

# Prévention de la COVID-19

## ETABLISSEMENTS DE JEUX



### 1. Relation client

- **Afficher toutes les informations sanitaires** et notamment les fiches relatives aux gestes barrières, au port du masque ainsi que le nombre maximal de personnes accueillies simultanément
- Port du masque obligatoire pour le personnel et les clients. Pour les croupiers, le port de la visière en complément est à prévoir
- Ne pas se serrer la main
- **Limiter le nombre de clients simultanés à 1 personne / 4m<sup>2</sup>**
- **Respecter une distance minimum d' 1,5 m**
- Mettre des **produits hydro-alcooliques et des lingettes désinfectantes virucides à disposition** notamment dans les toilettes, sur les tables de jeux, sur les comptoirs d'accueil et à proximité des machines à sous
- **Pour les jeux de tables : espacer les fauteuils** entre chaque joueur afin de respecter la distanciation ou installer une séparation physique
- Revoir la disposition des machines à sous de sorte à assurer une distanciation d'1,5 m afin de permettre la distanciation entre chaque client ou installer des éléments de séparation physique d'une hauteur suffisante

**PRÉVENIR**

# Prévention de la COVID-19

## ETABLISSEMENTS DE JEUX



**PRÉVENIR**

- Désinfection des machines à chaque changement d'utilisateur
- Lavage ou désinfection des mains obligatoire à chaque départ / arrivée aux tables de jeux
- Installer un tapis d'accueil désinfectant type peel-off j ou prétraité pour préserver l'hygiène des moquettes
- **Mettre à disposition du personnel des produits de désinfection avec action virucide** (lingettes ou aérosol) pour nettoyer fréquemment les surfaces et les objets inhérents au fonctionnement des jeux manipulés par le personnel et les clients
- **Fermeture des salles de jeux et d'appareils automatiques de jeux au plus tard à 21h30**
- **Délivrance par l'établissement exploitant ces salles d'un justificatif attestant de l'heure de départ de la salle**

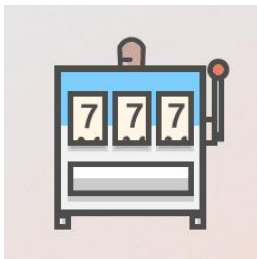
# Prévention de la COVID-19

## ETABLISSEMENTS DE JEUX



### 2. Protocole de nettoyage et de désinfection

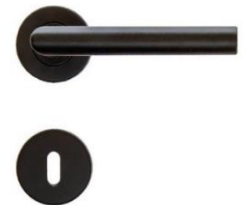
- **Préalablement à la réouverture, programmer le lavage/dégraissage** des moquettes, tissus et toutes surfaces pouvant être traitées
- Prévoir le **nettoyage une fois par jour** et la **désinfection renouvelée plusieurs fois par jour** des équipements de jeux à savoir, racks, dés, sabots, mélangeuses, billes, plots, râteaux, croix, chipeuses, table-touch, palettes, boîtes à jetons, jetons etc.



Machines à sous/  
Tables de jeux



Comptoirs d'accueil,  
portes...



Poignées de porte



Boutons d'ascenseurs



Rampes d'escalier



Jetons, plaques,  
dés...



**PRÉVENIR**

# Prévention de la COVID-19

## ETABLISSEMENTS DE JEUX



### 3. Installations sanitaires

- **Renforcer le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels**
- **Procéder au nettoyage et à la désinfection manuelle de toutes les surfaces et équipements des sanitaires. Augmenter notamment les opérations de désinfection des points contacts**
- En cas de sèche-mains avec récupérateur d'eau, pulvériser régulièrement, à l'intérieur, un produit virucide ménager
- **Placer une poubelle avec un couvercle à pédale** et l'équiper d'un sac à évacuer fermé et à changer régulièrement
- **Mettre à disposition du personnel du gel WC avec Javel** pour le nettoyage régulier de la cuvette
- **Installer des distributeurs de gels hydro-alcooliques ainsi que des distributeurs de désinfectant** pour la lunette et veiller à les maintenir approvisionnés en permanence

**PRÉVENIR**

# Prévention de la COVID-19

## ETABLISSEMENTS DE JEUX



### 4. Vestiaires du personnel

- **Organiser si nécessaire la prise de service cadencée des salariés pour leur permettre de se changer individuellement dans le vestiaire**
- **Prévoir dans les vestiaires une poubelle à pédale pour les déchets, du savon, des lingettes, des produits hydro-alcooliques**
- **Renforcer le nettoyage quotidien par une opération de désinfection**

### 5. Salle de pause restauration

- **Organiser si nécessaire la prise des repas en horaire décalé en respectant une distanciation d'1,5 m à table**
- **Multiplier les temps de pause (pour permettre le nettoyage et la désinfection des mains) et prévoir une rotation**
- **Nettoyer et désinfecter la salle de pause fréquemment (surfaces ou équipements en contact avec les mains)**

**PRÉVENIR**