

# PROTOCOLE SANITAIRE AU FIEF

## NOTRE ÉQUIPE RESPECTE LE CODE DE BONNE CONDUITE SANITAIRE



Un guide pour votre sécurité, chers clients et chères clientes. Notre équipe est formée et respecte les consignes ci-dessous.

### GÉNÉRAL :

- Une borne de gel hydroalcoolique est mise à disposition à l'entrée de l'établissement
- Nous respectons les règles permettant d'assurer la distanciation physique en fonction de nos lieux. Nous organisons les circulations et emplacements des tables et buffets pour maintenir la distance de sécurité.
- Les règles d'hygiène habituelles sont respectées, la fréquence de nettoyage des mains est augmentée et les espaces clos sont aérés.
- Pas plus d'un client dans le bureau du FIEF afin de réduire le risque d'interactions.
- Notre équipe porte le masque et vous invite à le porter également.
- Si vous avez besoin de gel hydroalcoolique et de masques pendant votre séjour, vous pouvez les acheter à l'accueil du FIEF.

### RESTAURATION :

- Pour le personnel de salle et de restauration, il est prévu le port du masque obligatoire et un lavage de mains/au gel au moins toutes les heures, y compris pour le personnel travaillant au comptoir.
- Dans notre cuisine, il est prévu un lavage de mains toutes les 30 minutes (ou le port de gants), port de charlottes (ou équivalent type filet) est obligatoire. Le port d'un masque approprié l'est aussi.
- La limite de convives par table est de 10 personnes, formant un groupe de personnes homogène (famille, amis) et préconstitué ; les tables ne seront servies que par une seule personne en même temps,
- Les produits livrés (hors frais) sont nettoyés sur une zone dédiée avant de rentrer et d'être stockés dans l'établissement (sur site ou par le fournisseur)

### HEBERGEMENT :

- 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,
- Nettoyage et désinfection des surfaces en fonction des lieux, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escalier, mobiliers matériels et plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains)
- Le nettoyage du linge, serviettes, tenues de travail et autres vêtements est réalisé à une température adaptée pour éliminer le Covid-19

Ce protocole sanitaire a vocation à s'appliquer le temps de l'épidémie de covid-19, et pourra évoluer avec les instructions gouvernementales.



# Chers clients,

notre établissement & notre équipe s'engagent selon le protocole sanitaire en vigueur dans notre établissement à :

*Dear guests, to protect one another, Management and staff are committed to the health protocol in force in our establishment*



Respecter le port obligatoire du masque

*Respect the obligation of wearing a mask*



Se laver les mains régulièrement

*Wash their hands regularly*



Nettoyer les tables à la fin de chaque service

*Clean the tables after each use*



Mettre à votre disposition du gel hydroalcoolique

*Provide you with alcohol-based hand sanitizer*



Assurer une distance d'1 m ou placer des écrans entre chaque table

*Ensure a distance of a meter or place screens in between each table*



Augmenter la fréquence du nettoyage des surfaces, ustensiles, locaux, équipements, supports...

*Increase cleaning frequency of surfaces, utensils, local, equipment, supports...*



Utiliser les produits de nettoyage et de désinfection préconisés par les autorités compétentes

*Use cleaning and disinfectant products recommended by competent authorities*



Eviter la manipulation des menus

*Avoid manipulation of menus*

