PROTOCOLE SANITAIRE

MISE EN PLACE D'UN RESPONSABLE SANITAIRE PAR BATEAU :

La direction nomme le commissaire de bord référent "protocole sanitaire" qui s'assure de la mise à jour des règles et du respect des bonnes pratiques au sein de chaque établissement tel que :

- La gestion et approvisionnement des produits d'hygiène (masques, gants, gel hydro alcoolique, produits désinfectants, distributeurs de savon, baccide, etc) pour tous les passagers et tout le personnel ;
- Veiller au respect des procédures de nettoyage des surfaces et équipement de travail ;
- Veiller au respect des gestes barrières et des distances de sécurité d'un mètre applicables sur le bateau par les passagers ainsi que l'équipage ;
- S'assurer de la santé des passagers, de l'équipage et du respect de l'ensemble du protocole sanitaire ;
- S'assurer d'appliquer le protocole de sécurité pour toute personne présentant un risque ou des signes de contamination.

À BORD :

Équipement :

- Prise de température de chaque client lors de l'embarquement à bord du bateau. Tout client dont la température est au-dessus de 38° se verra refuser l'accès à bord. Chaque bateau est équipé d'un pistolet thermomètre infrarouge ;
- Du gel Hydro alcoolique sera toujours proposé dans le hall d'entrée, au restaurant et dans chaque cabine ;
- Des stocks de masques et de gants seront systématiquement à disposition ;
- Mise en place de produit désinfectant "Anios" sur tous les bateaux.

Cuisine et service :

- Mise en place d'un double service (petit-déjeuner, déjeuner et diner) afin de permettre une distanciation d'un mètre entre les clients au restaurant. Les familles et personnes voyageant ensemble peuvent ne pas tenir compte de cette distanciation et pourront se tenir par groupe de huit personnes maximum ;
- Les places au restaurant seront fixes durant toute la croisière ;
- Optimisation des produits de désinfection et des contrôles d'hygiène ;
- Remplacement des buffets par du service à l'assiette aux déjeuners et dîners et adaptation du petits-déjeuners ;
- Renforcement des règles d'hygiène lors des livraisons et du personnel ;
- Nébulisation de la cuisine.

Bar :

- Suppression des serviettes et rinces doigts sur table ;
- Les fruits, biscuits, mélanges apéritifs et amuses bouches seront servis individuellement et sur demande ;
- Renforcement des règles d'hygiène concernant les consommations du personnel.

HÔTELLERIE :

- Des mesures de distanciation entre les personnes seront précisées via des marquages au sol dans chaque zone d'attente (passerelle, réception, bar, toilettes, zones de divertissement) ;
- Aménagement des espaces communs pour permettre au moins un mètre de distanciation entre chaque personne ;
- Port du masque conseillé aux passagers dans les espaces communs ;
- Un sens de circulation sera imposé sur les bateaux afin d'éviter tout croisement ;
- Affichage des gestes barrière dans l'établissement ;
- Mode de paiement sans contact privilégié et désinfection du TPE après chaque utilisation.

Climatisation :

- Système de climatisation indépendant et séparé pour chaque cabine.

Optimisation du nettoyage des espaces communs et des cabines :

- Port de gants et masque par l'hôtesse de cabine avant le service de chambre et changement de gants entre chaque cabine
- Pulvérisation quotidienne de solution désinfectante ;
- Désinfection plusieurs fois par jour des surfaces intérieures communes (poignées de porte, bouton d'ouverture des portes, etc) ;
- Refuser l'accès aux intervenants extérieurs sans port du masque et imposer l'application des gestes barrières.

NAVIGATION :

- Utilisation interdite des bains à remous ou piscine ;
- Désinfection journalière surfaces extérieures communes (digicode extérieur, rampe passerelle, etc).

EXCURSIONS :

- Distribution de masques, gants et gel avant chaque départ en excursions ;
- Des mesures de distanciation seront mises en place dans les autocars et lors des visites ;
- Port du masque conseillé ;
- Utilisation d'audiophones pendant les excursions, permettant de suivre les explications du guide tout en conservant les mesures de distanciation.

ÉQUIPAGE EN GÉNÉRAL :

- Contrôle de la santé des équipages en amont de leur retour à bord des bateaux via la mise en place d'un formulaire spécifique voire prise de température ;
- Sensibilisation et formation du personnel sur les règles existantes d'hygiène ;
- Affichage dans le secteur réservé au personnel des gestes barrières ainsi que du port du masque.

IM067100025 CreaStudio 2005011