



Malte
Gozo & Comino

PROTOCOLE SANITAIRE

A compter du 22 mai 2020, les mesures listées dans le protocole sanitaire des autorités maltaises entrent en vigueur. Elles sont évolutives.

Certaines de ces mesures sont générales et s'appliquent à tout établissement recevant du public (* hôtels, restaurants, piscines, bases nautique, plages, et tout espace récréatif extérieur).

D'autres de ces mesures sont spécifiques aux hôtels, espaces de restauration, plages et piscines/bases nautiques.

POUR TOUT LE PERSONNEL



Gestes barrières applicables pour le personnel des établissements recevant du public

Distanciation sociale d'au moins 2 mètres entre le personnel et les clients

Port du masque et/ou visière de protection obligatoire pour l'ensemble du personnel

Lavage fréquent des mains

Protections en plexiglass de 2 m. de haut pour les comptoirs d'accueil et d'informations

Formation du personnel à l'utilisation du matériel de désinfection et de protection

Équipement du personnel d'entretien en désinfectants, lingettes germicides, tabliers de protection à usage unique, sacs poubelles jetables « bio Hazard » pour les déchets à risque biologique

Dispositifs sanitaires dans les espaces communs des établissements recevant du public

Gel hydroalcoolique à disposition des clients dans tous les espaces communs

Désinfection chaque heure des installations en contact avec les mains (*mobilier d'accueil, toilettes, vestiaires, poignées de portes, mains courantes, boutons d'ascenseur...*)

Toilettes communes limitées à 4 personnes en même temps

Serviettes en papier jetables pour le séchage des mains (*mise hors-service des sèche-mains soufflant de l'air*)

Usage généralisé des produits hygiéniques: solutions hydroalcooliques, désinfectants, lingettes germicides, gants jetables, surblouse lorsque nécessaire, sacs poubelles bio Hazard

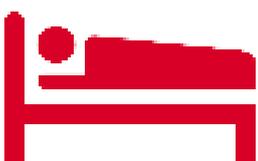
Contrôle renforcé des systèmes de climatisation, chaque semaine

Paiement sans contact favorisé

DANS CHAQUE ESPACE COMMUN



MESURES SPÉCIFIQUES AUX HÔTELS



Personnel d'entretien formé à l'utilisation des appareils de protection et au nettoyage complet des chambres

Lavage des draps en machine à une température minimale de 60° avec produit de désinfection

Gel hydroalcoolique disponible dans chaque chambre, ou en vente en mini-bar

Kit médical et équipements de protections disponibles en chambre ou à la réception en cas de besoin

MESURES SPÉCIFIQUES À LA RESTAURATION



(* y compris pour les restaurants situés dans l'enceinte d'un hôtel)

Service en extérieur (* sauf si l'établissement ne dispose que d'un espace intérieur)

Service à table uniquement. **La restauration sous forme de buffet interdite**

Distance de 2 mètres entre chaque groupe de clients (distance portée à 3 mètres en intérieur, avec un espace de 4 m² par personne)

Tables de 6 clients maximum

Tables et chaises désinfectées après chaque utilisation

Nappes et serviettes changées après chaque client

Amplitude horaire des services élargie pour éviter une trop forte affluence

Menus à usage unique

Conditionnement individuel des condiments pour un usage unique (sel, poivre, huile, vinaigre...)

Couverts et vaisselle lavés en machine à 60° minimum, avec produits de désinfection

Mise à disposition de gel hydroalcoolique, pour un lavage des mains systématique avant et après le repas

Désinfection des tables, chaises, chaises longues, parasols ... après chaque client

Postes de surveillance et de secours: distanciation sociale (2 mètres) lorsque cela est possible, désinfection fréquente des mains, port de masques et/ou visières pour le personnel, usage d'équipement de protection spécifique pour la pratique de soins nécessitant un contact de proximité avec le client.

Désinfection quotidienne des postes de secours

Nettoyage quotidien des plages

Poubelles vidées et nettoyées (intérieur et extérieur) toutes les heures

Toilettes désinfectées toutes les heures, et limitées à 4 personnes maximum à la fois.

Installation de panneaux d'information sur toutes plages, rappelant les gestes barrières et mesures sanitaires.

Eloignement d'au moins 2 mètres entre chaque parasol, et entre chaque lot de 2 transats

MESURES SPÉCIFIQUES AUX PLAGES ET ÉTABLISSEMENTS DE PLAGE



(* y compris pour les plages privées des hôtels)

MESURES SPÉCIFIQUES AUX PISCINES ET BASES NAUTIQUES



(* y compris pour les piscines extérieures situées dans l'enceinte d'un hôtel)

Les Spas et piscines intérieures restent fermés

Aucune activité nautique et sport nautique n'est actuellement praticable

Piscines extérieures autorisées

Contrôle renforcé des certificats d'analyse microbiologique de l'eau des piscines

Contrôle renforcé des certificats de maintenance des équipements

Désinfection de l'eau des piscines

Désinfection des chaises longues, parasols et autres équipements, après chaque client

Capacité d'accueil des piscines limitée à 50% du niveau maximal habituel

Vestiaires limités à 6 personnes maximum en même temps

Eloignement d'au moins 2 mètres entre chaque parasol, et entre chaque lot de 2 transats

Retrouvez dans le détails l'intégralité des protocoles sanitaires,
sur www.mta.com.mt/en/reopening

Vos contacts en France



Malte
Gozo & Comino

Dominic MICALLEF
Directeur France, Malta Tourism Authority
dominic.micallef@visitmalta.com

Annabelle MICHAUX
Responsable Marketing & Digital
En charge des relations avec les pros. du tourisme
annabelle.michaux@visitmalta.com