

PRATIQUES EXEMPLAIRES OPÉRATIONNELLES | INTERVENTION ET RÉTABLISSEMENT

## Lignes directrices temporaires pour les opérations modifiées en raison du COVID-19

Commencez à mettre en œuvre ces changements opérationnels pour aider à prévenir la propagation des maladies infectieuses.

1. **Éliminez les buffets « facultatifs » et évitez le libre-service dans le salon de conciergerie.**
2. **Veillez à ce que tous les hôtels puissent appliquer la norme de nettoyage des lits de façon uniforme.**
3. **Éliminez les verres non jetables dans les chambres;** remplacez-les par des substituts jetables dans les chambres et dans les coins salons.
4. **Éliminez les cafetières dans les chambres;** passez à l'offre de cafetières/théières sur demande. Assurez-vous de les désinfecter après leur utilisation et remplacez-les pendant le nettoyage de la chambre.
5. **Enlevez les commodités non essentielles** des chambres et des coins salons (y compris les magazines, les oreillers décoratifs, les couvre-lits, les fleurs, les stylos, le papier, les articles de bureau non fixés) afin de réduire au minimum les zones d'exposition possibles et de concentrer le nettoyage sur les éléments essentiels.
6. **Éliminez les collations « non emballées »** (retirez les plats à bonbons, les jarres à biscuits, tous les fruits qui ne doivent pas être pelés avant de les manger)
7. **Augmentez la fréquence et la visibilité du nettoyage** et de la désinfection dans les boutiques, les aires de restauration et les coins salons.
8. **Exigez à tous les membres du personnel chargé du service et de la préparation des aliments et des breuvages de porter des gants** en tout temps  
Assurez-vous que les gants sont changés et jetés conformément aux directives du service de santé.
9. **Entreposez les fruits et les condiments du bar dans des contenants couverts** en tout temps; Manipulez-les seulement avec les ustensiles appropriés qui sont désinfectés toutes les 30 minutes; Déplacez-les pour les couper ou les trancher sur commande à l'aide de gants
10. **Réduisez la quantité de verres rangés sur les barres** ou à côté des sièges du bar.  
Mesure privilégiée : Rincez les verres dans un « rinceur » à verres avant de préparer les breuvages.
11. Gestion des événements – **Éliminez le service aux buffets pour la clientèle**  
Remplacez-le par des postes à préposé ou de petites portions à assiettes individuelles
12. **Éliminez les aliments périssables des commodités VIP**  
Remplacez-les par des chocolats en boîte, des bonbons, des biscuits, des mélanges de noix scellés ou en sac, etc.