

**Les meilleures  
pratiques  
recommandées**

**durant la pandémie Covid-19**

QUILLES  
**BOWL**  
CANADA



## Les meilleures pratiques recommandées durant la pandémie Covid-19

Les salles de quilles au Canada sont prêtes à respecter, et même à dépasser, les normes de la santé publique grâce à ce document des meilleures pratiques recommandées. D'autres moyens pourront être ajoutés à ce document s'ils nous sont proposés. De plus, les salles de quilles pourront identifier et mettre en place les pratiques qui se prêtent bien à leur contexte, leur modèle d'affaires, etc.

NO. DE RÉFÉRENCE	DÉPARTEMENT	PROCÉDURE
SIGN-001	Affichage	Affichage à l'entrée. On y rappelle les règles de base : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ARRÊT. Entrée interdite aux gens présentant des symptômes de la Covid-19 et pour ceux qui ont été à l'extérieur du Canada lors de 14 derniers jours.</li> <li>2) Distanciation physique de deux mètres en vigueur.</li> <li>3) Demande de couvrir son visage pour éternuer ou éternuer dans son coude.</li> <li>4) Recommandation du port du masque.</li> </ol>
SIGN-002	Affichage	Affichage dans les aires de jeu et des spectateurs : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Rappel de la distanciation physique en vigueur.</li> <li>2) Pastilles placées sur le sol pour mieux contrôler la distance entre les clients.</li> <li>3) Rappel de ne pas se déplacer vers une zone réservée à un autre groupe de clients.</li> <li>4) Rappel de couvrir son visage pour éternuer ou éternuer dans son coude.</li> </ol>
SIGN-003	Affichage	Affichage où les toilettes : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Rappel de la distanciation physique en vigueur.</li> <li>2) Lavage des mains en profondeur d'une durée de 20 secondes.</li> </ol>
SIGN-004	Affichage	Affichage au comptoir d'accueil, au restaurant, au bar : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Rappel de la distanciation physique en vigueur.</li> <li>2) Pastilles placées sur le sol pour mieux contrôler la distance entre les clients.</li> <li>3) Paiement par carte fortement suggéré.</li> </ol>
SIGN-005	Affichage / Audio	Rappel audio fréquent des règles de santé et de sécurité au microphone afin de renforcer les messages sur les affichages.

NO. DE RÉFÉRENCE	DÉPARTEMENT	PROCÉDURE
MAIN-001	Entretien	Mettre à la disposition des clients et des employés des bouteilles de désinfectant à l'entrée et dans les aires communes.
MAIN-002	Entretien	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION : <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Utilisation de produits reconnus par Santé Canada, l'Association canadienne de normalisation (CSA) ou les</li> </ol>

		<p>Laboratoires des assureurs du Canada (ULC).</p> <p>2) Augmentation de la fréquence de nettoyage et de désinfection tout au long de la journée.</p> <p>3) Nettoyage et désinfection de toutes les aires communes et des appareils sans contact comme (mais n'étant pas limité à) : les comptoirs, les tables, les toilettes publiques, les ordinateurs de point de vente (P.O.S.), les terminaux pour les cartes de crédit (après chaque utilisation), les poignées de porte, les téléphones, les crayons, les bancs, les consoles des joueurs où les allées, les bouliers, etc. Une feuille de contrôle est recommandée afin d'assurer un meilleur suivi.</p>
MAIN-003	Entretien	Retrait des couvercles sur les poubelles et les bacs de recyclage afin que leur accès soit sans contact.
MAIN-004	Entretien	Les fontaines d'eau sont mises hors service (les couvrir et les débrancher) et seules les bouteilles d'eau sont offertes.
MAIN-005	Entretien	Les jeux d'arcade et les bornes sont nettoyés soigneusement à plusieurs reprises. Une attention particulière est portée aux manettes, aux boutons, aux trappes pour récupérer les prix et aux lecteurs de carte.

NO. DE RÉFÉRENCE	DÉPARTEMENT	PROCÉDURE
STAFF-001	Sécurité des espaces de travail et des employés	Éduquer les employés aux changements des opérations journalières en lien avec la Covid-19 et leur rappeler qu'ils doivent eux aussi adhérer aux pratiques de distanciation physique, du lavage des mains, etc. Les aviser de tout changement.
STAFF-002	Sécurité des espaces de travail et des employés	Établir une politique de retrait d'un employé qui présente des symptômes de la Covid-19 ou qui a été en contact avec une personne infectée par la Covid-19 sans toutefois présenter des symptômes.
STAFF-003	Sécurité des espaces de travail et des employés	Mettre à la disposition des employés tout l'équipement de protection nécessaire (ex. : gants et masques).
STAFF -004	Sécurité des espaces de travail et des employés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les lieux de travail (réception, bar et restaurant) doivent être nettoyés et désinfectés rigoureusement entre les quarts de travail.</li> <li>• Lorsqu'un lieu de travail est partagé par plus d'un employé, ce lieu doit être nettoyé régulièrement tout au long de la journée et les règles de distanciation physique doivent s'appliquer autant que faire se peut.</li> </ul>
STAFF -005	Sécurité des espaces de travail et des employés	Les salles de quilles qui le désirent (ou qui sont obligées) peuvent installer un écran de protection en acrylique ( <i>Plexiglas</i> ) afin d'assurer la distanciation physique entre les employés et les clients. Des pastilles de distanciation physique sont placées au sol afin de rappeler aux clients les mesures de sécurité à l'intérieur de l'établissement et d'assurer un service efficace.

STAFF -006	Sécurité des espaces de travail et des employés	Lorsque cela est possible, faire en sorte que les employés travaillent aux mêmes heures et aux mêmes endroits afin de réduire les risques de contamination croisée.
------------	---	---

NO. DE RÉFÉRENCE	DÉPARTEMENT	PROCÉDURE
BWOP-001	Opérations journalières	Les méthodes de paiement mises en valeur sont celles sans contact (par carte) ou les prépaiements.
BWOP-002	Opérations journalières	Les réservations sont privilégiées. Sinon, des pastilles de distanciation physique placées au sol à l'extérieur de l'établissement sont recommandées afin de bien gérer l'accueil des clients.
BWOP-003	Opérations journalières	Si possible, limiter à une entrée l'accès à l'intérieur de la salle de quilles afin de mieux contrôler le flot de personnes et le taux d'occupation prescrit par les agences provinciales de la santé publique. Si possible, ajouter un système pour l'ouverture automatique des portes afin que les clients n'aient pas à toucher les poignées.
BWOP-004	Opérations journalières	À l'arrivée des clients, les salles de quilles peuvent choisir de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demander aux clients de se rendre à la réception pour être servis (des pastilles sont au sol afin de respecter la distanciation physique). Des panneaux en acrylique peuvent être installés afin de protéger les clients et les employés ;</li> <li>• Accompagner les clients à leur allée et leur expliquer les consignes pour l'utilisation du système informatique, l'utilisation des boules, la façon de recevoir leurs souliers de location, etc. Dans un tel cas, la règle de distanciation physique doit être respectée.</li> </ul>
BWOP-005	Opérations journalières	Identifier clairement les allées qui ne peuvent pas être utilisées afin de respecter la distanciation physique.
BWOP-006	Opérations journalières	Chaque allée ne doit pas dépasser six joueurs. S'assurer qu'il y a une allée libre entre chaque groupe. Selon l'évolution de la situation, deux allées consécutives pourraient être utilisées si les membres du groupe respectent les normes mises en place par leurs autorités provinciales respectives (ex. : personnes qui habitent sous le même toit).
BWOP-007	Opérations journalières	Les boules « maison », les souliers de location et l'aire des joueurs sont nettoyés et désinfectés après chaque utilisation. Les boules et les souliers peuvent être déposés à un endroit précis afin qu'ils soient nettoyés par un employé ou laissés sur les allées afin qu'un employé se charge de les libérer.

Pour les salles de quilles offrant un service de restauration et de bar, Bowl Canada suggère de suivre les recommandations publiées par Restaurants Canada.

Ce document peut être mis à jour de temps à autre à mesure que les recommandations et les exigences locales, provinciales et fédérales évoluent.

Bowl Canada aimerait remercier les propriétaires / exploitants de centres de quilles suivants pour leurs efforts au sein du comité de relance de Bowl Canada;

## **COMITÉ DE RELANCE DE BOWL CANADA**

Ed Sousa (Chair)	Classic Bowl, Mississauga, ON
Nat Berry	Midtown Bowl, Timmins, nON
Ken Clarke	Scottsdale Lanes, Surrey, BC
Leesa Cunningham	Eastview Bowl, Saskatoon, SK
Jeff England	NEB's Funworld, Oshawa, ON
Marlena Ladoceur	Bayshore Lanes, Midland, ON
Bob McKay	Woodlawn Family Fun Centre, Guelph, ON
Jamie Newton	Rossmere Lanes, Winnipeg, MB
Roy Rochette	SDQ Le Riverain, Sainte-Catharine, QC

