

Prévention de la COVID-19

ETABLISSEMENTS DE JEUX



PRÉVENIR

1. Relation client

- **Afficher** toutes les **informations sanitaires** et notamment les fiches relatives aux gestes barrières
- Ne pas se serrer la main
- Mettre des **produits hydro-alcooliques** et des **lingettes désinfectantes à disposition** notamment dans les toilettes, sur les tables de jeux, sur les comptoirs d'accueil et à proximité des machines à sous
- Désinfection des machines à chaque changement d'utilisateur
- **Lavage ou désinfection des mains obligatoire à chaque départ / arrivée aux tables de jeux**
- **Mettre à disposition du personnel des produits de désinfection** (lingettes ou aérosol) pour nettoyer fréquemment les surfaces et les objets inhérents au fonctionnement des jeux manipulés par le personnel et les clients

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

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**
- **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

- 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

- 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