

Date de mise à jour 04/11/2020

**Les informations sur ce sujet évoluent vite, n'hésitez pas consulter fréquemment ce document.**

### **Les propriétaires de chambres d'hôtes peuvent-ils servir le petit-déjeuner dans une pièce commune ?**

A ce jour, le petit-déjeuner doit être servi en chambre ou dans des pièces différentes pour chaque client ou à des horaires décalés dans la salle commune. Une organisation est donc à prévoir en amont (prise de commandes la veille, définition d'un roulement...).

### **Et pour la table d'hôtes ?**

La prestation de table d'hôtes n'est pas autorisée pour le moment. Possibilité de proposer des plateaux repas ou paniers repas dans les mêmes conditions que les petits déjeuners.

### **Le ménage traditionnel est-il suffisant ?**

Non, en plus du ménage traditionnel effectué dans vos hébergements, une désinfection doit être réalisée avec des produits appropriés.

### **Quelle est la différence entre nettoyage et désinfection ?**

Le nettoyage consiste à utiliser du savon ou un détergent et de l'eau pour enlever la saleté, les germes et les impuretés.

La désinfection consiste à utiliser des produits chimiques comme de l'eau de javel ou de l'alcool afin d'obtenir une propreté microbiologique.

### **Comment gérer les déchets susceptibles d'être contaminés (masques, mouchoirs, lingettes de nettoyage/désinfection...) ?**

Les déchets doivent être placés dans un sac plastique opaque (avec liens de fermeture coulissant et d'une capacité de 30 litres minimum) à usage exclusive pour ces déchets. Ils ne doivent pas être mélangés aux autres déchets. Lorsqu'il est plein, le glisser dans un autre sac poubelle.

[https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/fiche\\_covid19\\_dechets\\_contamines\\_elimination\\_particulier\\_20200323\\_vf.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/fiche_covid19_dechets_contamines_elimination_particulier_20200323_vf.pdf)

## Suivre le protocole de nettoyage va engendrer des coûts. Puis-je les répercuter ?

Ajouter des frais de ménage (ou ajuster les vôtres si vous en avez déjà) peut aider à compenser les coûts supplémentaires liés au respect du protocole.

## Comment rassurer les clients ?

La communication est primordiale. Indiquez sur votre site internet les mesures mises en place dans votre hébergement (désinfection avant leur venue, produits mis à disposition pendant leur séjour, accueil chaleureux mais en respectant les gestes barrière...). Evitez toutefois une communication trop anxiogène.

Ces mesures peuvent être également rappelées dans le mail de confirmation de la réservation.

Des chartes d'accueil et/ou de comportement sont des gages de respect des protocoles sanitaires.

## Combien de temps doit-on laisser entrer chaque location ?

A ce jour, il n'existe pas de dispositions réglementaires concernant le délai à respecter mais sachant que la durée de vie du virus varie selon le support (de 3 heures à plusieurs jours), il est important de respecter une amplitude horaire entre chaque départ et chaque arrivée afin de procéder au nettoyage et à la désinfection de l'hébergement.

Les horaires d'arrivée et de départ pourront être adaptés afin d'avoir un délai plus important entre 2 locations.