

Balade Océane

Mesures d'hygiène mises en place en 2021 et 2022

Avant l'arrivée

Mise à disposition sur le site internet des recommandations de [ADN Tourisme](#) concernant les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection pour les hébergements de tourisme (gîtes, meublés et chambres d'hôtes) du 20 mai 2020.

Il est demandé aux hôtes d'apporter des masques, du gel hydroalcoolique et des chaussons ou des chaussures d'intérieur.

Accueil maison

- Port du masque dans tous les espaces communs.
- Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'entrée.
- Consigne donnée de se désinfecter les mains en entrant.

Chambres

- Règlement plastifié dans les chambres.
- Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'entrée de chaque chambre.
- Protection plastique sur les surfaces planes des meubles en bois pour pouvoir les désinfecter avec une solution alcoolique.
- Matériels renouvelés à chaque client : documentation touristique, carnet et stylos.
- Désinfection des jeux de clés données aux hôtes.

Petits déjeuners

- L'espace disponible étant suffisant pour assurer la distanciation réglementaire, les petits déjeuners sont servis dans la salle à manger et/ou en extérieur.
- Tous les matériaux en tissus ont été retirés : corbeille à pains, chemin de table, serviettes de table et remplacés par des sets en plastique, des serviettes à usage unique compostables et des contenants lavables.
- Tous les contenants sont individuels ou à partager en couple/famille (pain, beurre, confitures, fromages).
- Les contenants collectifs sont manipulés uniquement par les propriétaires (café, lait, jus de fruits).
- Port de masques pour la préparation des petits-déjeuners.
- Les fruits et légumes sont lavés à l'eau savonneuse juste après leur achat, rincés puis séchés.
- Pour tous les produits frais, le suremballage est enlevé et l'emballage est désinfecté avant mise au réfrigérateur. Les autres produits sont laissés à l'air libre plusieurs heures avant d'être rangés.

Tables d'hôtes

- Conformément aux consignes de l'OT, nous n'assurons plus les tables d'hôtes dans la configuration habituelle.
- Nous encourageons les hôtes à fréquenter les restaurants (liste des restaurants mise à disposition)
- En cas de nécessité, nous proposons la consommation sur place de plats à emporter ou des plateaux repas servis dans les mêmes conditions d'hygiène que les petits déjeuners.

Nettoyage et désinfection

- Aération systématique des chambres.
- Port de combinaison, masque et gants pour la manipulation du linge sale.
- Toute la literie est changée après chaque client y compris les alèses imperméables et protège-oreillers imperméables.
- Lavage du linge à 60°C avec Sanytol (EN14476) dans l'eau de rinçage ou à 40°C avec Sanytol dans l'eau de lavage et l'eau de rinçage.
- Les sanitaires sont nettoyés avec une solution à base de javel.
- Une fois le nettoyage terminé, désinfection avec une solution homologuée EN14476 de toutes les surfaces et objets manipulés par les clients : table de nuit, bureaux, chaises, poignées de portes et de fenêtres, interrupteurs, étagères, cintres, poubelles, documentations plastifiées.
- Les poignées de portes d'entrée et rampe d'escalier sont désinfectées plusieurs fois par jour.
- Les parties communes ainsi que la cuisine sont nettoyées quotidiennement selon le même protocole que les chambres.
- Augmentation à 70°C de la température de lavage du lave-vaisselle.