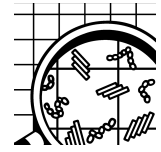


# Mesures d'hygiène dans les espaces clients - hôtel & restaurant



## Mesures préventives contre la grippe A/H1N1

### Domaines concernés:

Accueil et zone clientèle dans les hôtels, les buffets et les salles de restaurants ainsi que les installations sanitaires.

### Personnel:

Le personnel malade et les personnes présentant des symptômes grippaux doivent rester à la maison et adopter les mesures préconisées par l'OFSP.

Se laver régulièrement et soigneusement les mains avec du savon (par ex. Gojo deluxe lotion) et de l'eau chaude.

Désinfecter ensuite avec une solution désinfectante alcoolisée (par ex. produits de type Gojo Purell). Les durées d'action recommandées sont à respecter.

En cas d'impossibilité de procéder à un lavage régulier des mains, un désinfectant alcoolisé doit être à disposition.

Eviter si possible de serrer la main d'autrui. Maintenir si possible une distance d'un mètre lors des entretiens avec les clients. Toujours porter des gants de protection lors des travaux de nettoyage.

### Nettoyage de verres, de vaisselle et de couverts dans les tunnels de lavage aux buffets:

Veillez à ce que du détergent soit présent en quantité suffisante et que le dosage du détergent ainsi que la mécanique de lavage fonctionnent correctement (buses de lavage et de rinçage propres). La température de la/des cuve(s) de lavage devrait être d'env. 60°C et la température de rinçage d'au moins 80°C. En cas de forte charge et en saleté, le bain de lavage doit être changé plusieurs fois par jour.

### Nettoyage et désinfection de surfaces de contact:

(par ex. tables, buffets, étagères, poignées de portes, claviers, mains courantes, organes de commande etc.)

Nettoyer régulièrement les surfaces de contact avec une solution de nettoyage adéquate (par ex. Relaroom glas, Techno spray) à l'aide d'un pad de nettoyage propre. Il faudrait employer le Relaclean 300 pour le nettoyage et la désinfection des surfaces. Les dosages et durées d'action préconisés sont à respecter. Les fréquences de nettoyage devraient être augmentées.

### Nettoyage du sol:

Procéder au nettoyage des sols comme auparavant. La solution de nettoyage doit être changée lors du passage à une autre zone. Les fréquences de nettoyage dans des zones très fréquentées devraient être augmentées.

### Installations sanitaires:

Procéder au nettoyage comme auparavant. Les fréquences de nettoyage devraient être augmentées et le nettoyage et la désinfection des zones critiques (par ex. poignées de porte, porte-papier, robinets, lunettes de WC etc.) dans les toilettes doivent être réalisés très soigneusement. Procéder régulièrement à des contrôles et faire l'appoint dans les distributeurs de serviettes en papier et de savon.

### Généralités:

Remplacer et laver chaque jour les pads microfibre et de nettoyage, les mops et les torchons etc. à chaque changement de zone.

### Pas de self-service aux buffets froids et chauds. Les mets doivent sortir de la cuisine conditionnés et débités en portions.

Autres documents: processus correct de lavage des mains, CD Hygiène, procédures de nettoyage

Nous nous tenons à votre entière disposition pour tout complément d'information:

Service clientèle: tél. 061/415 90 90 / fax 061/415 92 22

Adresse e-mail: [hygiene@vanbaerle.ch](mailto:hygiene@vanbaerle.ch)

Links: Office Fédéral de la Santé Publique ( [www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch) ), ( [www.pandemia.ch](http://www.pandemia.ch) )

Gastrosuisse: ( [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch) )

**Remarque** Les informations de cette notice sont basées sur le niveau actuel de nos connaissances.

Dernier remaniement: 10.08.2009 sd