



TOURISME

Protocole de Sécurité Sanitaire Touristique

En partenariat avec

U.N.I.H

الاتحاد الوطني للصناعة الفندقية

Union Nationale de l'Industrie Hôtelière

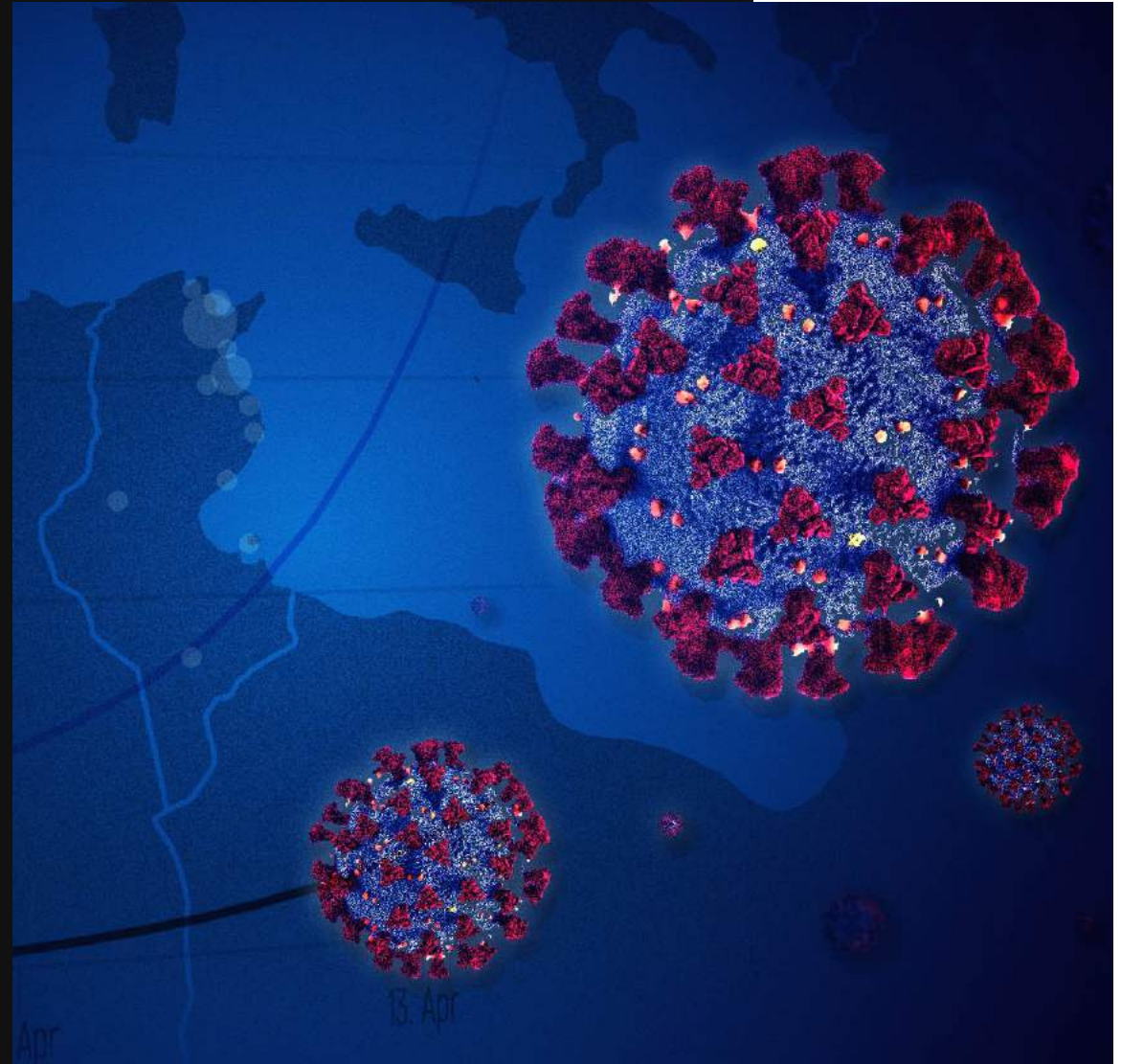


الجامعة المهنية المشتركة للسياحة التونسية
Fédération Interprofessionnelle du Tourisme Tunisien


Unidom
CREATIVE SOLUTIONS

Protocole de Sécurité Sanitaire Touristique

De prévention
contre le COVID-19





Ce « **Protocole de Sécurité**

Sanitaire Touristique » est un recueil de

conseils et de recommandations de précaution, un manuel de procédures sanitaires de prévention, destiné aux entreprises touristiques. Il s'appuie sur les mesures déjà en vigueur.

Il est appelé à être complété et enrichi par les différentes parties prenantes: ministères, Administrations, organismes professionnels, institutions sanitaires et scientifiques...

Ce « PSST » peut constituer un moyen rapide, (relativement) peu coûteux et efficace pour:

- communiquer sur la situation sanitaire en Tunisie;
- redonner confiance au touriste en la destination;
- le faire revenir en Tunisie;
- redonner confiance en la destination
- convaincre les MAE des pays émetteurs de touristes que la Tunisie est une destination sûre.



Ce « PSST » est un projet élaboré par Tourisme Info et son Observatoire du Tourisme, en partenariat avec l'**Union Nationale de l'Industrie Hôtelière (UNIH)**, la **Fédération Interprofessionnelle du Tourisme Tunisien (FI2T)** et l'**agence de communication UNICOM**, comme contribution de leur part dans la lutte contre la propagation de pandémie du COVID-19, et en préparation du déconfinement et de la reprise de l'activité touristique en Tunisie.

Ce « **Protocole de Sécurité Sanitaire Touristique** » ne peut réussir qu'avec la bonne volonté et la conscience du client et de l'employé, leur sens du civisme et du devoir.

Ce protocole a été rédigé par:

Mme **Sana THABET SAÏDANI**,
hygiéniste responsable Qualité à
l'hôtel Bizerta Resort,

Dr **Kaouthar MEDDEB**
médecin d'hôtel spécialiste en
thalassothérapie, Vice-Présidente de la
FI2T

sous la direction de

M. Afif KCHOUK
DG de Tourisme Info et Président de l'UNIH.

→ Il a été rédigé après la **consultation des directives de l'OMS, l'OMT** et de différentes institutions nationales et internationales spécialistes en la matière.

Tous droits réservés



I- Qu'est-ce que le COVID-19 ou le coronavirus?

a-Les symptômes courants

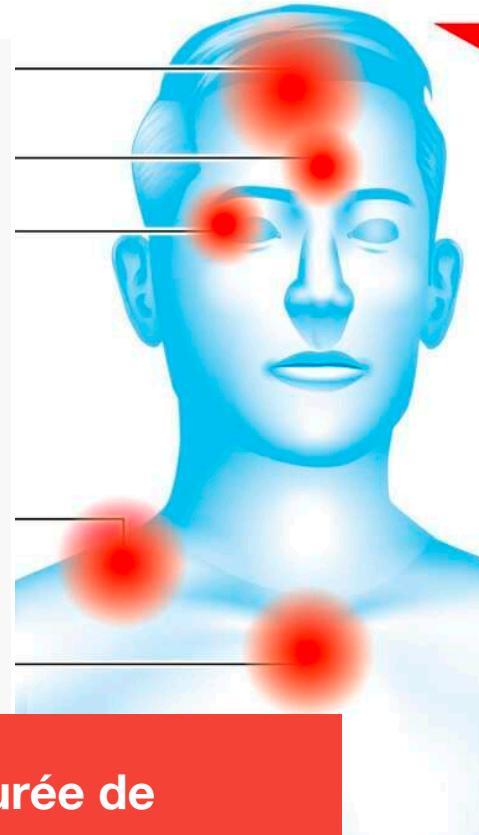
La **Fièvre** (température $\geq 37,5$ degrés Celsius) v

Toux sèche ou grasse

Dyspnée

Gêne respiratoire

Fatigue



b-Durée de survie du Covid-192

Des recherches récentes ont évalué la survie du Covid-19 à 72 h sur du plastic et de l'aluminium, 4h sur du cuivre et jusqu'à 24

c-Les modes de transmission

- Le Covid-19 est contagieux avec une transmission interhumaine via des gouttelettes respiratoires quand une personne infectée parle, tousse ou éternue;
- Ces gouttelettes peuvent atterrir sur la bouche, le nez ou les yeux de la personne à proximité;
- Ces gouttelettes sont lourdes, se projettent à une distance de 1 mètre et tombent sur le sol et les surfaces;
- La transmission peut se faire via un contact manuel avec une surface contaminée, suivi d'un toucher de la main sur le visage (bouche, nez, yeux);
- La période d'incubation se situe généralement entre deux et quatorze jours, avec une moyenne de cinq jours;
- Une proportion importante des personnes infectées ne présentent aucun symptôme mais peuvent transmettre la maladie.

II- Mesures générales de prévention

- 1- Lavez-vous les mains fréquemment; pendant au moins 20 secondes, à l'eau et du savon liquide de préférence, ou usage de désinfectant: gel ou solution hydro alcoolique;
- 2- Respectez les règles d'hygiène respiratoire, lorsque vous toussiez et éternuez.
- 3- Couvrez votre bouche et votre nez avec votre pli de coude ou avec un mouchoir et le jeter immédiatement après dans une poubelle fermée;
- 4- Portez un masque chirurgical;
- 5- Evitez les rassemblements de plus de deux (2) personnes;
- 6- Limitez les déplacements;
- 7- Evitez tout contact étroit, en respectant la règle de distanciation de sécurité sanitaire d'au moins de 1 mètre avec une autre personne;
- 8- Saluez sans se serrer la main.
- 9- Evitez les embrassades

a- Les désinfectants de surfaces recommandés

Selon l'OMS, les produits à utiliser pour neutraliser le Covid-19 sur les surfaces et sols sont des désinfectants à base d'eau de javel ou de chlore, de chloroforme, d'alcool (éthanol, propan-2-ol, propan-1-ol) à des concentrations de 70 à 80%, d'acide per-acétique.

b- A l'arrivée aux postes frontières terrestres, maritimes (ports) et aéroports



- 1- Passage par une cabine de désinfection; 2-Prise de température;
- 3-Respecter la distanciation sociale; 4-Port obligatoire du masque;
- 5 -Remplir la fiche sanitaire qui doit être remise à un agent de santé, installé à 1m de l'agent de police frontière;
- 6- Installer des bornes en libre-service permettant de surveiller la température, la fréquence cardiaque et respiratoire de tout voyageur;
- 7- Veiller au bon fonctionnement du système de ventilation recyclable, favoriser l'aération naturelle des lieux quand elle est possible;
- 8- Afficher dans les différentes langues : les modes de transmission du COVID-19; les comportements de protection de base, « les gestes barrières » et les mesures de distanciation sociale et d'hygiène des mains et respiratoires;
- 9-Installer une cellule équipée pour la prise en charge des malades éventuels détectés;
- 10-Coordination étroites avec les services sanitaires en exercice sur les lieux;
- 11-Prévoir un circuit COVID-19+
- 12- Prévoir une application sur Smartphone comprenant toutes les informations pratiques sur les procédures à suivre et les lieux (hôpitaux) où il faut s'y rendre, en cas de symptômes ou cas suspects.

c- Au départ des postes frontières terrestres, maritimes (ports) et aéroports



- 1- S'assurer que le passager quitte le territoire tunisien non atteint du COVID-19 (test négatif ou personne immunisée);
- 2-Passage par une cabine de désinfection;
- 3-Prise de température;
- 4- Respecter la distanciation sociale;
- 5 – Veiller au bon fonctionnement du système de ventilation recyclable, favoriser l'aération naturelle des lieux quand elle est possible;

d- Communication nationale



1

Prévoir sur tous les trajets (autoroutes et routes nationales) empruntés par les touristes (transfert, circuits, excursions...) des panneaux de sensibilisation;



2

Communiquer sur l'application sur Smartphone comprenant toutes les informations pratiques sur les procédures à suivre et les lieux (hôpitaux) où il faut s'y rendre, en cas de symptômes;



3

Port obligatoire du masque de protection;



4

Afficher sur les plages (APAL), dans les musées, sites archéologiques et monuments historiques (AMVPPC), dans les différentes langues; les modes de transmission du COVID-19; les comportements de protection de base, les « gestes barrières » et les mesures de distanciation sociale et d'hygiène des mains et respiratoires;

III- Traitement des clients dans les établissements d'hébergement

→ a- A l'arrivée

- 1- s'assurer que le client est indemne du COVID-19, en présentant le justificatif (test négatif ou personne immunisée)
- 2- Prise de température
- 3- Passage par la cabine de désinfection;
- 4- Fiche santé, à l'instar de la fiche voyageur (police)

→ b- Au départ

- 1- S'assurer que le client quitte l'hôtel sans présenter de symptômes du COVID-19
- 2- Prise de température
- 3- Passage par la cabine de désinfection;

→ c- Lieux fréquentés par le client dans un établissement d'hébergement

- 1- Entrées extérieure et intérieure
- 2- Locaux communs: réception, lobby, escaliers, ascenseurs, toilettes...
- 3-Chambres;
- 4-Restaurants et snacks;
- 5-Bars et cafés;
- 6-Salons et salles de réunions;
- 7-Centres de Bien-Etre: thalasso, spa, fitness, salon de coiffure...
- 8-Piscine intérieure et extérieure, toboggan
- 9-Aires de jeux en plein air et terrains de sports

01

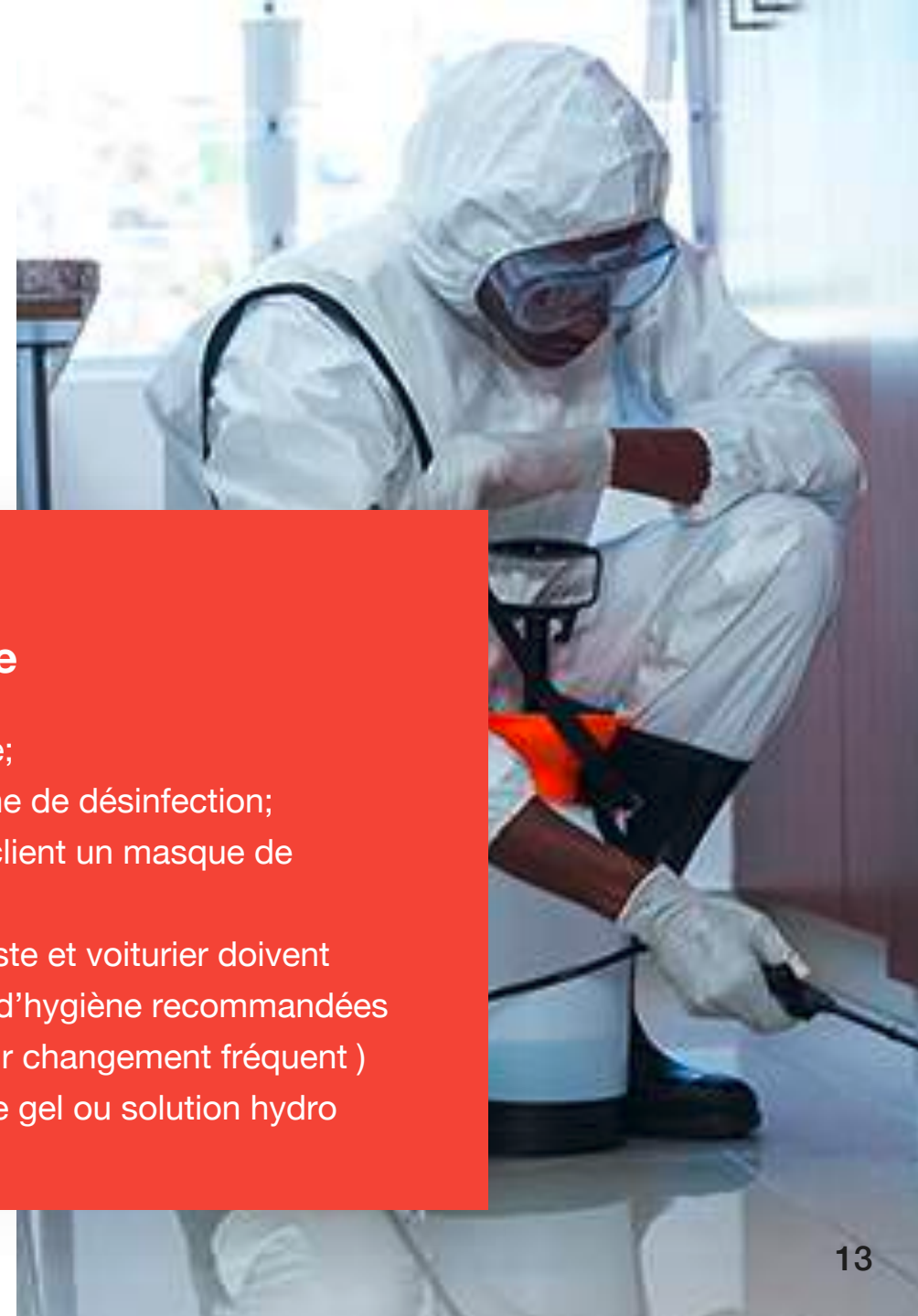
Entrées extérieure et intérieure

Entrée extérieure

- 1- Désinfecter l'entrée de l'hôtel 3 fois par jour;
- 2- L'agent de sécurité doit respecter les mesures d'hygiène recommandées;
- 3- Port du masque de protection;
- 4- Port de gants et leur changement fréquent;
- 5- Mise à disposition de gel ou solution hydro alcoolique.

Entrée intérieure

- 1- Prise de température;
- 2- Passage par la cabine de désinfection;
- 3- Remettre à chaque client un masque de protection
- 4- Le chasseur, bagagiste et voiturier doivent répondre aux mesures d'hygiène recommandées
- 5- Port de gants (et leur changement fréquent)
- 6- Mise à disposition de gel ou solution hydro alcoolique



02

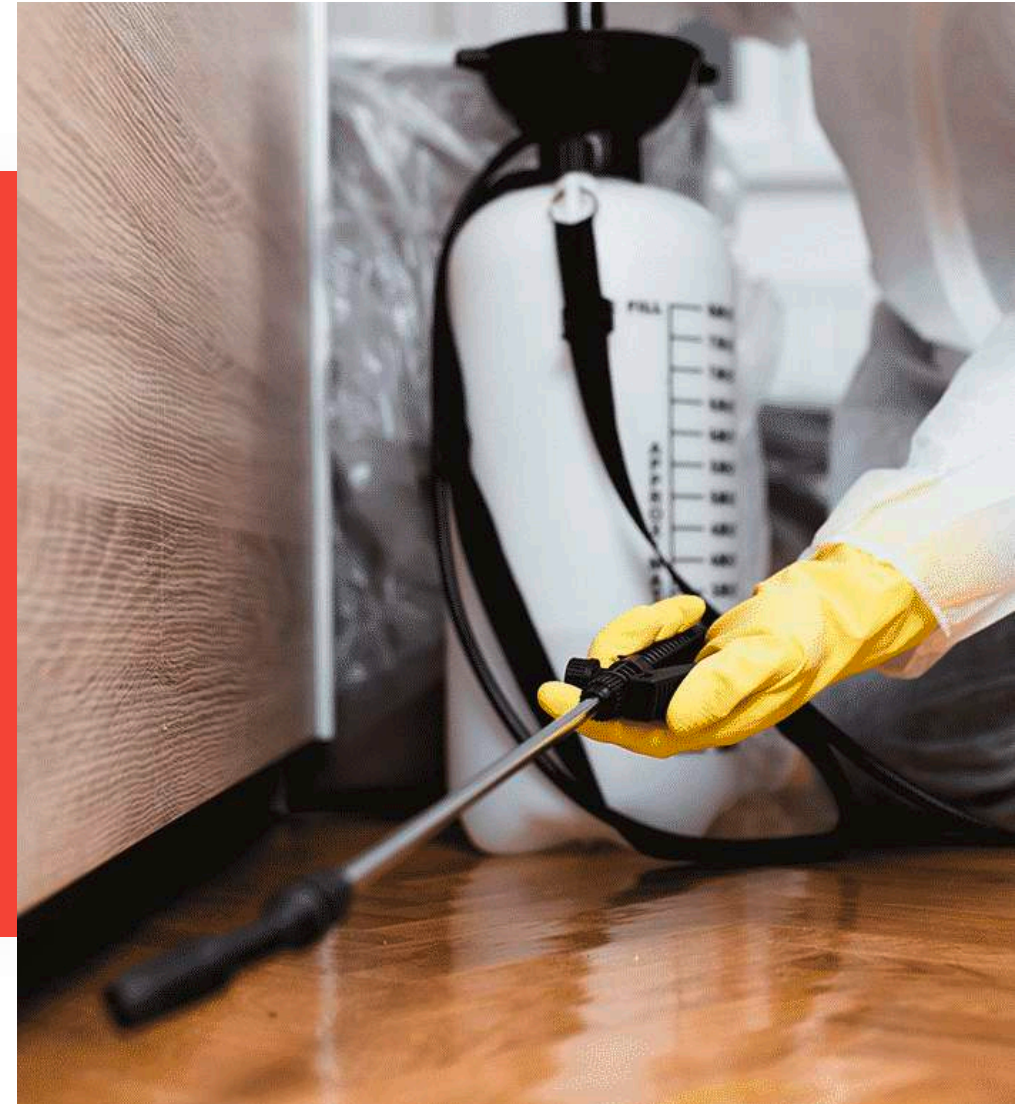
Locaux communs : réception, caisse, lobby, escaliers, ascenseurs, toilettes...

- 1- Mettre à disposition du gel hydro alcoolique
- 2- Limiter le nombre à un (1) client devant le réceptionniste
- 3- Respecter une distance de sécurité de 1 mètre entre les clients, avec traçage au sol
- 4- Après chaque manipulation de la monnaie, échange de papiers (passeport, carte d'identité, fiche voyageur...), désinfecter les mains avec le gel hydro alcoolique
- 5- Privilégier le paiement par carte bancaire sans contact
- 6- Désinfecter régulièrement les surfaces en commun avec un désinfectant à base d'alcool (concentration minimum 70%) : comptoir, ordinateurs, terminal de paiement électronique (TPE), cartes ...
- 7- Mettre des distributeurs de gel hydro alcoolique à côté des ascenseurs, à l'entrée des toilettes, des différents points de vente et des boutiques
- 8- A l'intérieur des toilettes, utiliser des distributeurs de savon liquide bactéricide et distributeur de papier
- 9- il est souhaitable d'avoir des robinets automatiques; sinon après lavage des mains avec l'eau et le savon, sécher les mains avec un papier puis l'utiliser pour fermer le robinet et le jeter enfin dans une poubelle à pédale ou équivalent
- 10- Multiplier la fréquence de désinfection des poignets des portes, des mitigeurs, des interrupteurs (en absence de détecteurs de lumière) et tout point de contact en commun

03

Chambres

- Chaque femme ou valet de chambre doit se munir d'un chariot comprenant les désinfectants de surface et sol recommandés, le gel hydro alcoolique, désinfectant de l'air ambiant.
- Un gant à usage unique pour le nettoyage de chaque chambre;
- Port de masque de protection obligatoire;
- Port de blouse à usage unique
- Le 1er geste à faire est d'aérer la chambre
- Désinfecter toutes les surfaces de contacts et objets : poignets de portes, mitigeurs, commandes de télé, interrupteurs, tables etc...
- Changer quotidiennement le linge
- En enlevant le linge sale, prendre soin de ne pas le secouer et le mettre directement dans un sachet et le fermer
- Renfermer tous les déchets, non recyclables, dans un sac, lui-même dans une poubelle avec couvercle fermé
- Utiliser un désinfectant de l'air ambiant à la fin du nettoyage de la chambre
- Enlever le gant, le jeter et désinfecter les mains avec le gel hydro alcoolique



04

Restaurants et snacks

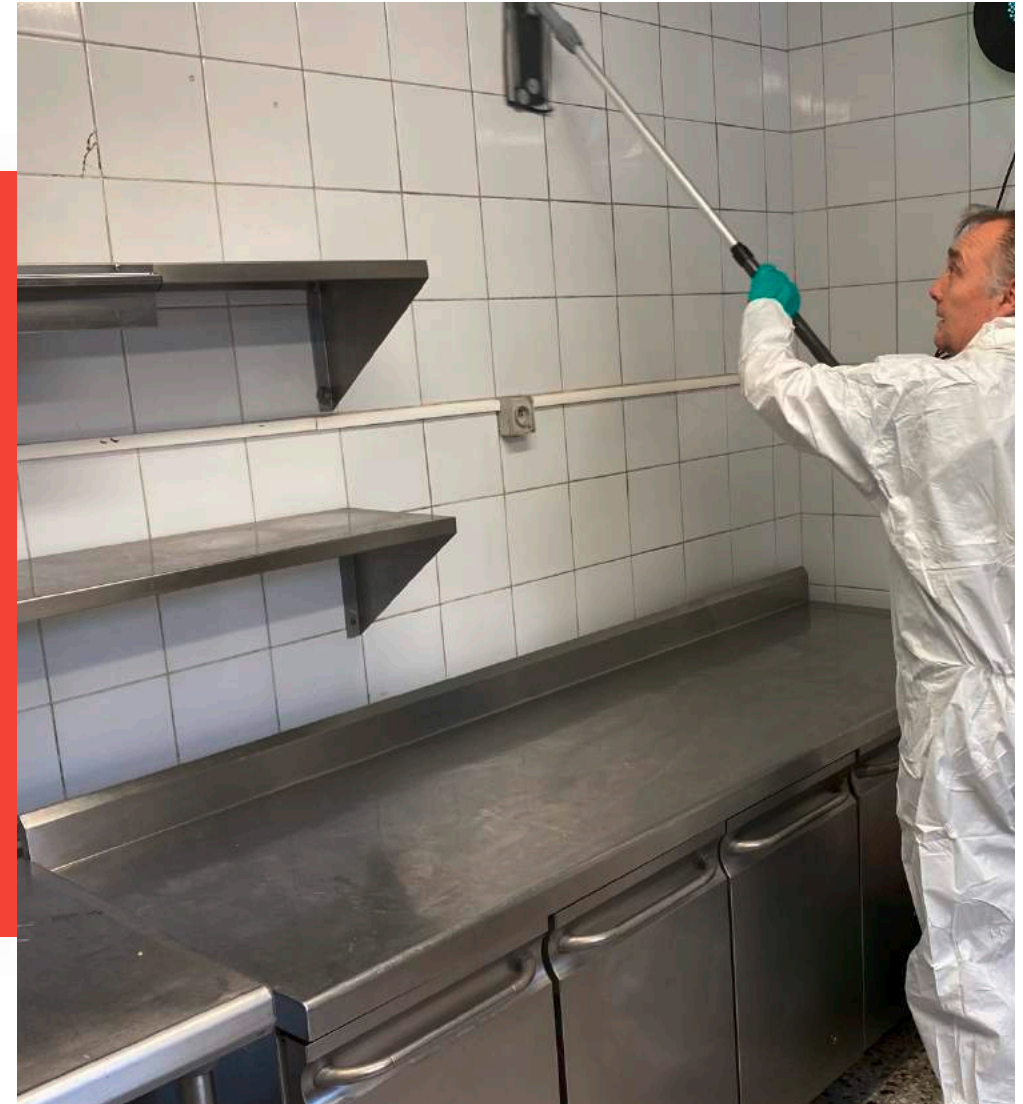
- 1- Désinfecter les lieux avant et après le service;
- 2- Mettre à disposition des clients, employés, un désinfectant hydro alcoolique
- 3- Port de masque de protection par tout le personnel du restaurant
- 4- Laisser les portes ouvertes pour minimiser le contact
- 5- Veiller au bon fonctionnement du système de ventilation recyclable; favoriser l'aération naturelle des lieux quand elle est possible
- 6- Dans la mise en place, garder une distance de 1 mètre entre chaque client, éviter le face à face si la distance requise n'est pas possible
- 7- le premier responsable (directeur de salle, maître d'hôtel, chef de brigade...) doit veiller à ce que les serveurs appliquent soigneusement les règles d'hygiène recommandées lors de la mise en place des tables et des buffets;
- 8- De préférence, servir le client à table au petit-déjeuner, déjeuner et dîner
- 9- Si Service Buffet, les cuisiniers assurent le ravitaillement des clients dans les différents stands afin d'éviter l'utilisation des pinces et louches par plusieurs personnes sources de contamination interhumaine
- 10- Servir le pain à table avec une pince
- 11- Pour plus de précaution, durant la période de pandémie, utiliser les serviettes en papier et les gobelets jetables
- 12- Mettre en place une procédure de nettoyage et désinfection appropriée des équipements, sol, surface de contact /buffet, ustensiles de services, poignets de porte, caisse, téléphone, TPE, etc... avant et après chaque service



05

Bars et cafés

- 1- Limiter, dans la mesure du possible, le nombre des présents qui peuvent s'y trouver à la fois; en fonction des dimensions du bar et du café;
- 2- port du masque obligatoire;
- 3- Respecter une distance de sécurité de 1mètre entre les présents;
- 4- se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun;
- 5- mettre à disposition du gel hydro alcoolique et des masques de réserve;
- 6- Utiliser un désinfectant sans rinçage pour les tables, chaises, fauteuils, canapés, accoudoirs...
- 7- interdiction de fumer dans les endroits clos;
- 8- Veiller au bon fonctionnement du système de ventilation recyclable; favoriser l'aération naturelle des lieux quand elle est possible;
- 9- afficher les modes de transmission du COVID-19; les comportements de protection de base et les mesures d'hygiène;



06

Salons et salles de réunions

- 1- Limiter, dans la mesure du possible, le nombre des présents qui peuvent s'y trouver à la fois; en fonction des dimensions du salon et de la salle;
- 2- port du masque obligatoire;
- 3- Respecter une distance de sécurité de 1mètre entre les présents;
- 4- se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun;
- 5- mettre à disposition du gel hydro alcoolique et des masques de réserve;
- 6- interdiction de fumer dans les endroits clos;
- 7- Utiliser un désinfectant sans rinçage pour les tables, chaises, fauteuils, canapés, accoudoirs...
- 8- Veiller au bon fonctionnement du système de ventilation recyclable; favoriser l'aération naturelle des lieux quand elle est possible;
- 9- afficher les modes de transmission du COVID-19; les comportements de protection de base et les mesures d'hygiène;



07

Centres de bien-être:



thalasso, spa, fitness, sauna, bains, douches, cabines de massages, salon d'esthétique, de coiffure...

- 1- Désinfection totale des locaux avant et après chaque prestation;
- 2- Travailler de préférence sur rendez-vous;
- 3-Réception d'un client à la fois, par soin;
- 4- Installer un guichet pour la communication avec les personnes externes du centre;
- 5-à l'accueil: désinfection, prise de température et fiche renseignement santé de chaque client; ce dernier doit présenter un certificat médical d'aptitude;
- 6-Port du masque de protection obligatoire par le client et l'employé lors de l'accueil et la circulation dans les locaux communs du centre;
- 7- Port du masque obligatoire par le thérapeute durant le soin individuel : coiffure, esthétique, massage, bain;
- 8- Se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun;
- 9-mettre à disposition du gel hydro alcoolique et des masques de réserve;
- 10- utiliser le linge à usage unique durant les soins;
- 11- Pour le linge éponge, utiliser la même procédure que la buanderie pour le circuit du linge sale et propre et respecter le protocole de sécurité recommandé;
- 12-Veiller au bon fonctionnement du système de ventilation recyclable; favoriser l'aération naturelle des lieux quand elle est possible;
- 13-L 'accès au hammam et vaporium n'est permis que pour les clients COVID-19 négatif ou immunisés;
- 14- Afficher les modes de transmission du COVID-19; les comportements de protection de base et les mesures de distanciation sociale et d'hygiène.

08

Piscines intérieure et extérieure :



- 1- Maintenir l'eau de la piscine dans un état de désinfection permanent par un dosage déterminé de la quantité de chlore; en fonction de ses dimensions et du nombre de baigneurs qui peuvent s'y trouver à la fois, conformément à la réglementation en vigueur;
- 2- Limiter le nombre de baigneurs qui peuvent s'y trouver à la fois; en fonction des dimensions de la piscine;
- 3- Prendre une douche au savon avant la baignade;
- 4 – Pour les baigneurs non résidents à l'hôtel,
 - installer un guichet pour la communication avec les personnes étrangères à l'hôtel;
 - à l'accueil: désinfection, prise de température et fiche renseignement santé de chaque client;
 - port du masque obligatoire;
 - veiller à l'aération de la piscine intérieure et du jacuzzi, durant les horaires d'ouverture;
- 5-Afficher les modes de transmission du COVID-19; les comportements de protection de base et les mesures de distanciation sociale et d'hygiène;
- 6- Respecter les règles de distanciation pour la mise en place des parasols et des transats

09

Aires de jeux en plein air terrains de sports, manège, plage

- 1- Limiter, dans la mesure du possible, le nombre de baigneurs, joueurs, qui peuvent s'y trouver à la fois; en fonction des dimensions de la plage, du terrain et de l'aire de jeu, et surtout du manège;
- 2- Port du masque obligatoire dans les aires de jeu et surtout les manèges;
- 3- Respecter une distance de sécurité de 1 mètre entre les clients;
- 4- Respecter les règles de distanciation pour la mise en place des parasols et des transats;
- 5- Se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun;
- 6- Mettre à disposition du gel hydro alcoolique et des masques de réserve;
- 7- Afficher les modes de transmission du COVID-19; les comportements de protection de base et les mesures de distanciation sociale et d'hygiène.



d- Obligations et lieux de services :

> 1- Cours de service

> 2 - Sécurité de la chaîne
alimentaire

> 3 - Fournisseurs

> 4 - Livraison

> 5 - Cuisine

> 6 - Prise de service du
personnel

> 7- Vestiaire du personnel

> 8 - Réfectoire du personnel

> 9 - Buanderie

1- Cours de service

La cour de services est un lieu très important, auquel il faut donner toute l'importance requise pour la prévention contre la propagation éventuelle du COVID-19, vu:

Le nombre de personnes diverses qui passent par cette cour: fournisseurs, prestataires, techniciens, demandeurs d'emploi...

La présence de la majorité des locaux techniques, D'où la nécessité de:

- 1- Filtrer les entrées;
- 2- Port obligatoire du masque pour toute personne qui se présente;
- 3- Passage par la cellule de désinfection;
- 4- Mesure de la température

2- Sécurité de la chaîne alimentaire

- L'établissement doit assurer une chaîne alimentaire sécurisée en mettant en place un système de gestion de la sécurité alimentaire FSMF (Food Safety Management Systems), basé sur l'analyse des risques et contrôle des points critiques HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
- L'hygiéniste ou le responsable qualité doit veiller à être en contact étroit avec les autorités sanitaires, afin de:
 - Assurer le respect des mesures de protection des employés dans la chaîne alimentaire contre toute exposition ou transmission du Covid-19;
 - Renforcer l'hygiène alimentaire et les pratiques d'assainissement;
 - Pour ce-faire, des mesures supplémentaires sont requises pour garantir l'intégrité de la chaîne alimentaire et s'approvisionner en aliments sécurisés.
 - Respecter la distanciation de sécurité de 1 mètre entre le personnel dans l'environnement agro- alimentaire;

3- Fournisseurs

Produits agro-alimentaires

- 1- Les chauffeurs et livreurs des produits de la chaîne alimentaire ne doivent pas quitter leur véhicule lors de la livraison;
- 2- Les conducteurs doivent disposer d'un désinfectant pour les mains et des serviettes en papier . Ils doivent se désinfecter les mains avant de remettre les documents de livraison au responsable receving;
- 3- Des contenants et emballages jetables doivent être utilisés pour éviter la nécessité de désinfecter pour tout retour;
- 4- Dans les cas de contenants réutilisables, un protocole d'hygiène et d'assainissement approprié devrait être mis en œuvre;
- 5- Les produits tels que carcasses, gigots, gros poissons doivent être enveloppés par du plastique alimentaire et mis dans des contenants désinfectés.



Pour les autres fournisseurs :

- 1- Privilégier les fournisseurs locaux: moins de contact et de déplacement;
- 2- Passer les commandes par email ou par application Smartphone;
- 3- Organiser les livraisons pour limiter les contacts;
- 4- Contrôler, par un thermomètre infra rouge, leur température qui ne doit pas dépasser 37.5°;
- 5- Port de masque chirurgical par le fournisseur et les employés;
- 6- Mise en place de dispositions de circulation de fournisseurs/ personnel (barrières ou marquage au sol guidant les flux de manière à créer ou faire observer une distance minimale de 1 mètre);
- 7- Interdire au fournisseur d'accéder à l'intérieur de l'économat;
- 8- A l'acceptation de la marchandise, désinfecter le plateau des balances, renverser les produits dans les bacs de l'hôtel pour les peser;
- 9- Ne jamais déposer les produits sur le sol.

4-

Livraison

- 1- Déballage de certains produits livrés en carton à l'extérieur de l'économat et les transférer dans des récipients propres et désinfectés de l'hôtel;
- 2- Désinfecter les emballages en plastic, les bouteilles en verres par le désinfectant sans rinçage ou chloré;
- 3- Se laver les mains au savon et à l'eau avant et après chaque livraison;
- 4- Chaque économat doit être doté d'un lave-main, distributeur de savon liquide et de distributeur de papier;
- 5- Veiller à la désinfection fréquente de la main des chariots;
- 6- Veiller à détecter les points de contacts à l'intérieure de l'économat et de les désinfecter fréquemment;
- 7- Veiller à l'aération de l'économat, garder la porte ouverte pour minimiser le contact.

5-

Cuisine

Le personnel

- 1-Aucune personne étrangère à la cuisine n'a le droit d'y accéder;
- 2-Mettre une serpillère avec de l'eau de javel à l'entrée;
- 3-Limiter le nombre des employés à 2 maximum dans la zone de préparation des aliments à n'importe quel moment;
- 4-Port du masque obligatoire pour tout le personnel de la cuisine;
- 5-Décaler les postes de travail et éviter d'être face à face;
- 6-Laver les mains par un savon liquide bactéricide, en entrant à la cuisine;
- 7-Laver et désinfecter les mains des opérateurs par un savon liquide bactéricide avant chaque opération;
- 8-Avoir un distributeur à papier à proximité pour sécher les mains;

Les aliments

- 1- Désinfecter les fruits et légumes avec l'eau de javel ou un désinfectant juste avant le découpage ou l'utilisation;
- 2- Laisser les portes ouvertes pour minimiser le contact;
 - Faire entrer les matières premières dans des bacs fermés (œufs, fruits, légumes..) après leur nettoyage et désinfection. Les stocker immédiatement dans les CF (+);
- 3- Veiller à la cuisson des viandes et œufs;
- 4- Stocker la farine, le sucre dans des bacs fermés;
- 5- Renfermer tous les déchets, non recyclables, dans un sac, lui-même dans une poubelle avec couvercle fermé;
- 6- Laver et désinfecter (avec de l'eau de javel 12°) les instruments: balance, pétrin, batteur, couteaux, tables de préparation, planches à découpe... avant et après chaque usage;
- 7- Désinfecter la cuisine avant et après chaque service;

6-

Réfectoire du personnel

- Echelonner le timing du travail du personnel et le temps de pause repas afin de réduire le nombre d'employés au même moment
- Limiter au maximum le contact physique indispensable
- Laisser plus d'un mètre de distance entre les places à table, éviter de se placer face à face
- Désinfecter les tables, chaises, sol, avant et après chaque service
- Le cuisinier du personnel doit servir le repas à chaque employé afin d'éviter de toucher les ustensiles tel que pinces, louches
- Utiliser des gobelets jetables pour toute boisson
- Le réfectoire doit disposer d'un lave-main, distributeur de savon liquide et distributeur de papier
- Mettre en place une procédure de nettoyage et désinfection appropriée des équipements, sol, surface de contact /buffet, ustensiles de services, poignets de porte

7-

Prise de service du personnel

- 1- Minimiser la présence des employés, en fonction de l'occupation;
- 2- Réduire les horaires de travail en fonction des tâches à exécuter par chaque employé;
- 3- Prévoir au pointage, une cabine de désinfection, un distributeur de gel hydro alcoolique et des masques;
- 4- Rappeler aux employés par des affiches:
 - Les facteurs de risque du COVID-19;
 - Les comportements de protection de base;
 - Les mesures de distanciation sociale et d'hygiène.
- 5- Exiger le port du masque de protection pendant toute la durée du travail;



8-

Vestiaires du personnel

- Renforcer les mesures d'hygiène et d'assainissement des locaux, en augmentant la fréquence de désinfection du sol et surfaces de contact (minimum 3 fois par jour, entre le changement des shifts;
- Mettre en place des distributeurs de savon liquide et des distributeurs de papier;
- Chaque employé doit désinfecter chaque jour son propre casier;
- Passer par la cabine de désinfection de la cour de service, avant la prise de service;
- Informer et sensibiliser les employés par des affiches sur :
 - Les modes de transmission du COVID-19;
 - Les comportements de protection de base;
 - Les mesures de distanciation sociale et d'hygiène.
- Exiger le port du masque de protection pendant toute la durée du travail;

9-

Buanderie

- 1- Renforcer les mesures d'hygiène et de désinfection du sol et surfaces de contact;
- 2- Mettre en place des distributeurs de savon liquide et des distributeurs de papier;
- 3- Évitez de vous toucher le nez, la bouche, les yeux et le visage, lorsque vous manipulez du linge souillé ;
- 4- lavez-vous les mains correctement et souvent, utilisez des désinfectants pour les mains;
- 5- Tous les employés doivent porter un équipement de protection individuel (EPI) complet pour éviter l'exposition: Port du masque FFP2, Blouse à usage unique, gant jetable;
- 6- Port du masque de protection par les employés de la lingerie (linge propre) ;
- 7- Une séparation/barrière appropriée doit être mise en place entre le linge propre et le linge sale, dans la buanderie et tout au long du processus de transport;
- 8- Programmer le lavage du linge en séparant celui des étages et restaurant, de celui du Client et du Personnel;
- 9- Afficher les modes de transmission du COVID-19; les comportements de protection de base, les mesures de distanciation sociale et d'hygiène;
- 10- Renforcer la formation des employés sur le lavage des mains, l'enfilage et le retrait des EPI.

IV- Véhicules de transport toute entreprise touristique

- Désinfecter avant et après chaque opération de transport tout véhicule roulant;
- Exiger de tous les passagers: chauffeur, co-voiturier, guide et voyageurs, le port du masque de protection durant toute la durée du trajet;
- Mettre dans tout véhicule roulant du gel hydro alcoolique et des masques de réserve;

- **Veiller à l'aération du véhicule durant le trajet;**

- Limiter au maximum le nombre de passagers par véhicule roulant ;
en respectant la distanciation sociale de sécurité;
- Déposer une serpillère javellisée pour s'essuyer les semelles des
chaussures, à la montée de chaque véhicule roulant;
- Afficher:
 - Les modes de transmission du COVID-19;
 - Les comportements de protection de base;
 - Mesures de distanciation sociale, d'hygiène, des mains
et respiratoires.



V- Administration

toute entreprise touristique

- 1- Nettoyer et désinfecter chaque bureau (sol et surface de contact /poignets de portes et de fenêtres, tél, claviers d'ordinateurs, interrupteurs, photocopieur, imprimante etc) avant le début de service;
- 2- Eviter les réunions et les rassemblements de plus de 2 personnes dans les espaces réduits;
- 3- Privilégier les bureaux individuels, en répartissant le personnel présent;
- 4- Exiger de tout le personnel le port du masque de protection durant toute la durée du travail;
- 5- Encourager le télétravail, la communication par email et réseaux sociaux, audioconférence ou visioconférence;
- 6- Supprimer les visites, déplacements et réunions non essentiels;
- 7- Installer un guichet pour la communication avec les personnes étrangères à l'Administration;
- 8- Déposer une serpillère javellisée pour s'essuyer les semelles des chaussures, à l'entrée de l'Administration;
- 9- Se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun; 10- Mettre à disposition du gel hydro alcoolique et des masques de réserve;
- 11- Confier la distribution du courrier reçu à une personne spécifique (dont la suppléance est réglée) au lieu de faire venir en un même endroit plusieurs personnes pour chercher le courrier reçu;
- 12- Déposer le courrier sortant à un endroit indiqué sans contact avec une autre personne;
- 13- La personne chargée de la distribution du courrier doit se laver les mains toutes les heures;
- 14- Veiller à l'aération des bureaux durant les heures de travail, même en cas de forte chaleur;
- 15- Afficher: les facteurs de risque du COVID-19; les comportements de protection de base et les mesures de distanciation sociale et d'hygiène.



VI- Précautions particulières d'hygiène et de santé

- 1- L'employeur doit veiller et s'assurer que les règles d'hygiène et les consignes de protection contre le COVID-19 sont effectivement respectées;
- 2- Afficher ces règles d'hygiène et consignes de santé dans tous les endroits fréquentés par les clients et les employés;
- 3- Mettre en place les différentes procédures de contrôle des mesures de protection et d'assainissement des différents locaux et surfaces;
- 4- Mettre à disposition des clients et employés des masques de protection, des gants, solutions hydro alcooliques, savons, mouchoirs, sacs poubelles, dans les endroits préconisés et selon un check list;
- 5- Respecter la distanciation sociale de sécurité d'au moins 1 mètre)
- 6- Organiser des cours de formation de recyclage pour le personnel sur les principes d'hygiène, de santé et de précaution contre le COVID-19, pour réduire; voire éliminer tout risque de contamination;
- 7- Maintenir une main d'œuvre saine et détecter tout employé présentant des symptômes évoquant le Covid-19;
- 8- Si un employé est confirmé atteint du Covid-19, il faut assurer son éviction immédiate et prévenir les autorités sanitaires, aviser toutes les personnes qui étaient en contact étroit et les placer en quarantaine (14 jours);
- 9- Une procédure de retour au travail pour le personnel infecté et récupéré Covid-19 doit être mise en place;
- 10- Associer le médecin de travail et le médecin de l'entreprise, à la mise en place de ce « Protocole de Sécurité Sanitaire Touristique »;
- 11- Intégrer dans cette stratégie le guide de riposte contre le Covid-19, élaboré, en mars 2020, par l'Institut de Santé et de Sécurité de Travail (ISST).

VII- Plan de prévention

a- Rôle du médecin de travail

Information et sensibilisation de la Direction Générale et des employés sur :

- 1- La maladie COVID-19, ses signes y compris ceux de gravité justifiant la nécessité de garder leur domicile et de contacter le 190 (SAMU), ses modes de transmission;
- 2- L'intérêt de l'isolement de 14 jours dans la rupture de la chaîne de transmission;
- 3- Les mesures de prévention « Gestes Barrières »;
- 4- L'intérêt de l'élaboration d'un plan de continuité des activités;
- 5- La réalisation de ce plan se fera avec la collaboration de:
 - La direction générale
 - L'infirmier de l'hôtel,
 - Le responsable de sécurité
 - Comité paritaire
 - Membre de la CSST

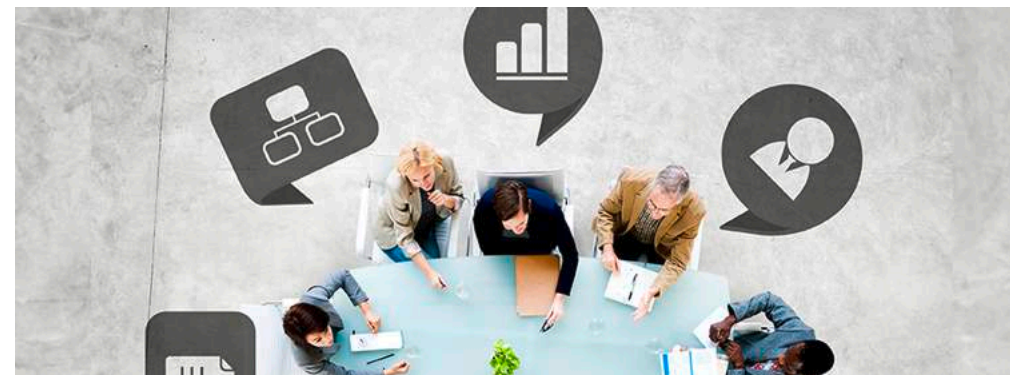


b- Plan de continuité des activités de l'hôtel

L'objectif principal de la mise en place du PCA par le médecin de travail est de concilier entre la protection de la santé des employés de l'entreprise et la continuité de ses activités économiques.

Dans ce cadre, le médecin:

- 1- Assistera la direction générale pour la mise en place d'une cellule de crise;
- 2- Contribuera aux travaux de la cellule de crise lors de la conception et de la validation du PCA;
- 3- Organisera la surveillance des employés maintenus en activité dans l'entreprise.
- 4- Prévoira les précautions nécessaires à la prise de poste de travail par des employés remplaçant les titulaires habituels malades.



c- Suivi du plan de prévention

En plus des conseils et des mesures d'accompagnement auprès de la cellule de crise, le médecin pourra notamment :

- 1- Faire le suivi des mesures de prévention;
- 2- Poursuivre les actions d'information et de formation destinées à l'ensemble du personnel; -
- 3- Evaluer l'aptitude du personnel concerné par le port de masques FFP2;
- 4- Déterminer l'aptitude des employés à accomplir des tâches qui ne sont pas les leurs habituellement (développement de la polyvalence).

d- Participation à la veille et à l'alerte

- Lors des consultations et en cas de soupçon de la maladie chez un employé, le médecin du travail doit l'isoler et alerter le 190 (SAMU).
- Le médecin du travail doit appliquer les recommandations du plan national de prévention, de préparation et de riposte au risque d'introduction du COVID-19 .

VIII- Contacts Utiles



Numéro Vert :
80 10 19 19



Numéro vert Bizerte :
80 10 17 18

Centre des opérations sanitaires stratégiques (ShocRoom)	Observatoire National des Maladies Nouvelles et Emergentes	SAMU	
Tél:+216 71 567 500 Fax: +216 71 567 588 Mail: shocroom@rns.tn	Tél:+216 71 284 547/560/561 Fax: +216 71 89 45 33 Site web: www.onmne.tn	SAMU 01(Nord-EST)	190 71 589 271 71 589 626 71 589 596
		SAMU 03(Centre-EST)	190 73 369 090 73 369 393
		SAMU 04	190 74 672 372
			190 76 217 608 76 217 915 76 217 920
		SAMU 05	190 75 294 529
		SAMU 08	190 78 613 213

**Nous vous souhaitons un
séjour sain et d'agréables
vacances en Tunisie**



IX- Référentiels

1- Q&A on coronaviruses (COVID-19) <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-acoronaviruses>

-Appui scientifique et technique de l'Anses Demande n° « 2020-SA-0046 »

2- van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. N Engl J Med. 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973

-WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1

Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands

<https://www.who.int/infectionprevention/campaigns/clean-hands/en/>

Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19

<https://www.who.int/publicationsdetail/considerations-in-the-investigation-of-casesand-clusters-of-covid-19>

Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts

[https://www.who.int/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspectednovel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presentingwith-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspectednovel-coronavirus-(ncov)-infection-presentingwith-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

Circulaire du Ministre de la Santé Publique N°41 du 11/06/2009 relative aux recommandations nationales pour l'hygiène des mains dans les structures sanitaires.

- Guide entreprise_2020infection par COVID19 du 16/03/20

- <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/symptoms-testing/symptoms>.

- Centers for Disease Control and Prevention (CDC). 2020. Water transmission and COVID-19. Repéré le 1er avril 2020

au: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/water.html>

- https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/covid19_obligations_employeur.pdf

- <https://coronavirus.unisante.ch/>

- <https://www.who.int/publications-detail/water-sanitation-hygiene-and-waste-management-for-covid-19>

<http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cr/Q-2,%20r.%2039/>