

## Compilation des bonnes pratiques

Pour vous aider à reprendre votre activité et recevoir vos clients dans les meilleures conditions sanitaires, nous avons recensé quelques bonnes pratiques non exhaustives qui doivent bien sûr être complétées par vos soins en fonction de la situation qui vous est propre.

### Information et Communication

J'informe mes clients ainsi que mes réseaux des mesures sanitaires que j'ai prises. **JE LES RASSURE.**

- sur ma page facebook
- sur mon site Internet
- dans ma signature mail
- par mailing à mon carnet d'adresses
- en mettant à jour l'onglet spécial « description sanitaire /COVID 19 » sur mon espace personnel e-SPRIT
- sur mon livret d'accueil



### Accueil de mes hôtes

Continuez à accueillir vos hôtes comme vous savez le faire tout en les rassurant et en appliquant les gestes barrières. Remettez-leur directement la documentation touristique et invitez-les à la conserver, ne la laissez pas à disposition des clients suivants.

**Mettez à leur disposition :** Solution hydroalcoolique pour les mains, gants et lingettes jetables, savon pour les mains, serviettes et mouchoirs en papier, papier toilette. Invitez ceux qui restent en séjour à faire leur ménage quotidien en leur fournissant les produits nécessaires et une liste de conseils. Donnez-leur la liste des services médicaux les plus proches.

### Règles de nettoyage et de désinfection des locaux entre chaque client

Prenez soin de vous en vous munissant de gants jetables (après chaque utilisation), masque, vêtement de protection (blouse) et chaussures que vous laisserez à l'extérieur du logement après usage. Ne vous touchez pas le visage pendant toute la durée du ménage et lavez-vous bien les mains après.

**QUAND ?** Respectez un délai de 24h entre chaque séjour pour commencer le ménage et aérez les pièces avant et pendant le ménage si possible. Vérifiez le bon fonctionnement de votre VMC et climatiseur et nettoyez-en les grilles ou filtres entre chaque client.

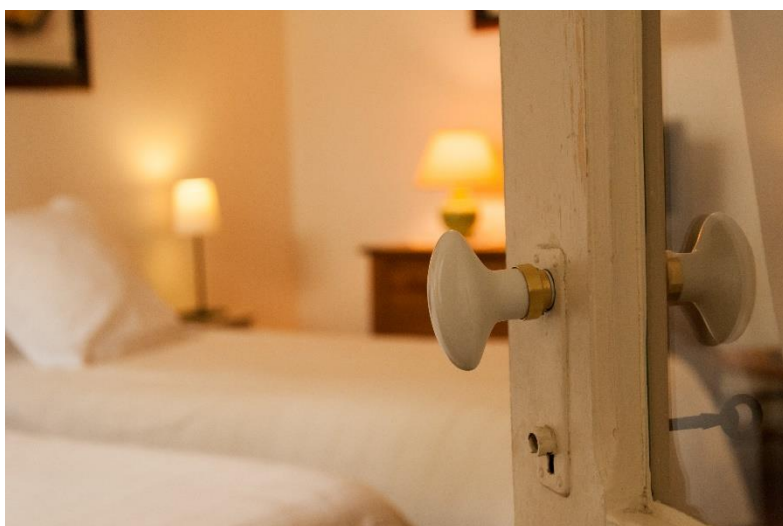
**COMMENT ? :** Nettoyez à l'aide d'un produit détergent avant de désinfecter avec un produit répondant à la norme virucide (NF EN 14476 juillet 2019), ou avec d'autres produits comme l'eau de Javel à la concentration virucide de 0,5% de chlore actif (par exemple 1 litre de Javel à 2,6% + 4 litres

d'eau froide) en utilisant de **l'essuie-tout ou des lingettes jetables**. Prenez soin de ne pas mélanger certains produits ménagers entre eux (par ex. eau de javel et ammoniac).  
Si vous utilisez des produits réutilisables (chiffon, serpillère, éponge microfibre...) **passez-les en machine à la température la plus élevée possible entre chaque utilisation**.  
**Lavez le linge de maison à 60°** après chaque départ de vos hôtes (alèze, housse de couette, drap, serviette de bain, torchon, couverture...) ou utilisez des alèzes ou protèges oreillers jetables. Pensez à désinfecter le panier à linge.

**QUOI ?** : Pensez à bien **désinfecter** dans la chambre et les lieux communs **les éléments fréquemment touchés** : les poignées, tables, plans de travail, robinets, interrupteurs, téléphones, TPE, ordinateur, rampes d'escalier, télécommandes, extincteurs, WC, douche et/ou baignoire, évier, lavabo, poubelles, rebords de fenêtre, certains ustensiles de cuisine... mais aussi tout le matériel de ménage, le petit et gros électroménager, l'équipement pour bébé et les éléments de loisirs à disposition (vélos, salon de jardin, jeux de société, de plein air)...  
Pour les gîtes il est conseillé de relaver la vaisselle au lave-vaisselle à haute température.  
Dépoussiérez et nettoyez avec un produit adapté les rideaux, canapés, coussins, tapis ou limitez-les autant que possible.  
Pour l'entretien des SPAS demandez conseil à votre fournisseur.

## Adaptez l'environnement à la situation

**DESENCOMBREZ votre logement** de tous objets inutiles ou non indispensables (bibelots, revues, livres, ...) et désinfectez tous les éléments de loisirs mis à la disposition de vos hôtes. **Évitez les jouets pour les jeunes enfants** qui ne pourront pas être désinfectés avec un produit désinfectant spécial surfaces alimentaires.  
Si vous ne pouvez pas proposer un service de petit déjeuner dans des conditions de distanciation adéquates, proposez-le en chambre sur plateau.  
Jetez les condiments ou les produits alimentaires entamés.



*l'Office de Tourisme de la Vallée du Loir décline toute responsabilité ou ne donne aucune garantie, expresse ou tacite, quant à l'exhaustivité, l'exactitude, la fiabilité, la pertinence de ce contenu divulgué à quelque fin que ce soit. Toute confiance accordée à ces informations relève de votre responsabilité.*