

FORMULAIRE D'ÉVALUATION RELATIF AU COVID-19 ET LES PRATIQUES D'HYGIÈNE
APPLIQUÉES LORS DE LA PANDÉMIE DANS
LES ÉTABLISSEMENTS D'HÉBERGEMENT

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :

ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT :

TÉLÉPHONE – TÉLÉCOPIE :

COURRIEL :

ADRESSE WEB :

TYPE ET CLASSE ACTUELS :

DATE et NO DE CERTIFICAT:

TITULAIRE DU CERTIFICAT :

SUPERVISEUR DE L'ÉTABLISSEMENT :

NOM DU CONTRÔLEUR :

DATE ET HEURE DE DÉBUT DU CONTROLE :

DATE ET HEURE DE FIN DU CONTROLE :

TYPE DE CONTROLE :

(ROUTINE / SUIVI / CLIENT MYSTÈRE)

NUMÉRO DE CL UTILISÉ ET DATE DE RÉVISION:

NOTES :

DATE DU RAPPORT :

NUMÉRO DU CONTROLE - NUMÉRO DE SUIVI :

(N° DU PROTOCOLE)

SIGNATURE DU CONTRÔLEUR:

SIGNATURE DU DIRECTEUR DE L'INSTALLATION :

Nom du document de certification et du logo

Nom du certificat en turc et en anglais.....

Logo désigné comme..... .

Un numéro d'ordre sera donné par le Ministère de la Culture et du Tourisme de la République de Turquie pour chaque Certification.

Objectif

Ce certificat s'engage à établir les principes et les procédures concernant les efforts nécessaires pour apaiser les inquiétudes des consommateurs à l'égard de la contagion Covid-19, répondre aux attentes élevées en matière d'hygiène et de sécurité, aider à planifier les programmes de formation des employés sur les lieux de travail et prévenir la propagation du virus Covid-19 en prévision de la fin des effets néfastes de la pandémie Covid-19 pendant que les installations touristiques reprennent leurs activités.

Champ d'application

Ce document de certification comprend les établissements qui ont obtenu une certification de gestion d'entreprise ou d'investissement du Ministère de la Culture et du Tourisme de la République de Turquie et les établissements/installations approuvés par le ministère.

Bases

Le formulaire d'évaluation a été établi sur la base d'échantillons de demandes du : Ministère de la santé, Ministère de la famille, du travail et des services sociaux, Ministère de l'agriculture et des forêts, Comité Scientifique du Ministère de la santé et Organisation Mondiale du Tourisme-OMT, Loi sur la santé publique en Turquie, Services vétérinaires, Loi n°5996 sur la santé des végétaux, alimentation et fourrage, Systèmes de gestion de l'hygiène et de l'assainissement no 13811 et Secteurs nationaux et internationaux de la santé et du tourisme.

Procédure et objectif

Ce certificat vise à garantir que les entreprises touristiques, en vue de répondre aux attentes des consommateurs et d'obtenir une perception positive et un avantage concurrentiel, nomment un cadre pour gérer l'ensemble du processus, préparent les protocoles pour toutes leurs fonctions, fournissent à leurs employés des formations sur ces questions, s'engagent dans un travail efficace sur l'hygiène, la désinfection et la distanciation sociale, mettent en place les pratiques et les processus appropriés en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire pour atténuer le risque de contagion pour le Covid-19, et utilisent des méthodes de communication efficaces pour fournir des informations et faire connaître leurs efforts tant en Turquie que dans le monde.

Coopération et certification

A la suite de la vérification effectuée par l'organisation compétente désignée par le Ministère et s'ils répondent aux exigences nécessaires, les établissements touristiques seront certifiés après avoir établi les critères du "formulaire d'évaluation" en coopération avec les entreprises nationales ou internationales de fournisseurs de matériel d'hygiène et d'assainissement.

Durée et validité

Les règlements pris dans le cadre de cette certification sont automatiquement abrogés à la suite de la suppression des mesures mises en œuvre par notre gouvernement pour prévenir la propagation de la contagion du Covid-19 dans notre pays.

FORMULAIRE D'ÉVALUATION POUR LES ÉTABLISSEMENTS D'HÉBERGEMENT

A. DEMANDES OBLIGATOIRES

GESTION DES PROCESSUS, IDENTIFICATION DES NORMES, CRÉATION DE PROTOCOLES

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Y a-t-il un personnel autorisé dans l'hôtel pour effectuer l'application et la vérification des mesures de contamination et des normes d'hygiène ?		
2	Les protocoles relatifs aux procédures couvrant les pratiques d'hygiène qui affectent toutes les fonctions et unités de l'hôtel ont-ils été préparés ?		
3	Les formulaires de suivi périodiques et les listes de contrôle sont-ils préparés en comprenant l'ensemble des procédures et protocoles?		
4	Le système de registre créé est-il effectivement utilisé dans l'entreprise ?		
5	Les registres sont-ils soumis à une vérification régulière ?		
6	Suite à la vérification, est-il possible de prendre des mesures nécessaires ?		
7	Un plan de distance sociale est-il préparé ?		
8	Des dispositifs indiquant la distanciation sociale avec des marquages au sol sont-ils en place devant toutes les unités de l'établissement, compte tenu d'éventuels encombrements ?		
9	Selon les règles de distance sociale, les personnes qui séjournent dans la même chambre (famille, etc.) seront-elles considérées en tant que groupe?		
10	Existe-t-il un gel désinfectant pour les mains à base d'alcool approuvé par le Ministère de la Santé ?		
11	Existe-t-il des gels antiseptiques ou des désinfectants pour les mains à base d'alcool dans les parties communes ?		
12	Des formations périodiques sont-elles prévues sur les plans et protocoles à appliquer par les employés de l'établissement?		
13	Les formations sont-elles réalisées conformément au plan prévu dans l'entreprise pour les salariés de l'établissement?		
14	Les dispositions nécessaires ont-elles été prises pour que les réunions des chefs de service de l'hôtel se déroulent par téléconférence et que des programmes de formation soient organisés pour les employés en utilisant la méthode d'enseignement à distance (e-formation) ?		
15	Des formations sont-elles dispensées sur l'utilisation des produits d'hygiène et des équipements de protection ?		
16	Des tableaux muraux imprimables sur le Covid-19 et les pratiques d'hygiène ont-ils été préparés et accrochés dans les zones réservées au personnel et les espaces communs ?		

17	Les signalétiques préparées sont-ils traduits dans au moins en trois langues ?		
18	Le protocole de réouverture a-t-il été préparé pour les hôtels fermés ?		
19	Des vêtements et équipements de protection sont-ils disponibles dans l'établissement et des masques faciaux peuvent-ils être fournis sur demande à l'entrée ?		
20	Les visiteurs reçoivent-ils à la réception des informations écrites sur le COVID-19 et les précautions et pratiques d'hygiène ainsi que les règles qui doivent être suivies?		
21	Les gestionnaires responsables des services consignent-ils régulièrement leurs pratiques de nettoyage ?		
22	Toutes les installations et équipements utilisés dans l'entreprise d'hébergement touristique (équipements énergétiques, de chauffage, de ventilation, de climatisation, lave-vaisselle, machines à laver, réfrigérateurs, ascenseurs, etc.) font-ils périodiquement l'objet d'un entretien préventif ? Sont-ils réparés par un service agréé ou par des experts formés dans leurs domaines respectifs dans le cadre d'un plan ?		
23	Les filtres de ventilation sont-ils changés régulièrement ?		
24	L'aération par ventilation naturelle, par ouverture de fenêtres, est-elle assurée?		
25	Les contrôles de la température corporelle sont-ils effectués par des moyens de caméras thermiques ou des thermomètres à capteur thermique sans contact pour les visiteurs entrants, afin qu'ils soient enregistrés avec des images faciales ?		
26	Les températures corporelles mesurées sont-elles vérifiées ?		
27	Les mesures à prendre sont-elles définies dans le cas où une température en dehors de la plage acceptée est constatée après la vérification des relevés de température corporelle ?		
28	Les mesures à prendre sont-elles consignées dans le cas où une température en dehors de la plage acceptée est constatée après la vérification des relevés de température corporelle ?		
29	En ce qui concerne la sécurité et l'hygiène alimentaires, est-ce que tous les chefs de service des achats des équipements et d'entrepôt, de Cuisine et Production alimentaire font des réunions d'évaluation périodiques sur les mesures et les processus pris ?		
30	Les employés ont-ils dans leur dossier respectif les certificats de formation à l'hygiène approuvés par les ONG concernées (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD etc.) ?		
31	Les magasins et les cafés de l'entreprise se sont-ils adaptés aux règles d'hygiène requises ?		

B. ENTRÉE DU CLIENT DANS L'HÔTEL

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Un protocole a-t-il été préparé pour les procédures d'enregistrement		

	des clients, la fourniture d'un briefing sur la distanciation sociale et l'information sur le fait de savoir si les bagages et/ou les effets personnels seront portés par le client ou par un groom compte tenu du risque de contagion (chaque direction d'hôtel sera libre de décider de fournir ou non un service de groom pendant toute la période de pandémie) ?		
2	L'ensemble du personnel fonctionnel a-t-il été informé de toutes les mesures à prendre lors de l'enregistrement à l'hôtel ?		
3	Existe-t-il un gel désinfectant pour les mains à base d'alcool / et un équipement de protection etc. dans l'espace d'accueil à l'usage des invités ?		
4	Dans les paiements à effectuer par les clients, il y a des méthodes telles que l'appareil sans contact, le paiement en ligne, etc. afin d'éviter autant que possible le paiement en espèces ?		
5	Les équipements tels que les cartes ou clés de chambre, les cartes de serviettes, les stylos, la sonnette d'accueil, etc. sont-ils aseptisés et correctement entreposés s'ils sont réutilisés ?		

C. MESURES ET PRATIQUES A SUIVRE CONCERNANT LE PERSONNEL

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Y a-t-il un approvisionnement permanent des équipements consommable ?		
2	Les notifications nécessaires sont-elles transmises au personnel concernant l'utilisation des équipements de protection ?		
3	Les documents de formation, de motivation et de soutien psychologique du personnel sont-ils mis dans leurs dossiers personnels ?		
4	Existe-t-il des mesures concernant la distance sociale dans les zones de repos et les espaces sociaux du personnel ?		
5	Existe-t-il des matériaux tels que des gels antiseptiques/désinfectants pour les mains à base d'alcool disponibles dans les espaces de repos et les espaces sociaux du personnel ?		
6	Des contrôles de santé sont-ils effectués lors du recrutement du personnel ?		

D. DISPOSITIONS DANS LES DOMAINES OUVERTS AU PUBLIC

a) Chambres

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Les bouilloires, les commandes de la télévision et de climatisation dans les chambres sont-ils désinfectés lorsque chaque client quitte l'hôtel ?		

2	Les distributeurs de shampoing, de savon, de douche ainsi que les verres, assiettes, couverts, etc.) dans les chambres sont-ils régulièrement désinfectés ?		
---	---	--	--

b) Cuisines

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Les cuisines disposent-elles d'un protocole de nettoyage préparé par la direction de l'hôtel ?		
2	Les instructions sont-elles effectuées conformément au protocole de nettoyage pour les cuisines ?		
3	Les registres sont-ils vérifiés conformément au protocole de nettoyage pour les cuisines ?		
4	Des mesures sont-elles prises concernant les activités de vérification du nettoyage ?		
5	Les exigences sur le contrôle alimentaire à appliquer sont-elles définies en fonction du processus de livraison, de préparation et de prestation de services ?		
6	Les activités de surveillance décrites sous la rubrique sur la sécurité alimentaire sont-elles enregistrées ?		
7	Les activités de surveillance identifiées au titre de la sécurité alimentaire sont-elles vérifiées par le personnel compétent ?		
8	Des mesures sont-elles prises, le cas échéant, en ce qui concerne les activités de vérification de la sécurité alimentaire ?		
9	Les aliments dans les cuisines sont-ils tous stockés de manière couverte avec un équipement propre et adapté à l'aliment concerné ?		
10	La disposition des zones de stockage existantes dans les cuisines est-elle déterminée en tenant compte des groupes de produits et des risques ?		
11	La température et, le cas échéant, l'humidité sont-elles mesurées et enregistrées dans les zones de stockage existantes des cuisines ?		
12	Les mesures de température et d'humidité enregistrées sont-elles vérifiées par le personnel ?		
13	Le processus de calibration ou de vérification périodique est-il appliqué à l'équipement de la cuisine ?		
14	Y a-t-il dans les cuisines des objets présentant un risque physique tels que punaises, épingles, agrafes, verre brisé, etc.		
15	Les échantillons sont-ils prélevés chaque jour ?		
16	Les informations sont-elles étiquetées pour chaque échantillon ?		
17	Les poubelles à pédale, etc., sont-elles disponibles dans les zones cuisines ?		
18	Y a-t-il une protection pour les matériaux fragiles dans les cuisines ?		
19	Tous les déchets des produits dans les cuisines sont-ils correctement éliminés ?		
20	Le personnel travaillant dans les cuisines porte-t-il des bijoux, des bagues ou d'autres accessoires ?		

21	Les entrées du personnel dans la cuisine sont-elles contrôlées? (Utilisation des équipements de travail et d'hygiène)		
22	Les entrées des cuisines réservées aux non-fonctionnaires sont-elles contrôlées ?		
23	Y a-t-il une délimitation des équipements sales et propres dans la zone de la vaisselle ?		
24	Les espaces tels que les étagères, les équipements utilisés dans les cuisines sont propres ?		
25	Les étagères et autres endroits similaires où sont placés les équipements de cuisine sont-ils propres et adaptés ?		
26	Y a-t-il des restes tels que de la nourriture / du détergent, etc. sur l'équipement lavé?		
27	Les produits chimiques et le matériel de nettoyage sont-ils placés séparément ?		
28	L'eau utilisée dans les mets répond-elle aux conditions spécifiées dans le "Règlement sur l'eau destinée à la consommation humaine" ?		

c) Services de restauration et de boissons

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Y a-t-il une distance minimale de 1,5 mètre entre les tables et de 60 cm entre les chaises?		
2	Les équipements de service sont-ils nettoyés régulièrement avant et après le service dans les espaces de restauration?		
3	Est-ce que les machines à thé et à café, les distributeurs de boissons et les appareils similaires ont été supprimés ou a-t-on pris des dispositions pour livrer des boissons de ces appareils par l'entremise d'un membre du personnel?		
4	Est-ce que le nettoyage des tables et des meubles, des équipements sur la table (à l'exception des produits à usage unique) est fait avec des produits à base d'alcool après chaque consommation par le client?		
5	Y a-t-il un désinfectant pour les mains ou un mouchoir/liquide contenant 70 % d'alcool sur chaque table ?		
6	Si la pratique du "buffet ouvert" est maintenue, y a-t-il un écran de protection en place pour empêcher les invités de choisir personnellement les aliments du buffet et d'entrer en contact avec eux ? Les aliments demandés sont-ils servis par un préposé aux invités dans le cadre des mesures prises ? Si le "Buffet ouvert" est monté au mur avec une surface de service suffisante pour les serveurs, existe-t-il un arrangement de comptoir de service, qui empêche les invités d'atteindre directement le Buffet ouvert ? Dans le cadre des précautions prises, les invités auraient-ils la nourriture demandée par l'employé responsable ?		
7	Y a-t-il des désinfectants pour les mains à base d'alcool, etc. dans les zones accessibles aux clients et au personnel ?		

d) Piscines et plages

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	La mesure de chlore de l'eau des piscines est-elle maintenue entre 1 et 3 ppm dans les piscines extérieures et entre 1 et 1,5 ppm dans les piscines intérieures ? Est-il enregistré périodiquement ?		
2	Les niveaux de chlore mesurés sont-ils enregistrés et vérifiés périodiquement ?		
3	Y a-t-il des mesures à prendre s'il y a une précision autre que les fourchettes acceptées sur la base de la vérification des relevés du niveau de chlore ?		
4	Les activités de nettoyage et de désinfection sont-elles prévues et suivies concernant les toilettes, les douches et changement de cabines autour de la piscine ?		
5	Des mesures complémentaires sont-elles prises sur la base de la vérification des relevés de nettoyage effectués autour de la piscine et de la plage ?		

e) Salles de sports et SPA

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Y a-t-il une réglementation pour le nettoyage des espaces tels que sauna, bain turc, bain de vapeur pendant au moins 15 minutes et la limitation de la durée d'utilisation par le client pendant maximum de 30 minutes?		
2	Y a-t-il un arrangement en place pour limiter les heures d'entrée et de sortie et le nombre de personnes ?		
3	Les noms des invités qui utilisent ces zones sont-ils notés ?		
4	Existe-t-il des antiseptiques ou des désinfectants pour les mains dans les espaces concernés ?		
5	La qualité de l'air est-elle adéquate dans les SPA, l'humidité est-elle contrôlée ?		
6	Est-il garanti que les matériaux utilisés dans les espaces de bien-être (gants de lavage, savon, gel douche, shampoing, etc.) sont à l'usage unique dans la mesure du possible ?		

f) Centres d'Animation

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	L'avertissement sur la capacité d'accueil du centre est-il précisé dans le programme d'animation ?		
2	Des gels antiseptiques/désinfectants pour les mains à base d'alcool sont-ils disponibles à l'entrée du /ou dans les espaces d'activité ?		

g) Mini Club

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Un plan de distanciation sociale a-t-il été établi et la capacité du mini club a-t-elle été déterminée ?		
2	Les enfants sont-ils admis par le biais d'un système de réservation et dans une capacité compatible avec le plan de distanciation sociale ?		
3	Existe-t-il un arrangement visant à protéger la distanciation sociale lors d'événements en salle et en plein air ?		
4	La température corporelle des enfants est-elle mesurée et enregistrée à l'entrée ?		
5	Les familles dont les enfants ont une température corporelle de 38°C et plus sont-elles invitées à venir chercher leurs enfants au club et orientées vers un organisme de santé ?		
6	Le personnel est-il formé à son travail ?		
7	Y a-t-il des panneaux d'affichage visuels/écrits qui expliquent de manière compréhensible pour le groupe d'âge les règles générales de santé et d'hygiène, y compris les précautions COVID-19 et les règles à respecter ?		
8	Des désinfectants pour les mains sont-ils disponibles dans les entrées et les sorties d'une manière qui n'est pas accessible aux enfants ?		
9	Le personnel veille-t-il à ce que les enfants utilisent des désinfectants pour les mains lorsqu'ils entrent et sortent du lieu de réunion ?		
10	Tous les espaces intérieurs du mini club sont-ils ventilés pendant au moins 10 minutes toutes les heures de l'heure ?		
11	Tous les jouets, matériaux de loisirs et autres sont-ils fabriqués à partir de matériaux faciles à nettoyer, à essuyer ou lavables, ou sont-ils à usage unique ?		
12	Les jouets, les matériaux de loisirs et les surfaces avec lesquels les enfants entrent fréquemment en contact sont-ils nettoyés à l'eau et au détergent, puis aseptisés avec des matériaux appropriés après leur utilisation par des groupes ?		
13	Des événements éducatifs/informatifs sont-ils organisés sur la santé et l'hygiène ?		
14	Existe-t-il un programme d'événements basé principalement sur des manifestations en plein air présentant un risque de contagion plus faible ?		
15	Les enfants sont-ils encouragés à se laver fréquemment les mains avec du savon et à utiliser les toilettes ?		

E. SECURITE

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Les processus du service de sécurité sont-ils organisés en coordination avec les autres services de l'hôtel ?		
2	Afin de réduire au minimum le contrôle manuel de sécurité des invités, autres que les appareils à rayons X, (s'il est nécessaire de le contrôler manuellement), les processus sont-ils déterminés concernant		

	l'utilisation du masque, les gants jetables pour chaque contrôle, l'utilisation de la protection du visage et ensuite se laver les mains?		
3	Les processus actuels d'évacuation, de planification d'urgence et de gestion des risques ont-ils été réorganisés dans le cadre de la pandémie?		

F. VEHICULES DE L'HOTEL

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Tous les passagers portent-ils un masque dans le véhicule ?		
2	Existe-t-il des gels antiseptiques/désinfectants pour les mains à base d'alcool, de l'eau de Cologne et suffisamment, des masques pour les passagers des véhicules ?		
3	Le nettoyage des surfaces fréquemment touchés comme le siège, la poignée de porte des véhicules est-il effectué avant chaque service ?		
4	Si un service de voiturier est fourni, les mesures nécessaires ont-elles été prises concernant la sécurité des employés et des invités ?		

G. VESTIAIRES ET LOGEMENTS DU PERSONNEL

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Des règlements et des précautions ont-ils été pris afin de ne pas accepter de visiteurs, de parents, d'amis de l'extérieur dans les hébergements ou logements du personnel?		
2	Des mesures sanitaires ont-elles été prises pour protéger la distance sociale pendant les déplacements du personnel dans les lieux d'hébergement et le logement ?		

H. GESTION DES DÉCHETS

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	La direction de l'hôtel a-t-elle désigné un responsable pour assurer le suivi de l'ensemble du processus de gestion des déchets ?		
2	La "gestion des déchets" est-elle mise en œuvre et enregistrée conformément au protocole préparé par la direction de l'hôtel ?		
3	Les registres pris dans le cadre de la gestion des déchets sont-ils vérifiés par le personnel compétent ?		
4	Le personnel utilise-t-il un équipement de protection individuelle (gants et blouses jetables, masques chirurgicaux) pendant le travail ?		
5	Les poubelles et autres équipements de nettoyage sont-ils nettoyés périodiquement ?		
6	Les déchets médicaux et ménagers sont-ils correctement collectés, séparés et éliminés régulièrement par la municipalité ou les institutions agréées ?		
7	Le nettoyage et la désinfection nécessaires sont-ils effectués		

	périodiquement dans les locaux à ordures ?		
8	Gel désinfectant pour les mains à base d'alcool, lingettes jetables et sacs poubelles pour les déchets ont-ils été fournis aux agents de sécurité pour être utilisés après chaque activité (donner et prendre des cartes d'identité, etc.) ?		

I. CONTRÔLE DES INSECTES

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	La lutte contre les insectes est-elle appliquée et suivie selon le protocole préparé par la gestion hôtelière ?		
2	Les pratiques de lutte contre les insectes sont-elles confirmées par le personnel compétent et s'agit-il de mesures sanitaires prises lorsque c'est nécessaire ?		
3	Le personnel responsable est-il compétent dans la lutte contre les insectes ?		
4	Le personnel utilise-t-il des équipements de protection individuelle (gants jetables, masque chirurgical, bonnet, lunettes de protection du visage / des yeux, bottes, salopettes etc.) pendant la mise en œuvre ?		
5	Existe-t-il un plan de lutte contre les insectes et les documents officiels tels que certificats de service, fiches de données de sécurité, (gestionnaire responsable, etc.), contrat de service et assurances appartenant au prestataire de services se trouvent-ils dans le dossier de lutte contre les insectes ?		
6	Les canaux d'évacuation d'eau (drains) sont-ils faciles à nettoyer, disposés de manière à empêcher les insectes nuisibles (parasites, rongeurs, etc.), odeur de saleté et retour des liquides usés ?		

i- ACHAT, LIVRAISON ET STOCKAGE

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	L'ensemble du processus à suivre concernant l'achat, la livraison et le stockage des aliments ou des équipements mises en œuvre conformément au protocole préparé par la direction de l'hôtel, sont-elles contrôlées et suivies par un responsable?		
2	Les enregistrements effectués lors des opérations d'achat, de réception et de stockage des marchandises sont-ils vérifiés ?		
3	Des mesures sont-elles prises en ce qui concerne les activités d'achat, de livraison et de stockage?		
4	Les employés travaillant dans ce service utilisent-ils des équipements de protection individuelle ?		
5	Des précautions ont-elles été prises pour s'assurer que les personnes telles que les fournisseurs, le personnel d'entretien, les chauffeurs qui apportent des marchandises, etc., qui exercent temporairement les		

	fonctions qui fournissent et produisent les produits alimentaires à l'hôtel, n'entrent pas en contact avec le personnel et effectuent leur travail en respectant la règle de la distanciation sociale et en utilisant des équipements de protection ?		
6	Les précautions nécessaires ont-elles été prises pour minimiser le contact humain avec les marchandises à partir du moment où les marchandises achetées voyagent du fournisseur à l'entrepôt ?		
7	Les produits qualifiés et emballés provenant de fournisseurs agréés sont-ils principalement privilégiés dans les achats effectués par la fonction Achats ?		

J- URGENCE ET ISOLEMENT

	DESCRIPTION	OUI	NON
1	Les protocoles à mettre en oeuvre sont-ils déterminés en cas de détection d'un patient portant un ou plusieurs symptômes (y compris les exigences de gestion des crises liées aux maladies épidémiques)?		
2	Les informations sur les personnes et les institutions à contacter en cas d'urgence ont-elles été communiquées aux endroits et aux points de vente nécessaires ?		
3	Le personnel est-il informé du plan d'intervention au cas où les invités montreraient des signes de maladie lors de l'enregistrement ou de leur hébergement (toux, faiblesse, forte fièvre, etc.) ?		
4	Les espaces d'isolement sont-elles déterminées dans l'hôtel en cas d'urgence ?		
5	Si un client est diagnostiqué COVID-19 et sans besoin de traitement à l'hôpital approuvé par un établissement de santé, un formulaire d'information écrit a-t-il été préparé indiquant au client ainsi qu'aux personnes avec lesquelles il séjourne, qu'ils resteront dans la chambre d'isolement sans pouvoir en sortir pendant leur séjour dans l'établissement		
6	Pour l'accueil du client diagnostiqué COVID-19 et sans besoin de traitement à l'hôpital approuvé par un établissement de santé ; le nombre de chambres d'isolement adapté à la capacité totale des chambres a-t-il été déterminé tels que jusqu' à 50 chambres 1 pièce d'isolement, de 51 à 100 chambres 2 pièces, de 101 à 150 chambres 3 pièces, de 151 à 200 chambres 4 pièces, 201 à 250 chambres 5 pièces, de 251 à 300 chambres 6 pièces, de 301 à 350 chambres 7 pièces, de 351 à 400 chambres 8 pièces, de 401 à 499 chambres 9 pièces et de 500 chambres à plus 10 pièces ?		
7	L'emplacement des chambres d'isolement a-t-il été prévu de façon à ce qu'elles soient avec un contact minimum avec les autres chambres et dans le cas d'un même étage regroupement et isolation dans un coin de l'étage avec deux chambres vides entre les isolées et les chambres normales?		

8	Un protocole a-t-il été préparé pour les invités non diagnostiqués qui sont de la même famille ou qui séjournent dans la même pièce que le client diagnostiqué COVID-19 ?		
9	Un protocole a-t-il été émis pour que les clients séjournant dans les chambres d'isolement reçoivent des services de restauration et de nettoyage des chambres sans quitter leur chambre conformément aux contrats d'hébergement?		
10	Le personnel qui fournira des services / entretien ménager au client isolé est-il déterminé? Le `` protocole du personnel d'isolement '' ainsi que le contrat comprenant les conditions de travail du personnel du service d'isolation, les heures supplémentaires, les équipements de protection, la distanciation sociale à respecter et les règles d'hygiène personnelle et d'hygiène à appliquer avant et après la préparation du service ont-ils été préparés et signés ?		
11	Le personnel des services d'isolement a-t-il reçu une formation distincte en matière d'hygiène et de santé? Les conditions de santé du personnel sont-elles fréquemment surveillées?		
12	Un protocole a-t-il été mis en en place pour le personnel des services d'entretien ménagers des chambres d'isolement quant à l'utilisation et destruction de masques, éponge, gants à usage unique et vêtements de protection jetables ou à se changer après chaque service ainsi que les pratiques d'hygiène personnelles avant et après le service ?		
13	A-t-il été précisé dans les conditions de nettoyage des chambres occupées par un cas de Covid-19 que les serviettes, draps et plats de service doivent être collectées séparément et lavées au moins à 60 degrés?		
14	Les conditions de nettoyage immédiates sont-elles déterminées après l'utilisation et l'évacuation des zones d'isolement ?		
15	Les pratiques de nettoyage décrites concernant les zones d'isolation sont-elles enregistrées et vérifiées ?		
16	Des mesures sont-elles prises conformément aux vérifications de nettoyage effectuées dans les espaces d'isolement ?		
17	Lorsque des employés sont susceptibles d'être atteints de Covid-19 ou présentent des signes de maladie, la situation est-elle signalée au responsable du lieu de travail ?		
18	Le Ministère de la Santé (ALO 184 Coronavirus) et la Direction provinciale de l'agriculture et des forêts sont-ils informés concernant les employés présentant des symptômes de Covid-19 (fièvre, toux et/ou manque de respiration) ou leur situation confirmée par le test de Covid-19?		
19	Les précautions sont-elles prises concernant les effets en tissus tels que draps, linges de lit et serviettes provenant d'une chambre isolée afin de les mettre dans des sacs séparés et les laver séparément de ceux des autres chambres?		