



**SPORTICA**  
L'espace des grands moments

# **Protocole sanitaire** **ACCUEIL CLIENTS**

**Principes généraux**

**Restaurants**

**Hébergement**

**Piscine**

**Cinéma**

**Jeu de bowling**

**Tennis de table**

**Mise à jour en date du 20/07/2020**

# **PRINCIPES GENERAUX**

## **Applicables à l'ensemble des secteurs**

### ❖ **Entrée/sortie du bâtiment, sens de circulation:**

- Dès l'entrée dans le bâtiment lavage des mains obligatoire grâce à la mise à disposition de gel hydro alcoolique
- Port du masque obligatoire pour les clients ET les salariés (masque FFP2)
- Entrée principale par le sas n°1 (côté accueil)
- Sortie principale par le sas n°2 (côté couloir administration)
- Portes maintenues ouvertes lorsque cela est possible (accès aux différents secteurs, accès aux blocs sanitaires...)

### ❖ **Limiter les croisements et respecter la distanciation physique en toutes circonstances**

- Matérialisation des files d'attente pour accéder aux différentes activités
- Fléchage des différents accès et sens de circulation (entrée/sortie) : Espace Gourmand - Espace Evénements - Salle Mouette – salle de musculation – salle Roger Lemaire - secteur administratif
- Lieux non ouverts au public rendus non accessibles

### ❖ **Dispositions spécifiques aux paiements**

- L'achat en ligne est privilégié afin de limiter les règlements sur place
- Sur place, le paiement par CB est privilégié, le « sans contact » et effectué systématiquement lorsque le seuil financier le permet (50 €).
- Pour les règlements de plus de 50 € du gel hydroalcoolique est proposé au client avant de composer son code.
- En cas de manipulation d'espèces, demander au client de faire l'appoint afin de limiter les rendus de monnaie. Déposer la monnaie dans un récipient désinfecté régulièrement. Utiliser les gants pour manipuler la monnaie.
- En cas de règlement par chèque, aucun prêt de matériel ne sera fait aux clients Les clients doivent utiliser leur stylo personnel.

### ❖ **Dispositions spécifiques à l'information**

- Les informations nécessaires sont affichées afin de limiter la distribution de documents
- L'information dématérialisée est priorisée (site web, facebook)
- L'emploi des QR code informatifs est peu à peu généralisé

## ❖ Entretien des locaux

### ➤ Nettoyage "nettoyage approfondi" en 2 étapes ou en combiné

#### ▪ 1ère étape, le nettoyage

- Nettoyer à l'aide d'un détergent usuel, puis rincer pour évacuer le produit détergent et évacuer la salissure.
- Réaliser le nettoyage en commençant par les zones les plus propres et en finissant par les zones plus sales.
- Insister sur les points de contact (zones fréquemment touchées...).

#### ▪ 2ème étape, la désinfection

- Utiliser un désinfectant virucide et conforme à la norme EN 14476. Les lingettes désinfectantes et conformes à cette même norme peuvent être utilisées.
- Désinfecter les points de contact manuel en suivant les instructions du fabricant (concentration, méthode d'application et temps de contact, etc.).

- **Le nettoyage peut aussi être combiné** en utilisant un produit détergent-désinfectant conforme à la norme EN 14476 qui permet d'associer en une seule opération nettoyage et désinfection. Nous avons 2 produits désinfectant et détergent avec la norme EN 14476 « **ultra bio tensio glass surf** » et « **ultra bac multisurfaceAnios** »

### ➤ Règles à respecter

- Ne pas utiliser d'eau de javel, celui-ci étant dangereux pour l'homme et l'environnement.
- **Si le nettoyage-désinfection des surfaces se fait avec deux produits différents (détergent puis désinfectant),** respecter les étapes suivantes :
  - Nettoyage avec une lavette microfibre de lavage imprégnée d'un produit détergent ici le **Far nettoyant sol (uniquement pour secteur administratif)**
  - Rinçage à l'eau avec une autre lavette microfibre de lavage jaune (uniquement pour le secteur administratif ;
  - Séchage des surfaces naturellement ;
  - **Puis désinfection** avec une troisième lavette microfibre bleu de lavage imprégné ici l'**ultra bac multisurface** ou le **tensio glass surf**. Une bobine d'essuyage peut également être utilisée pour désinfecter les surfaces. (Nous rappelons l'utilisation du désinfectant : celui-ci doit être mis directement sur la lavette ou la bobine de papier et ensuite laver les surfaces en s'assurant de

ne laisser aucune surface souillée. A la fin d'utilisation le papier va à la poubelle et la lavette en machine à 60°).

➤ **Préconisation**

- Une lavette ou une lingette déjà utilisée ne doit jamais être replongée dans un produit propre.
- Des lingettes/lavette réutilisables ne peuvent être réemployés qu'après lavage à 60°C.
- Les lingettes et lavettes à usage unique doivent être éliminées dans un sac en plastique étanche, via la filière des ordures ménagères.
- Eviter l'utilisation d'aérosol afin de limiter l'inhalation du produit désinfectant (irritant les voies respiratoires).
- **Ne pas utiliser d'aspirateur. Ou uniquement en aérant la pièce, en portant un masque, des gants et une blouse, à la fin de l'aspiration s'assurer de mettre les EPI dans un sac poubelle et se laver les mains.**
- Ne pas réaliser ces opérations de nettoyage-désinfection en présence de personnel. Un temps d'attente conforme aux prescriptions des produits utilisés doit être respecté. (Les produits que nous utilisons n'ont pas de temps d'attente).

➤ **Fréquence**

- Réaliser le nettoyage et la désinfection des sols au minimum une fois par jour pour tous les espaces utilisés ou de passage.
- **Nettoyer et désinfecter** 2 fois par jour (dans un premier temps un nettoyage le matin avant l'arrivée du personnel et un nettoyage pendant la pause déjeuner pour l'administration uniquement), dans les espaces utilisés, les surfaces et objets fréquemment touchés (dans la journée, si les surfaces ne sont pas visiblement souillées, une désinfection directe sans nettoyage préalable est suffisante) :
  - Sanitaires : toilettes, lavabos, robinets, chasses d'eau, loquets, interrupteurs ...
  - Points de contact : poignées de porte et de fenêtre, interrupteurs, boutons d'ascenseur, rampes d'escalier, badgeuse, boîtier à code, les cendriers...

➤ **Actions complémentaires**

- Equiper les poubelles de sacs à ordures ménagères et les vider tous les jours.
- Eliminer les équipements de nettoyage à usage unique dans un sac poubelle fermé hermétiquement.
- Veiller à l'approvisionnement chaque matin des toilettes en savon liquide et en papier.
- Aérer régulièrement les locaux (15 minutes toutes les 3h)



# Conditions particulières

## Pôle Hébergement - Restauration

### Restaurant du bowling – restauration sur place ET vente à emporter

#### **Entrée/sortie du restaurant du bowling, sens de circulation, conditions:**

- Dès l'entrée dans le bâtiment lavage des mains obligatoire, mise à disposition de gel hydro alcoolique
- Port du masque obligatoire par tous lors des déplacements
- Entrée par la porte côté terrasse
- Sortie par la porte face au cinéma
- Le restaurant est ré aménagé afin de permettre la distanciation physique
- Accès aux salles de restauration et à la terrasse en respectant les sens de circulation
- Le paiement par carte bancaire est privilégié
- Le débarrassage, nettoyage, désinfection (tables, chaises et points de contact) est effectué par la serveuse au départ du/des client/s
- L'accès aux toilettes est limité à 1 personne à la fois
- Dans la mesure du possible, les portes sont maintenues ouvertes afin d'éviter les contacts

#### Mesures particulières pour la vente à emporter :

- Matérialisation de la file d'attente pour la commande vente à emporter
- Matérialisation de la file d'attente pour le paiement (par carte bancaire)
- Matérialisation de la file d'attente pour le retrait de la commande vente à emporter

### Accueil des groupes à l'Espace gourmand

#### ❖ **Entrée/sortie du restaurant, sens de circulation, conditions:**

- Gel hydroalcoolique à disposition à l'entrée du restaurant
- Entrée par la porte principale du restaurant
- Sortie par l'Espace Goélette
- Le sens de circulation peut être adapté à la fréquentation à tout moment, dans ce cas il sera matérialisé et bien visible.
- Le restaurant est ré aménagé afin de permettre la distanciation physique
- A l'arrivée du groupe (10 personnes maximum), les plateaux repas (filmés) et boissons froides auront été préalablement préparés sur table. Le pain et les

éléments chauds seront servis à l'assiette par la serveuse équipée de gants et masque.

- Le débarrasage, nettoyage, désinfection sera effectué par la serveuse au départ des clients
- Attentions, seuls les toilettes publiques du rez de chaussée sont accessibles

## Mesures spécifiques liées à la préparation des repas

### ❖ Normes HACCP respectées et protocole complémentaire lié au Covid 19 adopté:

#### ➤ Préparation culinaires

- Lavage des mains (savon et eau) avant chaque tâche ou manipulation différentielle.
- Les tâches sont organisées de façon globale et logique (épluchage, taillage, cuisson, etc.). A la fin, l'endroit souillé est nettoyé avec des produits homologués, rincé et raclé afin de ne pas laisser de l'eau stagnante.
- Les cuissons se font dans les règles des normes HACCP ; les refroidissements se font en cellule de refroidissement suivant les normes HACCP et les documents obligatoires dûment remplis.
- Tous les matériels de transport de marchandises chaud ou froid sont désinfectés avant chaque utilisation.
- Les matériels utilisés sont nettoyés à la plonge avec un produit de nettoyage dégraissant/désinfectant, puis à l'eau claire très chaude, séché et stocké.

#### ➤ Dressage

- Chaque préparation froide (entrée et dessert) est dressée dans des récipients adéquats et filmée individuellement.
- Le plateau repas est dressé avec une entrée, un dessert, un couvert. Le plateau est placé sur une échelle désinfectée puis couverte d'une housse et placée en chambre froide.
- Le plat chaud est dressé en plat (maximum 10 personnes), filmé et stocké dans une table de maintien en température jusqu'au moment du service quand le menu le permet, sinon les préparations sont descendues en plaques et stockées dans la table de maintien en température.

#### ➤ Service

- L'échelle est descendue 10 minutes (temps acheminement) avant l'arrivée du client.
- Les plateaux sont mis sur les tables. Le pain est posé sur le plateau avant d'être posé sur table par les serveuses.
- Le cuisinier se lave les mains au savon en frottant au moins 30 secondes puis rincées au l'eau claire et séchées avec un essuie main jetable puis évacué dans une poubelle à commande non manuelle ou avec du gel hydro-alcoolique. Il enlève le papier film des plats de service et envoie les plats chauds.
- Si le plat chaud est descendu en plaques, il dresse en plats de maximum 10 personnes et envoie.

#### ➤ Fin de service

- Le cuisinier nettoie l'espace d'envoi souillé en utilisant les produits homologués. Il désinfecte les matériels de transports (table de maintien en température) puis les remonte en cuisine.

- Il évacue tous les restes puis les poubelles.
- Les matériels de cuisine (plaques, plats, ustensiles de dressage, etc.) sont nettoyés en machine à laver, séchés puis recouvert d'une housse. Le matériel est remonté et rangé.

## Accueil des groupes à l'Hébergement collectif

### ❖ **Entrée/sortie du restaurant, sens de circulation, conditions :**

- Gel hydroalcoolique à disposition à l'entrée du bâtiment
- Entrée par la porte hébergement équipée d'un digicode
- Sortie par cette même porte en respectant les sens de circulation intérieurs (accès aux chambres par la gauche de l'escalier montant – sortie par la gauche de l'escalier descendant)
- Accès aux blocs sanitaires par groupe de 6 à la fois
- Remise en fin de séjour d'1 sac plastique transparent par chambre afin d'y déposer le linge de lit utilisé : drap, housse de couette et taies d'oreiller. La couette sera pliée et déposée sur le lit.
- Le linge de lit sera transmis à notre blanchisserie qui les traitera dans le respect des règles sanitaires liées à cette activité.

Une attention toute particulière sera apportée à ce secteur en matière de nettoyage / désinfection des points contacts et parties communes (2 fois par jour), blocs sanitaires (1 fois par jour), chambres au départ du client.

Il sera laissé un temps suffisant entre le départ d'un client et l'arrivée d'un autre (au moins 24 h) afin de permettre un nettoyage désinfection complet, aération des chambres et parties communes...



# Conditions particulières

## Piscine

### ❖ préambule

- Préalablement à l'ouverture de la piscine de Sportica, la vidange des bassins a permis
  - ✓ d'effectuer les opérations nécessaires à l'entretien des installations techniques de traitement de l'eau par le prestataire
  - ✓ de procéder au nettoyage et à la désinfection des sols et des surfaces ainsi que des installations sanitaires et des équipements
- Les tests en vigueur ont été effectués et jugés conformes par l'ARS

### ❖ Organisation générale et conditions de réservation :

- Grand bassin
- Accessible seulement aux nageurs confirmés pour de la nage sportive et dynamique
- Ne pas se rendre à la piscine en cas de troubles digestifs
- Créneaux d'une heure trente (déshabillage et habillage compris)
- 40 personnes maximum par créneau
- Réservation en ligne sur le site [www.sportica.fr](http://www.sportica.fr) rubrique « boutique » (pas de vente guichet)
- Aucun cours ne sera dispensé (pas de leçon, gym aqua, aquabike, aquatrain...)
- Pas de mise à disposition de parcours gonflables, matelas ludiques et pédagogiques
  
- Petit bassin
- Accessible à tous
- Ne pas se rendre à la piscine en cas de troubles digestifs
- Créneaux d'une heure trente (déshabillage et habillage compris)
- 20 personnes maximum par créneau répartis en deux zones de 10 personnes
- Réservation en ligne sur le site [www.sportica.fr](http://www.sportica.fr) rubrique « boutique » (pas de vente guichet)
- Jeux collectifs et utilisation de matériel interdits
- 

### ❖ Contraintes sanitaires:

- Lavage des mains au gel hydro alcoolique dès l'entrée dans le bâtiment
- Port du masque obligatoire dans le bâtiment et dans les vestiaires jusque la cabine (à partir de 11 ans)
- Accès au vestiaire par groupe de 10, remise d'un bracelet de couleur avec le numéro de cabine attribuée et le bassin choisi (grand bain OU petit bain)
- Utilisation de la même cabine avant et après la séance

- Zone de déchaussage aménagée afin de permettre la distanciation physique (bancs inaccessibles)
- Douche et savonnage obligatoires avant d'entrer dans l'eau (local douches aménagé afin de permettre la distanciation physique (douches inaccessibles) – savon mis à disposition
- Bonnet de bain obligatoire
- Pas d'accès aux casiers ; Les effets personnels seront disposés dans des grands sacs plastiques fournis et déposés aux endroits prévus (douches et bassin)
- Respect des sens de circulation et des distanciation physiques en toutes circonstances
- Matériel (planche, palmes, pull buoy, plaquettes...) interdit
- Sortie du bassin par groupe de 10 en fonction de la couleur de bracelet
- Sèches cheveux désactivés
- Port du masque obligatoire de la sortie de la cabine à la sortie du bâtiment

A la fin de chaque séance, 30 mn seront dédiées au nettoyage des points contacts des accès et bords du bassin

Les vestiaires seront utilisés en alternance afin d'assurer un nettoyage et désinfection complets des douches et vestiaires par un personnel formé.

#### ❖ **Organisation de l'activité aquatique:**

- Grand bassin
- un MNS ou BNSSA sera chargé d'organiser la répartition des nageurs dans les couloirs
- Il orientera au mieux les nageurs afin d'optimiser ces couloirs, selon leur niveau de pratique de l'activité
- Dans l'eau, un seul sens de circulation de nage sera autorisé. L'aller se faisant à droite et le retour à gauche afin de limiter les distanciations physiques
- Lors de la nage, il sera interdit de sortir de l'eau en bout de bassin (interdiction étant visuellement signalée)
- Pour le respect de la distanciation physique, les nageurs devront respecter au minimum les 4 m2 de baignade qu'ils leurs sont réservés :
  - ✓ lors de la mise à l'eau
  - ✓ lors de leurs déplacements dans la nage
  - ✓ lors de dépassements s'il y a
  - ✓ lors de l'arrêt de l'activité et donc sortie de l'eau
- La nage devra rester active, et les temps de pause entre chaque longueur devront être brefs
- La fin de séance sera signalée par l'équipe de surveillance des bassins par un coup de sifflet ou verbalement
- Les nageurs devront terminer et sortir de l'eau après le signal du personnel de surveillance en bout de couloir de gauche (couloir de retour)

- Petit bassin
- un MNS ou BNSSA sera chargé d'organiser la répartition des nageurs dans les 2 zones
- les distanciations physiques et sens de circulation devront être respectés tant dans l'eau que sur les plages
- La fin de séance sera signalée par l'équipe de surveillance des bassins par un coup de sifflet ou verbalement, le MNS ou BNSSA organisera la sortie des différents groupes en alternance avec le grand bain

❖ **Protocole de nettoyage complémentaire lié au Covid 19**

- Le matin avant l'ouverture au public,
  - ✓ nettoyage quotidien déjà réglementé et une désinfection complète seront effectués au niveau des vestiaires : cabines de change, cabines de douche, rampes d'escalier, boutons de douche, boutons de cabine, ...
  - ✓ nettoyage quotidien déjà réglementé et une désinfection des plages des bassins et des accessoires qui les accompagnent (rampes, chaises, les échelles des bassins,...)
- A chaque inter-séance,
  - ✓ désinfection complète de la zone de dépose des sacs
  - ✓ désinfection des points contacts des accès bassin et bassin
- Les vestiaires et douches seront utilisés ensuite alternativement afin de permettre un nettoyage et désinfection complet des vestiaires et douches utilisées.

# Conditions particulières

## Cinéma

### ❖ Organisation générale:

- Entrée par l'accès principal du cinéma
- Ouverture de la caisse 15 mn avant le début de séance
- Dès l'entrée dans le bâtiment lavage des mains obligatoire grâce à la mise à disposition de gel hydro alcoolique
- Port du masque obligatoire dans tous les déplacements et recommandé pendant la séance
- Horaires des séances en décalé afin de limiter les flux
- Contrôle visuel des tickets par l'agent de sécurité
- Placement en salle par l'agent de sécurité afin de faire respecter les distanciations physiques (1 siège libre de part et d'autre des groupes familiaux de moins de 10 personnes, condamnation d'un rang sur deux) - Capacité d'accueil réduite de 50%
- Denrées alimentaires et boissons interdites
- Accès aux toilettes limité à 1 personne à la fois
- Sèches-mains désactivés
- Réhausseurs disponibles sur demande (désinfection avant et après chaque utilisation)
- Sortie de salles par les issues de secours

### ❖ Protocole de nettoyage complémentaire lié au Covid 19

- Nettoyage/désinfection journalier des espaces publics et privés
- Désinfection des points contacts et sanitaires à chaque inter séance

# Conditions particulières

## Jeu de bowling

### ❖ Organisation générale:

- Dès l'entrée dans le bâtiment lavage des mains obligatoire, mise à disposition de gel hydro alcoolique
- Port du masque obligatoire jusqu'à la zone de jeu
- Entrée par la porte côté terrasse
- Respect des sens de circulation
- Accès à l'accueil jeu de bowling : paiement (par carte bancaire) puis accès aux pistes attribuées (neutralisation d'une piste entre chaque groupe de 10 personnes maximum)
  - ✓ A la fin de la partie la zone de jeu est désinfectée (remonte boule, sièges, tables, points de contact, rampe de lancement) par le personnel
- Choix d'une paire de chaussure de bowling (le client garde avec lui ses chaussures de ville).
  - ✓ A la fin de la partie, les chaussures sont déposées dans le bac rouge prévu à cet effet, elles seront désinfectées avant d'être remise à la disposition.
- Choix des boules de bowling sur le présentoir.
  - ✓ A la fin de la partie, les boules sont laissées en place afin d'être désinfectées puis rangées par le personnel
- Sortie par la porte face au cinéma

### ❖ Protocole de nettoyage complémentaire lié au Covid 19

- Nettoyage/désinfection journalier des espaces publics et privés
- Désinfection des points contacts et sanitaires deux fois par jour
- Désinfection des boules de bowling et des chaussures après chaque utilisation
- Désinfection de la zone de jeu après chaque utilisation

# Conditions particulières

## Tennis de table(en simple uniquement)

### ❖ Organisation générale:

- Lavage des mains au gel hydro alcoolique dès l'entrée dans le bâtiment
- Port du masque obligatoire dans le bâtiment (à partir de 11 ans) et jusqu'à l'espace de jeu (le masque pourra être enlevé uniquement lors des phases de jeu)
- Réservation et paiement préalable en ligne obligatoire afin d'assurer la traçabilité (groupes et centres aérés : réservation par mail à [accueil@sportica.fr](mailto:accueil@sportica.fr) ou par téléphone au 03 28 65 35 00)
- Il est préférable que chaque joueur arrive directement en tenue et avec son propre matériel, cependant le matériel pourra être loué en respectant les consignes suivantes :
  - ✓ Retrait et paiement du matériel à l'accueil central (raquettes et balles)
  - ✓ Restitution du matériel à l'accueil central : le matériel sera déposé dans un contenant, puis nettoyé et désinfecté à la fin de la journée avant d'être remis en location.
- Lavage des mains au gel hydro alcoolique dès l'entrée dans l'Espace Evénements où sont installées 6 tables de tennis de table
- Les tables seront déjà équipées des filets afin d'éviter les manipulations
- Respect des sens de circulation
- Contrôle visuel des tickets par l'agent de sécurité
- Seuls les joueurs inscrits nominativement peuvent accéder à l'espace de jeu, (les accompagnateurs n'y sont pas autorisés)
- Les effets personnels seront déposés à l'endroit prévu à cet effet
- Denrées alimentaires et boissons interdites(eau autorisée en bouteille étiquetée au nom du joueur)
- Respects des distanciations physiques (2m en dehors des phases de jeu)
- Ne pas s'essuyer les mains sur la table, ni souffler sur la balle
- Attention, seuls les toilettes publiques du rez de chaussée sont accessibles

### ❖ Protocole de nettoyage complémentaire lié au Covid 19 lié à l'activité tennis de table

- Nettoyage/désinfection journalier de l'Espace Evénements (portes, points de contact, tables et filets...)
- Nettoyage/désinfection du matériel prêté avant remise en location

## CONCLUSION

Le présent protocole a été élaboré en adéquation avec la réglementation en vigueur :

- Décret n° 2020-663 du 31 mai 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire
- Protocole de déconfinement commun à toute la profession HCR (Hôtel, Cafés, Restaurants), Code de bonne conduite sanitaire en date du 31 mai 2020
- Guide de recommandations des équipements sportifs pour post-confinement COVID 19, du ministère des sports datant du 11 mai 2020
- Fiche technique à destination des ARS, provenant de la Direction général de la santé (Légionnelle, recyclage de l'eau, normes, et analyses) du 24 avril 2020
- Guide de préconisations sanitaires de la FNCF (Fédération Nationale des Cinémas Français) en date du 23 juin 2020
- Recommandations de la fédération françaises de tennis de table (phase 3 version 2) en complément des consigne du ministère des sports en date du 22 juin 2020