

**JOURNAL OFFICIEL
DE LA RÉPUBLIQUE HELLÉNIQUE**

30 mai 2020	VOLUME 2	Feuille n° 2084
-------------	-----------------	-----------------

DÉCISIONS

N° 1881/29.5.2020

Protocoles spéciaux à contenu sanitaire posant les bases de l'exploitation des entreprises touristiques dans le cadre de l'adoption de mesures à l'égard du coronavirus COVID-19.

**LES MINISTRES
DES FINANCES - DE LA SANTÉ - DU TOURISME**

Vu:

1. Les dispositions:

- a. de l'article 60 de la loi 4688/2020: «Formes spécifiques de tourisme et dispositions relatives au développement touristique» (A' 101);
 - b. de la loi 3861/2010: «Renforcement de la transparence par la publication obligatoire sur Internet des lois et actes des organes gouvernementaux, administratifs et d'administration autonome» (A' 112);
 - c. du décret présidentiel 142/2017: «Organisme du ministère des finances (A'181);
 - d. du décret présidentiel 121/2017: «Organisme du ministère de la santé» (A'148);
 - e. du décret présidentiel 127/2017: «Organisme du ministère de la santé» (A'157);
 - f. du décret présidentiel 83/2019: «Nomination du vice-président du gouvernement, des ministres, des vice-ministres et des secrétaires d'État» (A' 121);
 - g. du décret législatif 356/1974 sur le Code de recouvrement des recettes publiques (A' 90);
 - h. de l'arrêté interministériel n° 340/18.7.2019 du premier ministre et du ministre des finances: «Délégation de compétences au secrétaire d'État aux finances M. Theodoros Skylakakis» (B' 3051).
2. L'approbation des protocoles sanitaires spéciaux afférents aux entreprises touristiques par la Commission nationale de protection de la santé publique contre le coronavirus COVID-19, au cours de sa 60^e assemblée, le 28 mai 2020.
3. Le fait que les dispositions des présentes n'entraînent pas de frais à la charge du budget de l'État, conformément à la recommandation numéro 8025/29-5-2020 de la responsable de la direction générale des finances et des services administratifs du ministère du tourisme,
- Arrêtons:

Article 1

Champ d'application - conditions

1. Nous définissons des protocoles sanitaires spéciaux d'exploitation des entreprises touristiques visées à l'article 1 de la loi 4276/2014 (A' 155), lesquels sont appliqués à titre complémentaire et priment, le cas échéant, sur les conditions d'exploitation en vigueur de ces entreprises.
2. Aux fins de l'application de la présente décision, s'appliquent les conditions suivantes:
 - a) Équipements de protection individuelle (ci-après «EPI»): Masque (simple masque chirurgical ou en tissu), gants à usage unique. Plus précisément, le personnel des services d'accueil peut utiliser une visière de protection.
 - b) Principales mesures visant à éviter la transmission du coronavirus - COVID-19: Hygiène des mains, utilisation d'antiseptiques, respect des distances de sécurité, abstention des contacts entre les mains et le visage et, de manière générale, respect des mesures d'hygiène personnelle et respiratoire;
 - c) gestion des cas suspects de COVID-19: procédure décrite à l'annexe III des présentes, qui fait partie intégrante de la présente décision;
 - d) Registre des événements - COVID-19 registre (non certifié), destiné à l'enregistrement des cas liés à la prévention ou au traitement d'un cas éventuel;
 - e) Personnel d'hébergement touristique: l'ensemble du personnel employé, y compris celui effectuant un stage.
3. Les protocoles sont appliqués jusqu'au 31.12.2020 dans le cadre de l'adoption de mesures de lutte contre le coronavirus COVID-19, et comprennent les annexes pertinentes de la présente décision, qui en font partie intégrante.

Article 2

Protocoles sanitaires spéciaux

1. Concernant les hôtels du sous-cas aa) du point a) du paragraphe 2 de la loi 4276/2014, s'appliquent les dispositions de l'annexe I, laquelle fait partie intégrante de la présente décision.

2. Concernant les autres catégories d'hébergement (à l'exception des campings organisés), s'appliquent les dispositions de l'annexe I, laquelle fait partie intégrante de la présente décision, en fonction des services offerts par l'établissement d'hébergement concerné.

3. Concernant les campings organisés visés au sous-cas bb) du point b) du paragraphe 2 de la loi

4276/2014, s'appliquent les dispositions de l'annexe II, laquelle fait partie intégrante de la présente décision.

4. Les agences touristiques et de transport maritime sont exploitées conformément au cadre législatif en vigueur et, à titre d'exemple, s'agissant du respect des distances de sécurité dans les lieux clos, l'utilisation d'EPI, l'encouragement à l'égard des transactions électroniques et de l'échange de renseignement par voie électronique et/ou téléphonique avec les partenaires, fournisseurs et clients.

5. Les agences touristiques et les entreprises touristiques de transport routier (TEOM) qui exploitent des autocars touristiques de type fermé et/ou ouvert, sont exploitées conformément au cadre législatif en vigueur et, à titre indicatif, en fonction du nombre maximal autorisé de passagers, moyennant l'utilisation d'EPI; en outre:

- Elles reçoivent des informations relatives à l'épidémie de COVID-19 et fournissent des orientations à leur personnel sur la reconnaissance des signes et symptômes;
- Le personnel est informé conformément aux directives de l'organisme national de la santé publique (EODY), concernant le respect scrupuleux des mesures d'hygiène, les techniques de lavage des mains, la bonne utilisation des EPI, les cas d'utilisation d'antiseptique, la manière d'éviter le contact avec les personnes présentant des symptômes respiratoires et la gestion appropriée des déchets;
- Le personnel est informé sur les procédures à suivre dans le cadre de la gestion des cas suspects - lorsqu'un passager de l'autocar présente des signes et des symptômes indicateurs d'une infection au COVID-19, concernant la fourniture d'assistance et la sélection et l'usage appropriés des EPI, conformément aux directives de l'EODY;
- Élabore un plan écrit de gestion des cas suspects de COVID-19, conformément aux directives de l'EODY;
- Veille à la suffisance des quantités d'antiseptique, de désinfectant, d'équipements de protection et d'équipement de nettoyage;
- Des distributeurs d'antiseptique sont mis à disposition à l'entrée des autocars touristiques;
- La pose d'une cloison de séparation spéciale entre le chauffeur et les passagers (en plexiglas ou dans un matériau similaire d'une épaisseur et d'une résistance suffisantes) est recommandée, la porte du chauffeur devant demeurer fermée;
- S'agissant des autocars de tourisme spéciaux de type ouvert, le débarquement des passagers doit impérativement précéder l'embarquement de nouveaux passagers;
- Le chauffeur devrait utiliser des gants au cours du ravitaillement en carburant, ainsi que pour les autres procédures requérant le contact direct avec les surfaces d'équipements utilisés par de nombreuses personnes, en l'absence d'installation pour le lavage des mains ou de distributeur d'antiseptique;
- Il est recommandé de veiller à l'aération naturelle permanente des autocars de tourisme. S'agissant des véhicules climatisés dotés de fenêtres non-ouvrables, le recyclage de l'air doit être désactivé;
- Les véhicules doivent être scrupuleusement et entièrement désinfectés après chaque trajet ou à la fin de la journée. Il est recommandé de procéder après chaque trajet au nettoyage à l'aide d'un produit antiseptique des surfaces et des points de contact fréquent à l'intérieur des véhicules (par ex. poignées).

6. Les agences de location de voitures sont exploitées conformément au cadre législatif en vigueur, notamment en ce qui concerne le nombre maximal de passagers autorisé, l'utilisation d'EPI et le respect des distances de sécurité. Le nettoyage et la désinfection des véhicules entre deux utilisations par des clients différents sont en outre requis.

7. Concernant les entreprises de location de motocyclettes et de véhicules tricycles et quadricycles de plus de 50 cm³, le nettoyage et la désinfection des véhicules entre deux utilisations par des clients différents sont requis.

Article 2 bis

Plus particulièrement, concernant les auberges de jeunesse visées au sous-cas cc), point a), paragraphe 2, article premier de la loi 4276/2014 (A/155), les mesures supplémentaires sont applicables :

- a) L'utilisation du salon – de la salle à manger pour d'autres activités ainsi que l'utilisation de la cuisine commune est interdite (paragraphe 2 et 4, article 3, de l'arrêté ministériel n° 26036/2014 (B/3510) ;
- b) La buanderie et le local de séchage et de repassage mis à disposition des clients, la salle des consignes munie d'un accès au hall d'accueil, le local de nettoyage où sont entreposés les produits de nettoyage et équipé d'une arrivée d'eau servant au ménage et d'un évier doivent être nettoyés puis aérés et être exploités conformément au programme et de manière à éviter tout rassemblement (respect de la distance d'au moins 1,5 mètres entre les personnes) ;
- c) En ce qui concerne les chambres – lits, la capacité est limitée à 50 % et une distance obligatoire d'1,5 m doit être respectée entre les lits ;
- d) À l'entrée de l'auberge de jeunesse, la température est mesurée et un questionnaire de santé est complété. » (arrêté interministériel n° 8958/JO B/2370/16.06.2020).

Article 3

Formation relative au respect des protocoles sanitaires dans les hébergements touristiques

1. Le suivi de programmes de formation relatifs aux protocoles sanitaires dans les hébergements touristiques est obligatoire et est lié à l'exploitation sécurisée et légale de chaque entreprise.
2. La procédure de formation certifiée relève de la responsabilité du ministère du tourisme, qui peut confier leur exécution à la Chambre hôtelière de Grèce ou à des organismes partenaires.

Article 4

Label de certification «Health First»

1. Le label de certification «Health First» est institué et obligatoire pour les entreprises d'hébergement touristique devant être exploités en 2020.
2. Le label est affiché dans un endroit visible du hall d'accueil de l'hébergement et indique que l'entreprise respecte les protocoles sanitaires, tels qu'ils sont formulés, au cas par cas, aux annexes I et II.
3. L'élaboration du protocole sanitaire applicable aux principaux hébergements hôteliers et l'attribution du label est effectuée par voie électronique, par l'intermédiaire d'une application en ligne spéciale de la Chambre hôtelière de Grèce. Les services compétents du ministère de la santé et de l'EODY peuvent y trouver les coordonnées obligatoirement fournies du responsable de l'application du programme de gestion des cas suspects et du médecin partenaire de la spécialité pertinente ou ayant l'expérience requise, le cas échéant, ou du fournisseur de services de soins de santé secondaires de chaque établissement d'hébergement, par l'intermédiaire d'un service web.
4. Concernant les hébergements hôteliers secondaires, le label est attribué par le ministère du tourisme, sur demande de l'entreprise, par l'intermédiaire du site Internet officiel du ministère (<http://www.mintour.gov.gr/>).
5. Le label est représenté à l'annexe IV, qui fait partie intégrante de la présente décision.
6. Concernant l'émission du label, le service régional du tourisme dont relève l'hébergement est automatiquement informé.
7. Le présent article entrera en vigueur le 20 juin 2020.

Article 5

Autorités compétentes en matière d'imposition de sanctions

1. Les autorités compétentes en matière d'imposition de sanctions et de la mesure administrative de suspension d'exploitation pour violation des dispositions de la présente décision sont les services régionaux du tourisme territorialement compétents, placés sous la responsabilité du ministère du tourisme. Aux fins de la présente décision, on entend par mesure administrative de suspension d'exploitation, l'interruption de l'exploitation de l'hébergement touristique et la mise sous scellés de l'établissement, conformément à l'arrêté n° 7471/15.4.2019 du ministère du tourisme: «Procédure de mise sous scellés d'entreprises touristiques, d'établissements d'intérêt sanitaire et de piscines situées dans l'enceinte des hébergements touristiques» (B' 1479).
2. Les autorités compétentes en matière d'imposition de sanctions pour les violations des dispositions prévues dans d'autres actes réglementaires (évoqués dans la présente décision par l'expression «conformément au cadre législatif en vigueur») sont les autorités spécialement désignées par les dispositions pertinentes, les procédures prévues par la législation en vigueur étant appliquées.

Article 6

Procédures de contrôle - certification des violations

1. Les autorités compétentes visées à l'article 5 effectuent des contrôles réguliers, des contrôles exceptionnels et des contrôles suite à dénonciation, et informent par écrit le service régional du tourisme pertinent des résultats des contrôles. Pendant la durée des contrôles, les agents des autorités compétentes portent et produisent obligatoirement leur carte d'identité professionnelle ou tout autre document prouvant leur qualité.
2. Ces contrôles sont effectués dans le cadre de l'activité de contrôle des autorités compétentes, conformément aux dispositions de la présente décision et des dispositions appliquées par les organismes d'exploitation pertinents, en fonction de leurs compétences.

Article 7

Imposition d'amendes

1. L'amende administrative est infligée au moyen d'un acte motivé du service régional du tourisme pertinent pour chaque violation des mesures prévues dans la présente décision. Les amendes sont incorporées aux recettes publiques (décret législatif 356/1974), au compte détaillé des recettes 1560989001 «Autres amendes et peines pécuniaires».
2. Une peine administrative allant de cinq-cents (500) EUR à cinq-mille (5 000) EUR est imposée au moyen d'un acte motivé du responsable du service régional du tourisme pertinent du ministère du tourisme, aux personnes physiques et morales qui violent les termes des protocoles spéciaux à contenu sanitaire, tels

qu'énumérés à l'annexe de la présente décision, ainsi qu'une suspension d'exploitation de l'entreprise touristique pour une durée allant de quinze (15) à quatre-vingt-dix (90) jours.

3. La sanction est imposée sur la base de la gradation présentée dans le tableau suivant:

Violation des points du protocole sanitaire spécial numéro 1	Amende: 500 EUR
Violation des points du protocole sanitaire spécial numéro 2	Amende: entre 501 EUR et 1 000 EUR
Violation des points du protocole sanitaire spécial numéro 3	Amende: entre 1 001 EUR et 2 000 EUR
Violation des points du protocole sanitaire spécial numéro 4	Amende: entre 2 001 EUR et 3 000 EUR
Violation des points du protocole sanitaire spécial numéro 5	Amende: entre 3 001 EUR et 4 000 EUR
Violation des points du protocole sanitaire spécial numéro 6	Amende: entre 4 001 EUR et 5 000 EUR En cas de récidive, une suspension d'exploitation de l'hébergement touristique de quinze (15) jours est imposée.

4. La violation des dispositions visées aux paragraphes 5, 6 et 7 de l'article 2 relatifs au nettoyage et à la désinfection des véhicules est considérée comme violation numéro 5.

5. Les décisions d'imposition de sanctions administratives sont susceptibles d'un recours devant la commission de recours visée à l'article 4, paragraphe 6, de la loi 3270/2004 (A' 187), telle que modifiée et en vigueur.

Article 8

Autorité responsable de l'information du public

Le service compétent à l'égard de l'information du public en ce qui concerne l'application de la présente décision est le ministère du tourisme, au numéro à quatre chiffres 1572 et par l'intermédiaire d'autres moyens électroniques (www.mintour.gov.gr).

La Chambre hôtelière de Grèce est compétente en matière d'information de ses membres, concernant l'application de la présente décision.

Article 9

Validité

La présente décision entre en vigueur à compter de la date de sa publication au Journal officiel de la République hellénique, et est valide jusqu'au 31.12.2020.

ANNEXE 1

Protocole spécial à contenu sanitaire, relatif à l'exploitation des hébergements touristiques, à l'exception des campings

ANNEXE 1: HÉBERGEMENTS TOURISTIQUES (SAUF CAMPINGS)

N°	de point du protocole	Champ d'application	Application obligatoire (O) Application facultative (F)	Gradation des sanctions
A	Plan d'action: il est la présentation écrite de l'adoption de mesures de prévention pour l'ensemble de l'établissement d'hébergement et pour chacun de ses départements, et comprend les points A.1 à A.4.	Administration/Direction		
A.1	Désignation d'un coordinateur: la direction de l'établissement d'hébergement désigne un coordinateur chargé de la surveillance de l'application du plan d'action. La fonction de coordinateur peut être exercée par le propriétaire de l'entreprise, par la personne occupant le poste existant de directeur/directeur qualité, etc., ou donner lieu à la création d'un nouveau poste dans l'organigramme. Il peut également être désigné au niveau de l'équipe de gestion.		O	6
A.2	Désignation d'un responsable par département. La direction de l'établissement d'hébergement ou le coordinateur désigne des responsables chargés du respect des protocoles pour chacun des départements de l'établissement d'hébergement (par ex. F&B, entretien-ménage).	Hébergements de plus de 50 chambres	O	5
A.3	Partenariat avec un fournisseur de soins de santé primaires ou secondaires ou avec un médecin de la spécialité pertinente ou ayant l'expérience requise, si possible (coordonnées détaillées), lequel agit conformément aux dispositions de l'EODY, s'agissant du contrôle du COVID-19 et plus particulièrement formé au prélèvement d'échantillon rhinopharyngé aux fins du test moléculaire effectué sur un cas suspect. (arrêté interministériel n° 8558/JO B'/2373/16.06.2020). Délais de désignation d'un médecin ou d'un fournisseur de soins de santé secondaires partenaire: • Pour les hôtels faisant l'objet d'une exploitation permanente: 20/06/2020 • Pour les autres établissements d'hébergement: 05/07/2020	Hébergements de plus de 50 chambres	O	6
A.4	Certification de l'hébergement touristique à l'égard de l'adoption de mesures de prévention et d'intervention contre la pandémie de COVID-19 par les organismes de certification accrédités.		F	
B	Formation du personnel en matière de respect des protocoles sanitaires (par service/département de l'établissement d'hébergement). Cette formation comprend:	Administration/Direction pour l'ensemble du personnel		

	<ul style="list-style-type: none"> - Sources et modes de transmission du virus - Procédures d'information des responsables compétents de l'établissement d'hébergement et des clients eux-mêmes - Méthodes et approche communicationnelle des visiteurs - Comportement et actions en cas de maladie au sein du personnel - Méthodes et pratiques de nettoyage et de désinfection des points repérés, en fonction de la dangerosité et du risque de transmission de la maladie - Respect des principales mesures visant à éviter la transmission du coronavirus COVID-19 			
B.1	<p>Programme de formation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les hébergements de plus de 50 chambres, formation d'au moins une personne (coordinateur) par service/département de l'établissement d'hébergement, qui forme à son tour le reste du personnel; • Pour les hébergements de moins de 50 chambres, formation d'au moins une personne (coordinateur) par établissement d'hébergement, qui forme à son tour le reste du personnel. En tout état de cause, le programme mentionne le nom des personnes, la durée et le mode de formation (par ex. téléformation, formation par un partenaire accrédité extérieur). 		O	4
B.2	<p>Délai pour l'accomplissement de la formation du coordinateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les hôtels faisant l'objet d'une exploitation permanente: 20/06/2020 • Pour les autres établissements d'hébergement: 05/07/2020 		O	4
B.3	Déclarations sur l'honneur fournies par le personnel, indiquant qu'il a bénéficié d'une formation concernant chacun des protocoles, adaptée à ses fonctions, et tenue du registre pertinent.		O	1
B.4	Questions générales concernant l'organisation de l'établissement d'hébergement			
B.4.1	L'hébergement touristique fournit à chaque membre du personnel le MPI suffisant et veille au maintien de stocks suffisants.		O	5
B.4.2	Tout membre du personnel présentant les symptômes propres à la maladie reste chez lui et ne reprend son poste que si les résultats du test de laboratoire sont négatifs. Par ailleurs, s'il est entré en contact avec un cas avéré, il doit rester chez lui. Dans les cas susmentionnés, le travailleur avertit le responsable de l'application du plan de gestion des cas suspects de l'établissement.		O	4
B.4.3	Des chambres doubles sont mises à disposition du personnel résidant dans l'établissement d'hébergement. Si un membre du personnel appartient à un groupe vulnérable, une chambre simple lui est		F	

	fournie.			
B.4.4	Dans le cadre de la responsabilité personnelle, le personnel mesure sa température chaque matin. Un contrôle approfondi du personnel peut être effectué en fonction du tableau épidémiologique de la communauté locale/région.		F	
C	Plan de gestion des cas suspects (plan écrit). Le plan d'urgence en cas de cas suspect de l'EODY (Annexe III).	Administration/Direction		
C.1	Désignation d'un responsable chargé de l'application du plan de gestion des cas suspects au sein de l'établissement d'hébergement. Afin d'assurer l'application du plan de gestion des cas suspects par l'établissement, il est nécessaire de désigner un responsable. La fonction de responsable d'application du plan de gestion des cas suspects, en fonction de la taille de l'établissement d'hébergement, peut être exercée par le propriétaire de l'entreprise, par la personne occupant le poste existant de directeur/directeur qualité, etc., ou donner lieu à la création d'un nouveau poste dans l'organigramme. Il peut également être désigné au niveau de l'équipe de gestion. Le coordinateur chargé de la surveillance du plan d'urgence et le responsable de l'application du plan de gestion des cas suspects peuvent être une seule et même personne.		O	6
D	Communication des coordonnées	Administration/Direction		
D.1	Communication des coordonnées du responsable de l'application du plan de gestion des cas suspects, en vertu de la procédure de certification visée à l'article 4 de la présente décision.		O	5
D.2	Communication des coordonnées du médecin ou du fournisseur de soins de santé primaires ou secondaires partenaires, en vertu de la procédure de certification visée à l'article 4 de la présente décision. (Arrêté interministériel n° 8558/JO B/2373/16.06.2020).	Hébergements de plus de 50 chambres	O	5
E	Tenue d'un fichier par l'établissement et d'un registre des événements liés au COVID-19 (fichier physique ou électronique) Dans le cadre des actions de protection de la santé publique, la direction/administration de l'établissement d'hébergement tient un fichier des membres du personnel et de toutes les personnes ayant résidé dans l'établissement [nom, nationalité, dates d'arrivée et de départ, coordonnées (adresse, numéro de téléphone, e-mail)], afin de pouvoir entrer en communication avec les contacts étroits de tout cas suspect au COVID-19 éventuellement identifié par la suite. De même, dans cas où un examinateur conclut un accord avec l'hôtel pour examens oraux, il doit en tenir une liste	Administration/Direction	O	4

	complète des participants à l'examen selon ce qui précède et à l'avoir dans la disposition de la direction de l'hôtel pour la mise en œuvre du protocole de détection des contacts de cas COVID-19 au cas où cela devrait être activé. Prêter attention au règlement général sur la protection des données (RGPD) et avoir informé tous les visiteurs de la tenue d'un fichier pour des motifs de protection de la santé publique. (Arrêté interministériel n° 9418/JO B'/2498/23.06.2020).			
F	Information et communication	Administration/Direct ion		
F.1	L'établissement d'hébergement communique les mesures et les exigences du plan d'action à tous les organismes et partenaires internes et externes (employés, locataires, contractants, fournisseurs, visiteurs et grand public), ainsi qu'aux parties concernées.		O	1
F.2	Il est recommandé de mettre à jour le site Internet de l'établissement d'hébergement en prévoyant une section spécifique consacrée au COVID-19, dans laquelle seront publiées les mesures et la nouvelle politique de l'établissement à l'égard de l'adoption de mesures sanitaires renforcées, les modifications des horaires d'ouverture des espaces communs et la modification de la durée du check-in/check-out.		F	
F.3	Information par les moyens disponibles à l'intérieur de l'établissement d'hébergement (par ex. écrans de télévision dans les espaces communs, dans les chambres, affichage à l'entrée de chacun des espaces communs et imprimé d'information à la réception).		O	3
G	Protocole de service de réception (réception/concierge).	Service de réception		
G.1	Le personnel respecte les principales mesures visant à éviter la transmission du coronavirus COVID-19		O	4
G.2	Éviter d'attribuer le poste de réceptionniste aux personnes appartenant aux groupes vulnérables de la population.		F	
G.3	Le cas échéant, prévoir la possibilité: a) d'information des visiteurs concernant la politique de l'établissement et les mesures d'urgence adoptées en cas d'incident éventuel; b) de fourniture d'informations utiles à l'attention des prestataires de santé, pharmacies, etc. de la région et/ou au sein de l'établissement; et c) de fourniture d'EPI.		F	
G.4	Installation d'une affiche d'information répertoriant les consignes sanitaires de base traduites en anglais, français et allemand. À titre complémentaire, fourniture de ces consignes par l'intermédiaire d'une application conçue pour les téléphones portables.		F	

G.5	Équipement spécial (kit médical) de prise en charge des cas suspects, tel que gants et masques à usage unique, antiseptiques, lingettes nettoyantes, tabliers, blouse à manches longues, thermomètre infrarouge.		O	3
G.6	Le personne doit être capable de reconnaître les symptômes des clients et les rapporter immédiatement au coordinateur du plan d'action ou au responsable de l'application du plan de gestion des cas suspects.		F	
G.7	Utilisation d'une cloison en plexiglas à la réception (pose de matériau polycarbonate).		F	
G.8	Antiseptique à l'usage des clients (dispositifs fixes ou non) mis à disposition au comptoir de réception.		O	4
G.9	Désinfection fréquente des surfaces du comptoir de réception.		O	1
G.10	Disposition appropriée du comptoir de réception, apposition d'un marquage au sol tous les deux mètres, derrière laquelle devra se tenir le client / signalisation appropriée des distances dans le hall d'accueil, disposition appropriée du mobilier et gestion adaptée de la file d'attente afin de réduire le temps d'attente.		O	5
G.11	Éviter le phénomène de rassemblement lors du check-in/check-out - respect des distances		O	3
G.12	Utilisation de moyens alternatifs pour le check-in/check-out (par ex. application «mobile concierge», utilisation de tablettes pouvant être désinfectées après chaque utilisation).		F	
G.13	Check-in en plein air.		F	
G.14	Paiement électronique des frais de séjour, envoi des tickets de caisse, factures et reçus par voie électronique.		F	
G.15	Désinfection des cartes-clés et des clés, qui doivent être conservés dans un contenant spécial en vue de leur désinfection.		O	5
G.16	Augmentation de l'intervalle entre le check-out et le check-in des résidents (check-out jusqu'à 11 heures, check-in à partir de 15 heures). Cette modification de l'intervalle de temps entre chaque check-in et check-out est obligatoire afin de permettre le nettoyage et la désinfection soigneuse de la chambre entre deux clients différents, suivis de l'aération naturelle suffisante des pièces concernées.		O	5
G.17	Interdiction d'entrée dans les chambres aux non-résidents. L'interdiction d'entrée est exclue pour des épreuves orales pour l'acquisition de tout type de certificats de compétence linguistique ou l'examen des langues étrangères. Arrêté interministériel n° 9418 /JO B'/2498/23.06.2020).		O	4
H	Protocole relatif aux services d'étage, en chambre et dans les espaces communs (ménage-entretien).	Services d'étage		
H.1	Respect du programme de nettoyage et de désinfection, conformément à la circulaire Δ1γ/Γ.Π/οικ 19954/20.03.2020 du ministère		O	5

	de la santé: «Mesures de nettoyage et de désinfection des espaces et des surfaces en période de propagation de la pandémie de SARS-CoV-2 (publiée sur Internet sous la référence 6KΨ6465ΦΥΟ-1ΝΔ), telle qu'en vigueur.			
H.2	Mise en œuvre des consignes de nettoyage spéciales en cas d'apparition d'un cas, conformément aux directives pertinentes de l'EODY.		O	5
H.3	Renforcement des prestations sanitaires dans tous les espaces communs et plus particulièrement sur les objets «à haut risque» (par ex. poignées de porte, boutons d'ascenseur).		O	4
H.4	Nettoyage et aération de la chambre entre deux résidents.		O	4
H.5	Contrôle du fonctionnement des lave-vaisselle et des lave-linge (température et dose de détergent utilisées).		O	3
H.6	Équipement du personnel (gants, masques, blouses, chaussures fermées). Lorsqu'il est à son poste, le personnel de ménage doit respecter les mesures de base visant à éviter la propagation du coronavirus - COVID-19, s'abstient de fumer et de consommer nourriture et boissons.		O	5
H.7	Plus précisément, le personnel de ménage devrait utiliser un simple masque chirurgical (si non disponible, il est recommandé d'utiliser un masque en tissu), des gants et une blouse imperméable à usage unique.		F	
H.8	Nettoyage de la chambre peu fréquent lors du séjour du résident (afin d'éviter le contact du personnel de ménage avec un cas potentiel, et la transmission du virus par la suite), sauf demande contraire du client.		O	4
H.9	Suppression du changement quotidien du linge et des serviettes, ainsi que du service de la couverture, sauf demande contraire du client.		O	4
H.10	Choix de la politique, entre ménage régulier et attente de 24 heures avant la mise à disposition de la chambre au client, ou nettoyage et désinfection approfondis (par ex. à l'aide d'un nettoyeur vapeur) des surfaces à risque de la chambre et de la salle de bains.		O	5
H.11	Élimination des objets décoratifs (coussins, couvre-lit).		F	
H.12	Élimination des objets à usage collectif, tels que menus, revues, etc.		F	
H.13	Installations de housses à usage unique sur les télécommandes de télévision et de climatiseur.		F	
H.14	Les surfaces textiles (par ex. tapisserie d'ameublement) doivent être nettoyées à l'aide d'un nettoyeur vapeur (température > 70°C).		O	3
H.15	Affichage visant à informer le client de l'heure et du mode de nettoyage de la chambre.		F	
H.16	Mise à disposition de flacons de liquide antiseptique individuels dans chaque		F	

	chambre, ou d'un dispositif distributeur d'antiseptique.			
H.17	Ouverture quotidienne des portes et des fenêtres aux fins de l'aération naturelle de l'espace.		F	
H.18	Respect des règles d'hygiène par le personnel lors de la collecte du linge sale, avec utilisation des EPI indiqués (tablier spécial à usage unique porté sur la tenue de travail, gants et masque).		O	5
H.19	Collecte du linge, de la literie et des serviettes dans des sacs spéciaux fermés et marqués, pour leur transport vers la blanchisserie.		O	4
H.20	Séparation (signalisation) des zones réservées au linge sale et propre.		O	4
H.21	Désinfection entre chaque utilisation des chariots utilisés pour le transport des sacs de linge fermés.		O	4
H.22	Lessivage du linge, de la literie et des serviettes par cycles haute température (70°C ou plus), avec les produits habituels.		O	3
H.23	Contrôle du respect des mesures requises et du mode approprié de livraison, dans le cas où le service de blanchisserie est fourni par un partenaire externe.		O	2
H.24	Veiller à conserver le linge propre en bon état et dans des conditions de propreté lors de son entreposage et de son transport vers les lieux d'utilisation (chambre, restaurants, etc.)		O	2
I	Services de restauration - locaux de préparation Ces services comprennent les restaurants à la carte, les restaurants avec buffet/salles de petit-déjeuner et les bars en plein air ou fermés.	Services de restauration et locaux de préparation		
I.1	Respect de l'HACCP	Cuisines - locaux de préparation	O	5
I.2	Réception des marchandises par le personnel équipé d'EPI		O	5
I.3	Respect des distances de sécurité entre les membres du personnel en cuisine, conformément aux exigences des autorités sanitaires, telles qu'en vigueur.		O	4
I.4	Interdiction de l'accès à la cuisine aux personnes qui n'y travaillent pas. Dans le cas où cela ne peut être évité, des EPI devront être fournis au visiteur, mis à disposition à l'entrée de la cuisine.		O	4
I.5	Exploitation du restaurant, du bar, etc. conformément au cadre législatif en vigueur.	Services de restauration	O	5
I.6	Désinfection des mains à l'entrée et à la sortie de chaque salle (dispositifs fixes ou non).		O	4
I.7	Respect par le personnel des principales mesures visant à éviter la transmission du coronavirus - COVID-19		O	5
I.8	Lavage des torchons, des nappes et de l'ensemble de la vaisselle, même non employée ou, à défaut, utilisation de vaisselle et de nappes jetables, de plats conditionnés en portions individuelles, le cas échéant. Il est recommandé d'éviter l'utilisation de linge de		O	4

	table dans les restaurants et de lui préférer des nappes et des serviettes jetables. Dans tous les cas, celui-ci doit être renouvelé pour chaque nouveau client.			
I.9	Allongement de la durée d'ouverture des restaurants afin de permettre l'étalement des arrivées des clients.		F	
I.10	Circulation de plats déjà servis.		F	
I.11	Spécifiquement pour les restaurants dotés d'un buffet, les mesures suivantes sont requises: <ul style="list-style-type: none"> • Mise à disposition d'un dispositif de désinfection des mains à l'entrée du buffet et contrôle par le personnel de son utilisation par les clients • Respect des distances de sécurité lors du service des clients au buffet • Installation obligatoire de cloisons de protection • Le service au buffet devra être exclusivement effectué par le personnel du restaurant équipé des EPI appropriés et respectant les mesures de base visant à éviter la propagation du coronavirus - COVID-19 L'objectif de ces mesures est d'éviter tout contact entre le client et les aliments/ustensiles disposés sur le buffet. • Il est recommandé de présenter sur le buffet les produits dans de la vaisselle individuelle, lorsqu'ils ne peuvent pas être servis par le personnel • Seul le personnel du restaurant équipé des EPI appropriés et respectant les mesures de base visant à éviter la propagation du coronavirus - COVID-19 est autorisé à utiliser les dispositifs/appareils distributeurs et les machines automatiques (à café, jus de fruit, etc.). 		O	5
I.12	Lors de la consommation de boissons au bar, seules des portions individuelles d'accompagnement sont fournies.		O	1
I.13	La mise à disposition sans frais du service en chambre est encouragée.		F	
I.14	Le personnel de service en chambre respecte les mesures de base visant à éviter la propagation du coronavirus - COVID-19 et utilise des EPI. Plus précisément, concernant le service en chambre: <ul style="list-style-type: none"> • Toutes les règles en matière d'hygiène alimentaire sont respectées lors du transport des aliments hors de l'hôtel. • Toutes les exigences en matière d'hygiène lors de la collecte de la vaisselle utilisée par les clients sont respectées. 		O	3
J	Aires de jeu pour enfants			
J.1	Les aires de jeu pour enfants. sont exploitées conformément au cadre législatif en vigueur. Arrêté interministériel n° 9418 /JO B'/2498/23.06.2020).	Aires de jeu pour enfants	O	4
K	Prestation de services de soin de beauté individuels et exploitation d'autres espaces collectifs de soins de beauté conformément	Services de soins de beauté individuels et autres installations		

	au cadre législatif en vigueur. Sont concernés les services de massage, de soin capillaire, manucure et pédicure, salons de coiffure et installations collectives telles que salles de gymnastique, saunas, hammams, hydromassage.	collectives		
K.1	Mise à disposition de produits antiseptiques en dispositifs fixes ou non pour la désinfection sans eau des mains dans tous les espaces communs (par ex. réception, toilettes collectives).		O	4
K.2	Installation d'une cloison en plexiglas à la réception, si possible.		F	
K.3	Utilisation d'EPI, si possible.		F	
K.4	Consignes (information/signalétique) à l'attention des usagers leur recommandant d'éviter d'utiliser les installations collectives s'ils se sentent malades.		F	
L	Exploitation des piscines dans l'enceinte des établissements d'hébergement	Piscines et aires de jeux aquatiques		
L.1	Interdiction d'exploitation des piscines fermées		O	5
L.2	Respect des règles de nettoyage des aires de jeu aquatiques: nettoyage et désinfection réguliers, conformément à la circulaire Δ1γ/Γ.Π/οικ 19954/20.03.2020 du ministère de la santé: «Mesures de nettoyage et de désinfection des espaces et des surfaces en période de propagation de la pandémie de SARS-CoV-2 (publiée sur Internet sous la référence 6ΚΨ6465ΦΥΟ-1ΝΔ), telle qu'en vigueur.		O	5
L.3	Veiller au bon fonctionnement et à l'entretien adéquat des systèmes de chloration, conformément à la législation en vigueur (voir l'arrêté ministériel Γ1/443/1973, telle que modifié par les arrêtés similaires Γ4/1150/76 et ΔΥΓ2/80825/05 et par la circulaire «Prévention contre la maladie du légionnaire»). D'après les directives de l'O.M.S. (Guidelines for safe recreational water environments Volume 2 - Swimming pools and similar environments), la valeur recommandée de chlore résiduel dans l'eau de la piscine doit être égale à 1-3 mg/L dans les bassins de natation et jusqu'à 5 mg/L dans les bassins d'hydromassage. Contrôle manuel (utilisation d'un analyseur halogène avec enregistrement sur papier) des niveaux de chlore en cours d'exploitation des piscines, toutes les quatre heures pour les bassins de natation et toutes les heures pour les bassins d'hydromassage, et la tenue d'un fichier d'enregistrement, sauf s'il existe un analyseur halogène automatique et un système de suivi doté d'un système d'avertissement lorsque les valeurs des paramètres dépassent les limites.		O	5
L.4	Régulation du pH: Les valeurs du pH de l'eau des aires de jeu aquatiques devront être maintenues dans les limites prévues par la législation en vigueur (voir l'arrêté ministériel		O	5

	Γ1/443/1973, tel que modifié par les arrêtés Γ4/1150/76 et ΔΥΓ2/80825/05 similaires). Mesure régulière et tenu de fichiers d'enregistrement du pH toutes les huit heures en cours d'exploitation des bassins de natation et au moins toutes les deux heures en cours d'exploitation des bassins d'hydromassage et d'hydrothérapie, en l'absence de système d'enregistrement automatique.			
L.5	Le nombre total maximal de personnes à l'intérieur du bassin à tout instant ne devra pas dépasser le quota d'un baigneur par 5 m ² de surface aquatique.		O	5
L.6	Les douches mises à disposition dans les aires de jeu aquatiques sont séparées par des cloisons opaques afin de permettre aux nageurs de se laver soigneusement avant de pénétrer dans le bassin de natation. Il est fortement recommandé de mettre l'accent sur l'information des clients par une signalétique pertinente concernant l'utilisation des douches avant et après l'utilisation du bassin de natation. Il est recommandé que l'établissement fournisse les produits nécessaires (par ex. savon, gel douche, etc.), ainsi que du liquide antiseptique à l'entrée des douches.		F	
L.7	La disposition des sièges (chaises-longues, chaises, poufs, etc.) devra être telle que la distance entre les extrémités des sièges de deux personnes installées sous deux parasols différents ou deux personnes résidant dans deux chambres différentes, soit égale à au moins 2 mètres, dans toutes les directions.		O	3
L.8	Utilisation de matériaux ou installation de housses en matériaux soumis à une désinfection efficace sur les sièges, les tables; les casiers réservés aux objets personnels, les boutons d'appel du personnel et les listes de prix.		F	
L.9	Les sièges, les tables, les casiers réservés aux objets personnels, les listes de prix et tout autre objet devant être utilisé par le client suivant devront être désinfectés entre chaque utilisation par des clients différents.		O	4
L.10	Fourniture de serviettes permettant de couvrir l'ensemble de la surface et désinfection de chaque chaise-longue/siège après chaque utilisation. Élimination des surfaces en tissu des chaises-longues.		F	
L.11	Fontaines décoratives: utilisation d'eau potable et décontamination à l'aide d'un produit halogène ou d'un autre désinfectant chimique et maintenance en bon état de toutes ses parties. Dans le cas où elles n'ont pas été utilisées pendant plus d'un mois, leur remise en service est soumise au respect de la circulaire Δ1/ΓΠοικ.32965/27.05.2020 du ministère de la santé : «Prévention à l'égard de la maladie du légionnaire dans le cadre de		O	5

	la pandémie de COVID-19 », publiée sur Internet sous la référence Ω0ΓΔ465ΦΥΟ-Μ6Η, telle qu'en vigueur (arrêté interministériel n° 8958/ JO B'/2370/16.06.2020).			
M	Fourniture du service conformément au cadre législatif en vigueur	Service de transfert de clients	O	4
M.1	Mise à disposition des clients de produit antiseptique par le chauffeur		F	
M.2	Le chauffeur évite de serrer des mains		O	1
M.3	Le chauffeur veille à l'aération naturelle du véhicule		O	1
M.4	Voitures de golf: EPI pour le chauffeur et nettoyage des voitures de golf: après chaque utilisation. Les véhicules ouverts ne sont pas soumis à une limitation du nombre de passagers.		O	4
N	Eau potable du réseau de distribution d'eau/d'assainissement			
N.1	Les établissements d'hébergement se conformeront à la circulaire Δ1(δ)/ΓΠ16481/14.03.2020 du ministère de la santé: «Protection de la santé publique à l'égard du coronavirus SARS-COV-2 dans les réseaux de distribution d'eau et d'assainissement », telle qu'en vigueur.	Eau potable du réseau de distribution d'eau/d'assainissement	O	4
N.2	Dans le cas où un hébergement touristique est demeuré fermé pendant plus d'un mois, sa réouverture est soumise au respect de la circulaire Δ1/ΓΠ οικ.32965/27.05.2020 du ministère de la santé : «Prévention à l'égard de la maladie du légionnaire dans le cadre de la pandémie de COVID-19 », publiée sur Internet sous la référence Ω0ΓΔ465ΦΥΟ-Μ6Η, telle qu'en vigueur (Arrêté interministériel n° 8958/ JO B'/2370/16.06.2020).	Eau potable du réseau de distribution d'eau/d'assainissement	O	4
N.3	Emploi de tuyauterie standard bien aérée, telle que conduits d'évacuation munis d'un siphon et d'un clapet anti-retour sur les systèmes de robinets et de pulvérisateurs	Réseau d'assainissement	F	
N.4	Les siphons doivent fonctionner correctement et en permanence. À cette fin, ils devront être remplis d'eau en permanence. Dans le cas où le local n'est pas utilisé pendant une longue période, de l'eau devrait être ajoutée, soit directement dans le siphon, soit en mettant en marche/faisant fonctionner les appareils connectés. Cette opération devra être régulièrement répétée en fonction de la vitesse d'évaporation de l'eau des siphons (par ex. toutes les trois semaines).	Réseau d'assainissement	O	1
O	Respect des dispositions prévues dans la circulaire Δ1(δ)/ΓΠ οικ.26635/23.04.2020 du ministère de la santé: «Adoption de mesures de protection de la santé publique vis-à-vis des infections virales et autres lors de l'utilisation de climatiseurs» (publiée sur Internet sous la référence: 6Β05465ΦΥΟ-ΨΓΣ) telle qu'en vigueur, en veillant scrupuleusement à ce que l'air ne soit pas recyclé et à l'aération naturelle dans les	Climatisation et aération des espaces	O	4

	chambres et dans les autres espaces (désactivation du fonctionnement du climatiseur lorsque les portes sont ouvertes).			
P	Fonctionnement de ces services conformément au cadre législatif en vigueur	Salles réservées aux évènements à l'intérieur des établissements d'hébergement (salles de conférence, de réception, etc.)	O	4
Q	Fonctionnement de ces services conformément au cadre législatif en vigueur	Boutiques à l'intérieur des établissements d'hébergement	O	4
R	Fonctionnement de ces services conformément au cadre législatif en vigueur	Espaces communs (ouverts/fermés), hall d'accueil, salons, salons en plein air (à l'exception de ceux situés autour des piscines, Cf. point L.)	O	4
R.1	Ascenseurs: recommander aux clients d'éviter leur utilisation. Mise à disposition de produits désinfectants à l'entrée et recommandation pour leur utilisation à l'entrée et à la sortie.		F	
R.2	Nettoyage fréquent des ascenseurs en insistant sur les surfaces fréquemment touchées (poignées, boutons, etc.)		O	4
R.3	Signalétique rappelant aux clients de respecter les distances - application des mesures, telles qu'apposition de bandes au sol, de cônes ou d'autres moyens visant au respect des distances.		O	4
R.4	Dans tous les espaces communs, mise à disposition de produit antiseptique (dispositifs fixes ou non) pour la désinfection sans eau des mains		O	3
R.5	Modification de la disposition du mobilier afin d'éviter les rassemblements dans les espaces communs (4 personnes/10 m ²)		O	2
R.6	Service de voiturier: encourager le parking par le client lui-même au lieu de proposer le service de voiturier. Si le service est maintenu, utilisation d'EPI par le voiturier.		O	5
R.7	Envisager la suspension de l'exploitation des centres d'affaires. Proposer en échange un accès libre au Wi-fi et aux services d'impression ou aux autres services offerts par le centre d'affaires au moyen d'une connexion depuis l'appareil personnel du client.		F	
R.8	Toilettes: apposer une signalétique informative à l'attention des usagers leur conseillant d'éviter tout rassemblement et de fermer le couvercle des toilettes avant de tirer la chasse afin d'éviter toute contamination par pulvérisation depuis la cuvette des toilettes.		F	
S	Disposition des sièges mis à disposition des clients de l'hôtel sur la plage, conformément au cadre législatif en vigueur.		O	4

O: Mesure obligatoire devant être appliquée par l'établissement d'hébergement

F: Mesure recommandée par les ministères du tourisme et de la santé, d'application facultative pour l'établissement d'hébergement

ANNEXE II**Protocole spécial à contenu sanitaire relatif à l'exploitation des campings.****ANNEXE II:**

N°	de point du protocole	Champ d'application	Application obligatoire (O) Application facultative (F)	Gradation des sanctions
A	Plan de gestion de cas suspect de COVID-19 (plan écrit). Le plan d'urgence en cas de cas suspect de l'EODY (Annexe III).	Administration/Direction	O	5
A.1	Désignation d'un responsable chargé de l'application du plan de gestion des cas suspects de COVID-19 au sein du camping. Le responsable chargé de l'application du plan de gestion des cas suspects se réfère au plan.		O	6
B	Les cas et les mesures appliquées sont consignés dans le registre des événements liés au COVID-19	Administration/Direction	O	4
C	Nombre suffisant et utilisation adéquate des EPI: il convient de veiller au nombre suffisant d'EPI et de les distribuer au personnel du camping en fonction de leurs tâches.		O	5
D	Informer les clients de l'obligation d'appliquer les mesures de protection à l'égard de l'infection au COVID-19. Les clients reçoivent des informations sur le protocole d'exploitation et les mesures de prévention à l'égard de l'infection au COVID-19 appliquées dans les campings, mais également sur les mesures en vigueur en Grèce, si possible avant leur arrivée.			
D.1	L'information sur le protocole sanitaire d'exploitation est fournie aux clients permanents, aux voyageurs et aux agences et associations touristiques, etc., ainsi qu'à tous les clients ayant effectué ou devant effectuer leur réservation par courrier électronique.		O	1
D.2	Publication de consignes sur le site Internet officiel du camping ou au moyen de publications sur les réseaux sociaux.		F	
D.3	Les protocoles sanitaires et les consignes y afférentes doivent également être affichés dans un endroit visible de l'établissement d'hébergement (entrée, hall d'accueil des lieux d'intérêt sanitaire, etc.) ou sont fournis sous forme d'imprimés.		O	3
D.4	Publication du lien du site Internet du gouvernement hellénique relatif aux informations concernant l'infection au COVID-19 et les mesures relatives aux voyageurs étrangers, en anglais.		F	
D.5	Il est recommandé de procéder à la mise à jour du site Internet de l'établissement et de prévoir un encart spécifique consacré au COVID-19, présentant les protocoles sanitaires, les consignes, les mesures et la		F	

	politique de l'établissement, et de fournir les liens vers les sites Internet officiels du gouvernement hellénique.			
E	Désignation d'un coordinateur du camping chargé de la prévention des cas de COVID-19 et du respect du protocole spécial et des consignes de l'EODY.		O	6
F	Adoption par le personnel des mesures de base visant à éviter la transmission du coronavirus - COVID-19 et utilisation d'EPI;		O	5
G.1	La distance sociale de 1,5 mètres doit être respectée dans tous les espaces intérieurs et extérieurs entre les personnes qui ne résident pas dans la même unité d'hébergement ou n'appartiennent pas à la même famille/groupe d'amis.	Distanciation sociale	O	1
G.2	La distanciation sociale devra être respectée dans les espaces communs couverts intérieurs du camping par l'adoption de mesures de signalétique spécifique et de contrôle des entrées, afin qu'une distance minimale d'1,5 mètres soit respectée entre les personnes, lesquelles devront également utiliser des masques en tissu.		O	1
H	Rapport des infractions: toute infraction des consignes et règlements doit être rapportée au coordinateur.		O	1
I.1	Formation du personnel La formation du personnel en fonction de leurs tâches porte sur: - le plan de gestion des cas suspects de COVID-19, - l'utilisation d'EPI - l'adoption des principales mesures visant à éviter la transmission du coronavirus-COVID-19, - les autres règlements généraux du camping en matière de prévention de l'infection au COVID-19, - l'obligation de rapporter tout symptôme relatif à l'infection au COVID-19 à leur responsable, aussi bien les concernant que concernant les clients, s'ils remarquaient les symptômes pertinents.		O	4
I.2	Délai pour l'accomplissement de la formation du coordinateur, lequel forme à son tour le reste du personnel: 20/06/2020		O	4
I.3	Les membres du personnel qui présentent des symptômes d'infection respiratoire doivent quitter immédiatement leur poste.		O	4
J	Éviter les transactions en espèces. Il est recommandé de procéder à des transactions électroniques et de privilégier les communications téléphoniques pour toute commande, achat de biens et de services, d'équipement, etc.		F	
K	Interdiction d'entrer des non-résidents dans les unités d'hébergement (Arrêté interministériel n° 9418/ JO B'/2498/23.06.2020).		O	4
L	Exploitation de la plage (disposition des		O	4

	sièges, etc.) du camping conformément au cadre législatif en vigueur			
M	La direction de l'établissement d'hébergement tient un registre conservé dans le camping sous sa responsabilité, de toutes les personnes y résidant ou y ayant résidé dans tout équipement de camping ou bungalow, propriété des clients ou du camping - nom, nationalité, date d'arrivée et de départ, coordonnées (adresse, numéro de téléphone, courriel).	Direction/Administration	O	4
N	Emplacements de camping La distance entre chaque unité d'hébergement (caravanes, camping-cars, tentes, etc.) doit être d'au moins 5 mètres entre leurs entrées respectives et de 3 mètres de tous les côtés. À défaut, le nombre de clients, y compris les clients permanents, doit être réduit de 20% par rapport à la capacité autorisée en nombre de personnes, à condition de respecter les distances de 5 et 3 mètres. La distance sociale d'1,5 mètres entre les personnes qui ne séjournent pas dans le même équipement de camping ou bungalow ou n'appartiennent pas à la même famille/au même groupe d'amis doit également être respectée dans tous les espaces.	Emplacements de camping	O	4
O	Application des directives de la circulaire Δ1γ/Γ.Π/οικ 19954/20.03.2020 du ministère de la santé: «Mesures de nettoyage et de désinfection des espaces et des surfaces en période de propagation de la pandémie de SARS-CoV-2 (publiée sur Internet sous la référence 6ΚΨ6465ΦΥΟ-1ΝΔ), telle qu'en vigueur..	Nettoyage et désinfection	O	4
P	Dans le cas de tentes louées ou mises à disposition, celles-ci devront être nettoyées et désinfectées entre deux utilisations par des clients différents, conformément aux consignes des fabricants. Dans le cas où le nettoyage entraîne une pulvérisation (par ex. lavage par jet d'eau à haute pression); celui-ci doit être effectué à distance des autres clients, avec utilisation des EPI nécessaires. Tout autre équipement loué ou mis à disposition (tel que matelas, pompes de gonflage, tables de camping, etc.) doit être nettoyé et désinfecté entre deux utilisations par des clients différents.	Équipements de camping loués	O	4
Q.1	Les installations sanitaires (toilettes, douches, lavabos, vestiaires, éviers) doivent être maintenues propres et en bon état, conformément aux dispositions sanitaires, et bénéficier de l'aération suffisante lors de leur utilisation.	Installations sanitaires	O	4
Q.2	Nettoyage et désinfection des installations sanitaires. Un programme écrit de nettoyage et de contrôle précis devra être respecté, imposant la fréquence suffisante afin de garantir le maintien des conditions		O	4

	d'hygiène des installations tout au long de la journée.			
Q.3	Disposition de containers à ordures en différents points accessibles dans les espaces communs couverts et en plein air.		0	2
Q.4	Les lavabos doivent être équipés en permanence de savon, serviettes et de poubelles à pédale.		0	2
R	Toutes les dispositions visées à l'annexe I relatives aux bassins de natation et aux piscines d'hydromassage sont applicables	Piscines - aires de jeux aquatiques	0	4
S	Exploitation conformément au cadre législatif en vigueur	Lieux de restauration, boutiques et autres installations	0	5

ANNEXE III

Gestion des cas suspects de COVID-19

Si un visiteur présente des symptômes compatibles avec l'infection au COVID-19, les mesures suivantes doivent être appliquées:

1. Le médecin partenaire de l'établissement d'hébergement est appelé pour évaluer le cas.
2. Si le patient requiert une hospitalisation d'urgence ou présente un tableau clinique grave, il est transporté jusqu'au centre médical local, en tant que cas suspect de COVID-19. En cas d'impossibilité de gestion du cas de COVID-19 par les infrastructures sanitaires de la région, il convient de prévoir le transfert du patient (ambulance, bateau ambulance, transfert aéroporté) vers le centre médical le plus proche capable de le prendre en charge.
3. Si le patient présente un tableau clinique léger, un échantillon est prélevé par le médecin pour confirmation en laboratoire du COVID-19.
4. Si le cas est évalué par le médecin comme probable cas de COVID-19, le responsable sanitaire de l'hôtel contacte IMMÉDIATEMENT l'EODY au 210 5212054 ou au 1135 (24h/24) pour déclarer le cas suspect et recevoir les consignes de prise en charges à adopter.
5. Le patient présentant un tableau clinique léger demeure dans sa chambre jusqu'à la communication des résultats du test de laboratoire.
6. Dans l'intervalle, il convient d'éviter l'entrée du personnel dans la chambre du patient, sauf motif important. En cas de besoin, il est recommandé qu'un seul membre du personnel de l'établissement d'hébergement s'occupe en exclusivité du cas probable.
7. Le médecin et le personnel de l'hôtel pénétrant dans la chambre du cas suspect puis confirmé doit utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) haute protection (masques, lunettes, blouses imperméables à usage unique). Il en va de même pour le personnel chargé du nettoyage de la chambre du patient atteint de COVID-19.
8. S'il est confirmé comme cas de COVID-19, le patient est transféré vers l'hôtel de quarantaine puis vers une unité sanitaire accueillant les patients atteints de COVID-19 en cas d'hospitalisation nécessaire. Si le cas n'est pas confirmé comme cas de COVID-19, il est pris en charge dans l'hôtel, selon les directives du médecin traitant.
9. Le patient est transféré dans un moyen de transport privé, portant un simple masque chirurgical
10. S'il existe un accompagnant du patient, désirant rester auprès de celui-ci pour en prendre soin (par ex. conjoint), un simple masque chirurgical doit lui être fourni et il convient de lui recommander de se laver souvent les mains, chaque fois qu'il entre en contact avec les sécrétions du patient (par ex. salive) et, dans tous les cas, avant de se toucher le visage, de manger ou de boire.
11. Les coordonnées des membres de la famille du patient doivent toujours être consignés en prévision du cas où le consentement est requis pour une intervention alors que le patient n'est pas en mesure de communiquer.
12. L'équipement de protection utilisé (simple masque chirurgical jetable, gants) doit être jeté à la poubelle et en aucun cas être réutilisé.
13. Après élimination de l'équipement de protection les mains doivent être soigneusement lavées à l'eau et au savon. Il convient de souligner que l'utilisation de gants ne remplace pas le lavage des mains, qui constitue un important moyen de prévention.

ANNEXE IV

Label de certification Health First.



La décision pertinente est publiée au Journal officiel de la République hellénique.
Athènes, le 30 mai 2020

Les ministres

Le secrétaire d'État aux finances À la santé
THEODOROS SKYLAKAKIS VASILIS KIKILIAS
Au tourisme
THEOCHARIS THEOCHARIS