectif est limitée ( 1 personne par équipement sanitaire : WC, douche...) et l'affichage est présent à l'entrée du sanitaire.

### 70 - Les équipements ne permettant pas de préserver la distanciation sociale sont condamnés totalement ou en partie (ex : 1/2 urinoirs contigus)

### 71 - Les clients peuvent se laver les mains avant l'entrée des sanitaires (ou gel)

Les sanitaires non indispensables peuvent être condamnés ( ex: OT)

### 72 - Les consignes sont affichées à l'entrée et à l'intérieur du sanitaire sur les règles

"Pour le bien de tous, merci de vous laver les mains au savon. Portez votre masque lors de vos déplacements dans les couloirs et espaces communs du sanitaire. Merci de respecter les gestes barrière. Ne stationnez pas dans les couloirs du sanitaire ; patientez à l'extérieur en faisant la queue et en respectant la distanciation sociale."

### 73 - Les procédures de nettoyage détaillant le mode opératoire de désinfection et la fréquence des nettoyages sont affichées.

L'augmentation de la fréquence du nettoyage est rappelée. Se reporter aux protocoles par filière et au chapitre 8 du protocole national de déconfinement.

## Organisation interne

### Engagement de la direction

#### 74 - La direction nomme un référent «protocole sanitaire»

La direction nomme un référent «protocole sanitaire» qui s'assure de la mise à jour et du respect des règles et bonnes pratiques au sein de chaque établissement. Il s'assure de la retranscription opérationnelle du plan de sécurité sanitaire COVID-19, supervise au quotidien la bonne application des mesures, traite de la gestion des aléas.

#### 75 - Le dirigeant a pris connaissance du protocole national de déconfinement pour assurer la sécurité et la santé des salariés, des fiches métiers du ministère du Travail applicables à son activité , du protocole de sa filière rédigé par son OP.

#### 76 - La direction fournit les moyens nécessaires pour s'assurer de la maîtrise du risque Covid-19

"Présence des équipements de prévention et de protection et gestion des stocks (masques, gants, charlottes...); Organisation de réunion d'équipe quotidienne ou régulière pour la gestion de la situation sanitaire, à partir d'un volume de salariés à définir. La fréquence des réunions est adaptée aux éventuelles rotations d'équipes."

#### 77 - Les actions correctives suite aux remontées d'équipe et aux retours clients sont mises en place

## Communication des règles au personnel

#### 78 - Les règles et bonnes pratiques sont affichées pour les collaborateurs

### Auto-évaluation Réassurance Sanitaire MULTIFILIERE

Date de création : 15/06/2020

Date de modification : 15/06/2020

Rappel du socle de déconfinement+ affichage plan de circulation+ affichage procédure nettoyage + plan de désinfection, des plannings d'arrivée+gestion procédure livraison+ gestion salle repos/ vestiaires. Renvoi fiches ministère travail +Protocole national de déconfinement +protocoles par filière.

#### **79 - Les analyses de risques réglementaires sur la santé sécurité des travailleurs sont mises à jour pour intégrer le risque Covid-19 .**

Mise à jour DUERP.

#### **80 - Les équipes sont sensibilisées et formées aux règles et bonnes pratiques du protocole sanitaire**

Utilisation de E learning génériques et/ou sensibilisation...Des formations complémentaires propres à chaque établissement pourront effectuées en complément

### *Gestion des cas suspects et avérés*

#### **81 - Le référent sanitaire connaît la procédure en cas de contamination.**

Rappel : protocole national de déconfinement Chapitre VI – Le protocole de prise en charge d'une personne symptomatique et de ses contacts rapprochés