



CHARTRE HYGIENE WINE SPA

CABANE EN GENERAL

Aération 1heure minimum de la cabane entre chaque client (et pendant tout le temps de ménage par beau temps)

Aspiration et lavage des sols avec produit désinfectant

Port du masque pour éviter les contaminations croisées

SANTAIRES

Désinfection des surfaces à l'alcool, sanitaire et robinetteries sont nettoyés à la javel

CUISINE - SEJOUR

Désinfection du frigo, cafetière, bouilloire et boîte à thé à l'alcool

Désinfection des surfaces, tables, poignées de portes et de fenêtre, interrupteurs, chaîne HI-FI, iPad, chargeur à l'alcool.

Rideaux, coussins et tapis sont pulvérisés à l'alcool

CHAMBRE

Changement des draps et alèse entre chaque client

Désinfection des surfaces, poignées de portes, interrupteurs et lampes à l'alcool

Désinfection des sèche-cheveux, lisseur, cosmétiques, miroir à l'alcool

Rideaux, coussins et tapis sont pulvérisés à l'alcool

ESPACE DETENTE

Remplacement d'environ 300 litres d'eau du spa lors du nettoyage et rinçage du système de filtration entre chaque client

Vidange et nettoyage du bassin tous les 15 jours

Vidange totale (bassin + bacs tampons) et nettoyage complet toutes les 6 semaines

Désinfection du canapé, abords de la table de massage et table à l'alcool

Nettoyage et Désinfection des poignées de porte et de fenêtres et des interrupteurs à l'alcool

Rideaux, coussins et table de massage sont pulvérisés à l'alcool

LINGE

Lavage à 60 degrés des draps, torchons, de toutes les serviettes et peignoirs en cycle long

PREPARATION DE VOS REPAS ET PETITS DEJEUNERS

Respects des règles de l'HACCP (Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciales. Formation certifiée UMIH effectuée et validée les 17 et 18 décembre 2018)

**PARCE QUE VOTRE CONFORT ET VOTRE
SECURITE SONT NOTRE PRIORITE**