



PLAN DE SÉCURITÉ SANITAIRE COVID-19

ESPACES DE LOISIRS, D'ATTRACTIONS ET CULTURELS

En Date du 15 Juin 2020

Le WAKARI s'engage à servir des produits et services de qualité dans le respect de règles strictes d'hygiène, et cela à chaque instant.

C'est pour cela que **chaque client** est en droit de demander de **consulter le suivi quotidien de nos protocoles.**

Etant à l'écoute de nos clients, vous pouvez envoyer vos remarques et/ou recommandations à : contact@wakari.fr

CUISINE

LAVAGE DES MAINS

Toute personne travaillant en cuisine doit se laver les mains et les avant-bras : - Arrivée et changement de poste de travail - Une fois touché des aliments - Après avoir réceptionné des livraisons de matières premières - Après une toux, après avoir éternué ou s'être mouché - Après s'être touché le visage - Après chaque étape délicate de

la préparation (face, assemblage etc...) - Après chaque changement de poste - Après / avant chaque repas - Après être passé aux W-C

BAR

Le comptoir du bar et les tabourets sont nettoyés à chaque ouverture / fermeture. Les plateaux sont nettoyés à chaque retour clients.

Les frigos sont nettoyés au minimum 3 fois par semaine.

A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

BAR

- Nettoyage de l'espace cocktail
- Nettoyage des machines à soda
- Nettoyage des machines à café (*Bacs + grilles + nettoyage complet de la machinerie*)
- Nettoyage des plateaux de service
- Nettoyage des, caisses, TPE
- Nettoyage des poignées des frigos
- Nettoyage du lave-vaisselle (*filtre + grilles*)
- Vider les poubelles = Déchets, cartons / recyclables, verres

Comptoir Accueil

- Nettoyage de : crêpière / machine à café / Machine à granita et Frozen - Nettoyage et rangement de la vaisselle / plateaux - Nettoyage des bouteilles de sirop - Nettoyage des frigos - Nettoyage des vitrines / plexiglas des gourmandises - Nettoyage des plans de travail et des espaces en libre-service - Nettoyage des caisses / imprimantes / TPE - Nettoyage des cloisons / meubles - Changement des sacs des poubelles

Snack

A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

- Nettoyage des tables service / chaises bébés / jeux d'arcades
- Nettoyage des chaises et tables anniversaires
- Nettoyage des bippers après chaque retour

LOISIRS

A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

ACCUEIL

- Nettoyage des tables et chaises - Changement des sacs des poubelles

- Nettoyage des poubelles (*contour / plateau*)
 - Nettoyage des écrans d'ordinateur et des caisses - Nettoyage des jeux d'arcades - Nettoyage des téléphones

Plaine de jeux *

L'aire de jeux est nettoyée et désinfectée dans son intégralité tous les jours.

Wakari met à disposition des clients des distributeurs de savon bactéricide et des essuie-mains.

- Nettoyage des mousses de protection des jeux
- Nettoyage des boules dans la zone bébé
- Nettoyage des voitures électriques
- Nettoyage de la zone bébé au moins de 3 ans
- Nettoyage des lego et briques
- Nettoyages des voitures de karting
- Nettoyage des jeux d'arcades
- Nettoyage des couvercles des poubelles
- Nettoyage des tables et des chaises
- Nettoyage de la porte d'accès à la plaine des jeux
- Changement des sacs des poubelles et désinfection des couvercles

PROTOCOLE D'HYGIENE WAKARI

COVID-19

1. Désignation d'un référent sanitaire
2. Le personnel
3. Accès et consignes du site à la réouverture
4. Parcours du visiteur
5. Protocole d'Hygiène
6. La restauration
7. Les Activités
8. La Gestion des Anniversaires

1. Désignation d'un référent sanitaire Le référent sera en charge du contrôle permanent de l'application des règles sanitaires instaurées au sein de l'établissement.



Aïssa FRANCO

Gérante

0638395035

Le référent aura en charge :

- ·La mise en action du plan de maintien d'activités et son adéquation avec les mesures du gouvernement,
- ·L'actualisation du plan de maintien d'activité et du DUER,
- ·Le contrôle de l'application des mesures de prévention,
- ·L'information et la formation du personnel,
- ·La gestion des stocks des matériels de protections,
- ·L'information auprès de la clientèle.

2. Le Personnel :

Nous avons informé et former au préalable les collaborateurs de la réouverture et des dispositions prises par l'établissement.

Nous avons transmis une charte de bonne conduite à chaque collaborateur(trice)

et présenter le répertoire des protocoles et de son fonctionnement : par poste/activités/espace, fréquence, produits...

Nous nous assurons d'un Briefing et débriefing réguliers avec les collaborateurs (trice) afin de les sensibiliser régulièrement à la bonne conduite de chacun et du protocole.

Nous fournirons à l'ensemble du personnel des masques

homologués de classe 1 avec port obligatoire, des visières, des gants obligatoires réservés pour la salle, l'entretien, et la cuisine, des charlottes pour le snack.

Tout ce matériel sera à disposition du collaborateur(trice) en quantité suffisante afin que le renouvellement de ces protections puisse se faire régulièrement.

Le Référent sanitaire sera chargé de vérifier le stock de tout ce matériel et en son absence les collaborateurs qui seront présents sur site devront remonter l'information auprès de la direction en cas de fin de stock.

Nous mettrons en place un système d'alerte toutes les 30 minutes permettant d'indiquer au personnel qu'il est venu le moment de se laver les mains. Afin de garder notre esprit festif, nous privilégierons une musique ou un jingle qui servira de signal en remplacement de l'alarme.

Les vestiaires, sanitaires et tout espace leur étant accessible sera désinfecté de la même manière que les espaces clients.

De plus 1 affichage est mis en place leur demandant de se rendre 1 par 1 dans leur vestiaire et rappellera de respecter en toute occasion la distanciation sociale de 1 mètre entre chaque individu, les gestes barrières, port du masque ainsi que le traitement des déchets. Cela concerne aussi les pauses et les repas.

Nous aurons au préalable Mis à disposition des points d'eau avec savon virucide ou gel hydroalcoolique pour l'ensemble du personnel.

Chaque collaborateur(trice) devra garder l'espace propre avec des nettoyages réguliers de la salle de pause ainsi que de son propre vestiaire avant son départ.

L'ensemble du personnel devra procéder au nettoyage du lieu lors du départ du dernier collaborateur (cadenas, poignets...).

Les collaborateurs(trices) devront Prévoir la distanciation physique autour de la table (1 chaise sur 2 en quinconce).

L'ensemble du personnel devra limiter les effets personnels dans cette salle et privilégier une bouteille d'eau individuelle.

Nous nous engageons, bien évidemment à leur rappeler, aussi souvent

que nécessaire, les gestes barrières et leur respect.

Un protocole de l'utilisation des équipements et de nettoyage de la salle de pause sera mis à disposition.

Le personnel devra désencombrer les postes d'accueil et de travail pour permettre un nettoyage régulier rapide

Les réunions seront faites avec 1 distanciation autour de la table (1 chaise sur 2 en quinconce).

Un Protocole de nettoyage (TPE, Caisse, comptoir) régulier sera affiché.

Nous mettrons à disposition de notre clientèle du gel hydroalcoolique à chaque « entrées d'activités » de notre site. Nous mettrons également de la PLV et affichages dans les différentes zones du parc indiquant les règles sanitaires pour éviter la propagation du virus COVID-19.

Voici les consignes que nous donnerons aux futurs clients du Parc, de manière générale :

- Le port du masque obligatoire aux adultes en déplacement sur le site
- Chaussettes obligatoires
- Désinfection obligatoire des mains en entrant sur le site et en sortant de chaque activité.
- Affichage des protocoles sanitaires de lutte contre la pandémie COVID-19: « Gestes barrières », « Hygiène des mains » et « Distanciation ». Si possible, diffusion de spots.
- Respect des règles de distanciation physique entre l'hôtesse d'accueil et les visiteurs - Le respect des consignes liés aux gestes barrières dans la plaine de jeux.
 - Privilégier le paiement par CB et sans contact
 - Respect des marquages au sol pour le respect des consignes des distanciations sociales

- Sens de circulation

Sens de circulation : l'entrée des clients sur notre site se fera par une seule entrée avec un affichage mis en visibilité, la porte d'entrée restera ouverte.

La sortie se fera par la même porte tout en respectant la distanciation.

Ce dispositif nous permet de créer un sens de circulation et donc d'éviter au maximum les contacts. Ce sens de circulation sera indiqué par un affichage qui rappellera aussi les gestes barrières.

4. Parcours du visiteur : - Une communication en amont sur le site internet, réseaux sociaux au sujet de :

Nos nouvelles modalités d'organisation (si vous avez modifié l'offre), de notre Plan de sécurité sanitaire en expliquant les mesures que nous avons mis en place dans au sein de l'établissement : modalités d'accueil, sens de circulation, port du masque, mesures de distanciation, point d'hygiène des mains...

Les paiements par CB et sans contact seront favorisés, et nous demanderons à nos clients de venir le moins chargé possible.

Il sera affiché sur les différents espaces le protocole sanitaires de lutte contre la pandémie COVID-19 : « Gestes barrières », « Hygiène des mains » et « Distanciation ». Si possible, diffusion de spots.

L'établissement aura également informé les partenaires, et fournisseurs des nouvelles modalités (associations, CE...).

Le visiteur devra Respecter les règles de distanciation physique entre l'hôte(esse) d'accueil et les visiteurs.

Respecter les distanciations physiques dans la file d'attente entre tribus par marquage au sol.

L'établissement rappellera les règles de distanciation et des gestes barrières à l'aide d'une charte du comportement du visiteur qui sera distribuer et permettre d'incitation à respecter ces règles par message sonore régulier.

L'Établissement mettra à disposition un point de Nettoyage des mains

avec point d'eau et savon virucide et par gel et mousse hydro alcoolique et l'ensemble du personnel rappellera aux visiteurs l'importance du lavage des mains.

Le port du masque pour les accompagnants ayant plus de 12 ans sera obligatoire sauf s'ils participent à l'activité. Le personnel sera chargé de contrôler le port du masque auprès de l'ensemble des visiteurs.

Les TPE seront protégés individuellement via papier cristal ou film cellophane changé ou désinfecter au spray après chaque usage.

5. Protocole d'Hygiène:

L'Établissement mettra en place un cheminement : prise de commande et retrait de commande.

Nous avons mis en place un protocole d'hygiène concernant chaque espace d'activités et alimentaire du site.

Ce nouveau protocole sera effectif dès la réouverture du site qui seront à appliquer strictement par notre personnel et vérifiés plusieurs fois dans la journée par la Direction.

A ce titre afin de garantir votre sécurité, nos locaux seront désinfectés régulièrement, les meubles et plan de travail seront nettoyés plusieurs fois par jours à l'aide de produit virucide et un Protocole de nettoyage de tout le matériel utilisé avant la remise en service (bippers, plateau, zone d'accueil, zone de travail, caisse, TPE...) est mis en place.

En fin de service l'Établissement a programmé des contrôles de Nettoyages des mobiliers après chaque clients (tables, chaises, plateau etc..). et à choisit de mettre en place Protocole de nettoyage avec des produits agréé contact alimentaire.

Wakari se doit d'être transparent, ce protocole sanitaire sera disponible en ligne et ou à l'accueil du site.

Par ce système notre établissement sera intransigeant sur les différentes consignes sanitaires pour préserver la santé de tous.

6. La Restauration : A partir de la réouverture de la zone restauration

voici ce que nous appliquerons :

- la Réception des produits alimentaires sera réceptionné dans le lieu le moins sensible (exemple : arrière-cuisine, réserve...). Si les denrées retirées de leur emballage n'ont pas de sous-emballage, elles seront stockées dans des boîtes hermétiques.

Les produits non frais seront déballés après quelque heure puis les cartons jeter et la zone de réception.

Les emballages des produits frais seront essuyés avant de les stocker au réfrigérateur avec un lingette désinfectante.

Tous les emballages cartons seront retirer avant d'être stocker au congélateur et seront ensuite jeter rapidement dans un conteneur, la zone de réception sera immédiatement lavée par le collaborateur.

- Attribution d'un table fixe et permanente par famille, une indentation des tables au sol (interdiction de déplacer). - Affichage des protocoles sanitaires de lutte contre la pandémie COVID-19 : « Gestes barrières », « Hygiène des mains » et « Distanciation » en salle.

- une file d'attente pour faire respecter les 1 m de distance - un sens de circulation

Afin d'éviter le croisement des visiteurs, création de deux pôles distincts pour la prise de commande et pour leur retrait. Signalisation par affichage.

- Wakari identifiera des points de Nettoyage avant la réception des repas auprès de l'ensemble de ses visiteurs (par gel Hydro alcoolique ou des points d'eau avec savon virucide). - Mise en place d'une signalétique au sol et entre les tables des espaces de distanciation à respecter entre les familles.

Un marquage au sol sera mis en place dans la file d'attente restauration pour faire respecter les 1m de distance.

L'ensemble du personnel portera un masque. -Mise à disposition de gel hydroalcoolique sans contact au niveau du comptoir

restauration.

- La monnaie et les commandes (plateaux ou autres) ne passent pas de main en main, mais sont posées puis récupérées.

Wakari privilégiera le paiement par carte bleu et sans contact

-L'Utilisation d'un bipper pour le retrait des commandes sera nettoyée après chaque utilisation par nos visiteurs.

L'Etablissement prévoira un niveau de protection supplémentaire (blouse, gants masque, charlotte pour le personnel en charge du nettoyage et en cuisine.

L'Etablissement mettra en place un Protocole de Nettoyage des tables/chaises entre deux familles dès son départ.

7. Les Activités et Anniversaires :

En ce qui concerne le poste des animations : l'animateur sera équipé du port de masque obligatoire ainsi que des gants.

Chaque collaborateur devra respecter la distanciation physique animateur / enfants et entre les enfants.

Dans l'attente de modifications gouvernementales, l'Etablissement aura supprimé le « rituel de soufflage de bougies ».

Lors du goûter anniversaire, les collaborateurs et l'établissement devront veiller au respect de l'utilisation individualisée des verres, assiettes et couverts (nous préconisons un marquage afin que l'enfant puissent se repérer).

L'Etablissement adaptera des formules anniversaires pour réguler le nombre d'enfant et d'accompagnants au max 10 enfants et 2 adultes.

RENFORT DU PROTOCOLE

Dans le contexte actuel, le protocole habituel d'hygiène Dundee Parc est renforcé pour éviter la transmission du virus COVID-19. Vous trouverez ci-dessous les points modifiés et renforcés :

LOISIRS ACCUEIL

- **Désinfection** des tables et chaises **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des poubelles (*contour / plateau*) **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des écrans d'ordinateur et des caisses **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des jeux d'arcades **tout au long de la journée**
- **Désinfection** présentoir sur le comptoir **toutes les heures**
- **Désinfection** du téléphone **avant chaque utilisation.**

• PLAINE DE JEUX

- **Désinfection** des mousses de protection des jeux **à chaque fermeture**
- **Affichage** des protocoles sanitaires de lutte contre la pandémie COVID-19: « Gestes barrières », « Hygiène des mains » et « Distanciation ». Adapté au public « Jeunes enfants
- **Explication** des nouvelles « règles du jeu » aux enfants (distanciation, contacts interdits sauf même tribus, etc...).

- **Accès** à la structure tubulaires et autres activités (toboggan, parcours, kart...) uniquement aux enfants. (Un contrôle visuel par le personnel de l'établissement sera effectué pour le respect des gestes barrière].
- **Régulation du nombre de participants** par activités en répartissant sur les différentes structures.
- **Désinfection** des voitures électriques **tout au long de la journée**
- **Désinfection** du carré destiné au moins de 3 ans **2 fois par jours**
- **Désinfection** des jeux d'arcades **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des couvercles des poubelles **à chaque fermeture + régulièrement**
- **Désinfection des briques Legos tout au long de la journée**
- **Désinfection** des boules de la piscine à boule **dans la journée et en fermeture.**
- **Désinfection** des tables et chaises **à chaque nouveau client**

BAR / KIOSQUE

Le comptoir du bar et les tables hautes et chaises seront **désinfectés toutes les heures. A chaque retour d'un plateau de service, il doit être désinfecté.** A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

BAR

- **Désinfection** des plateaux de service **à chaque retour**
- **Désinfection** des caisses et TPE **toutes les heures**
- **Désinfection** des poignées des frigos **toutes les heures**
- **Désinfection** du lave-vaisselle (*filtre + grilles*) **après chaque service + fermeture** **Salle de préparation**
- **Désinfection** de : crêpière / machine à café / Fours : Machine à Panini **à chaque fermeture**
- **Désinfection** et rangement de la vaisselle / plateaux à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des bouteilles de sirop cocktails à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des frigos extérieurs et intérieurs à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des vitrines à bonbons à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des plans de travail et des espace en libre-service **toutes les heures**
- **Désinfection** des caisses / imprimantes / TPE **toutes les heures**
- **Désinfection** des cloisons / meubles à **chaque fermeture**

ZONE RESTAURATION

- **Désinfection** des tables service / **avant et après chaque service**
- **Désinfection** des chaises, bancs et tables en bois **avant et après chaque service** **LINGES** **Le Dundee Parc utilisera des lavettes et essuie-tout à usage unique en remplacement des lavettes et torchons.** **ESPACE SANITAIRE** : L'Etablissement Affichera des protocoles sanitaires de lutte contre la pandémie COVID-19: « Gestes barrières », « Hygiène des mains » et « Distanciation ». Marquage au sol des distances. **Désinfection** et Nettoyage fréquent des zones de contact (cuvette, poignées, lavabo...). wakari mettra à disposition des lingettes désinfectantes et un point d'eau avec savon virucide et affichette « Hygiène des mains ». L'accès aux sanitaires sera limité à un nombre de personne fixe. Une file d'attente sera marquée dans le couloir