

PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19 POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Version 6: 22 juin 2020, valable depuis le 22 juin 2020

INTRODUCTION

Le présent plan de protection s'applique à tous les prestataires de services d'hôtellerie et de restauration, à l'exception des offres de restauration dans les écoles obligatoires, qui sont incluses dans le plan de protection pour les écoles obligatoires, ainsi que les établissements non accessibles au public (aucun plan de protection n'est requis pour autant qu'il ne s'agisse pas d'une manifestation accessible au public). Tous les établissements doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Les autorités cantonales effectueront des contrôles. Les établissements peuvent mettre en place des mesures supplémentaires spécifiques à l'entreprise. Les règles d'hygiène et de conduite déjà en vigueur devront être respectées à l'avenir aussi (p. ex. dans le domaine alimentaire et, de manière générale, pour la protection de la santé des collaborateurs). Par ailleurs, l'ensemble des dispositions de l'ordonnance COVID-19 sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 dans la situation extraordinaire s'applique.

Ce plan de protection est valable jusqu'à révocation ou jusqu'à publication d'une nouvelle version. En cas de doute, la version allemande du plan de protection actuel s'applique. Des dispositions cantonales contraires prévalent.

Dans le cadre de la responsabilité individuelle, chaque établissement s'assure du respect du plan de protection.

RÈGLES DE BASE

Le plan de protection de l'entreprise doit assurer le respect des directives ci-dessous. Des mesures suffisantes et appropriées doivent être prévues pour chacune d'elles. L'employeur et les responsables d'établissement sont chargés de sélectionner et de mettre en œuvre ces mesures.

- ✓ 1. Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains.
- ✓ 2. Les établissements de restauration, les bars et la restauration collective s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas. Les discothèques, salles de danse et boîtes de nuit relèvent les coordonnées de contact des personnes présentes s'il y a des contacts étroits.
- ✓ 3. Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 1,5 mètre entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 1,5 mètre, les personnes doivent être exposées le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact ou en prenant des mesures de protection appropriées.
- ✓ 4. Les surfaces sont nettoyées régulièrement et de manière adéquate.
- ✓ 5. Les personnes malades sont renvoyées chez elles et sont priées de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP.
- ✓ 6. Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte afin d'assurer la protection.

- ✓ 7. Les collaborateurs et les autres personnes concernées sont informés sur les prescriptions et les mesures prises et les collaborateurs sont impliqués dans la mise en œuvre de ces mesures.
- ✓ 8. Les prescriptions sont mises en œuvre au niveau du management afin de réaliser et d'adapter efficacement les mesures de protection.
- ✓ 9. Les coordonnées des clients sont relevées conformément au point 9.

VALIDITÉ POUR LES ÉTABLISSEMENTS SUIVANTS

Nom	Adresse

1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains. Eviter le plus possible de toucher les objets et les surfaces.

Mesures

- ✓ Mise en place de postes destinés à l'hygiène des mains: les clients doivent pouvoir se nettoyer les mains à l'eau et au savon ou avec un désinfectant lorsqu'ils entrent dans l'établissement.
- ✓ Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains avec de l'eau et du savon, en particulier avant leur arrivée ainsi qu'avant et après les pauses. Lorsque cela n'est pas possible, les mains doivent être désinfectées.
- ✓ Les collaborateurs doivent se laver ou se désinfecter les mains avant les tâches suivantes: dressage des tables, manipulation de la vaisselle propre, pliage des serviettes, polissage des couverts.

2. SÉPARER LES GROUPES DE CLIENTS

Les établissements s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.

Mesures

- ✓ Les personnes d'un groupe de clients ne doivent pas réserver à l'avance et peuvent arriver à différents moments.
- ✓ Dans les zones accessibles aux clients des établissements de restauration, y compris les bars et les clubs, dans lesquels la consommation a lieu assis à table,
 - ✓ a. les groupes de clients doivent être installés aux différentes tables de manière à assurer une distance minimum nécessaire de 1,5 mètre entre chaque groupe;
 - ou
 - ✓ b. les coordonnées de contact d'une personne par groupe de clients doivent être relevées.
- ✓ Pour les zones accessibles aux clients où la consommation a lieu debout, les coordonnées de contact des personnes qui s'y trouvent doivent être relevées s'il y a un non-respect de la distance minimale sans mesures de protection pendant plus de 15 minutes.
- ✓ Dans les zones accessibles aux clients des établissements de restauration, y compris les bars et les clubs, dans lesquels la consommation a lieu debout, ainsi que les discothèques et salles de danse, 300 personnes au maximum peuvent se trouver en même temps dans la zone concernée, dans le local ou dans un même secteur. La distance nécessaire doit être respectée entre les secteurs. Le passage de clients d'un secteur à l'autre est interdit.

Si certaines zones de l'établissement ou des installations comme l'entrée ou une salle de pause sont utilisées par les clients de tous les secteurs, les règles de distances doivent être respectées ou alors des mesures de protection doivent être prises et appliquées.

Les coins de jeux pour enfants et les places de jeux sont autorisés. Le nombre d'enfants n'est pas limité. Aucune distance minimale ne s'applique pour les enfants. Les jouets éventuels doivent être facilement nettoyables. Les parents ou les personnes chargées de la surveillance respectent les règles de distanciation sociale avec les autres enfants et adultes.

Les grandes manifestations de plus de 1000 personnes ou avec plus de 1000 participants sont interdites.

3. GARDER SES DISTANCES

- ✓ Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 1,5 mètre entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 1,5 mètre, les personnes doivent être exposées le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.

Mesures

Il existe un risque de contamination très élevé lorsque la distance de 1,5 mètre n'est pas respectée pendant plus de 15 minutes.

- ✓ Les groupes de clients doivent être séparés de 1,5 mètre à l'avant et sur les côtés des tables (d'épaule à épaule) ainsi que de 1,5 mètre à l'arrière d'un bord de table à l'autre (de dos-à-dos). Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.

Les établissements disposant de très longues tables (tables et bancs de fête, restaurants avec tapis roulant, teppanyaki) peuvent y placer plusieurs groupes de clients, à condition de garder 1,5 mètre de distance entre chaque groupe de clients. Là aussi, si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.

- ✓ Les distances minimales au sein d'un groupe de clients ne doivent pas être respectées. L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.

- ✓ L'établissement s'assure que les clients dans la file d'attente gardent une distance de 1,5 mètre les uns des autres.

- ✓ Pour ce faire, l'établissement applique des marquages au sol dans les zones d'attente pour garantir le respect de la distance de 1,5 mètre entre les groupes de clients et pour contrôler le flux de personnes si nécessaire.

- ✓ En principe, la distance minimale ne doit pas être respectée par les clients ou les collaborateurs lorsqu'ils passent d'une salle à l'autre ou se déplacent dans l'espace extérieur.

- ✓ L'établissement s'assure que la distance minimale de 1,5 mètre est respectée dans les toilettes (p. ex. par des parois de séparation entre les urinoirs), dans les salles de séjour et les vestiaires ainsi que dans les autres locaux réservés au personnel.

Le non-respect de la distance est admis si des mesures de protection appropriées, comme le port d'un masque ou la pose de cloisons adaptées, sont prévues.

- ✓ S'il n'est possible ni de respecter la distance nécessaire ni d'appliquer des mesures de protection pendant une certaine durée en raison du type d'activité, de la configuration des lieux ou pour des motifs commerciaux ou économiques, la collecte des coordonnées de contact des personnes présentes conformément au point 9 est obligatoire. Le soussigné confirme dans ce cas par sa signature que l'établissement ne peut ni respecter la distance nécessaire pendant une certaine durée ni appliquer des mesures de protection appropriées, comme le port du masque ou la pose de cloisons, car

cela empêcherait une exploitation rentable. La capacité de places assises ne couvre par exemple pas les coûts d'exploitation si la distance minimale est respectée ou la configuration des locaux ne permet pas de respecter la distance minimale ou seulement avec d'importantes dépenses financières. L'établissement justifie ci-après le non-respect de la distance minimale si d'autres motifs sont déterminants.

Justification :

✓ L'établissement informe les clients sur les règles d'hygiène et de protection. En cas de violation, l'établissement fait usage de son droit de domicile. L'établissement n'est pas responsable du respect des mesures d'hygiène et de protection dans l'espace public.

✓ Lorsque les clients ne passent pas leur commande à table mais au comptoir (p. ex. restaurants à emporter, restaurants en libre service, bars et pubs), ils doivent être informés des règles de distanciation par des affiches et des marquages de distance doivent être mis en place.

✓ Les établissements disposant d'un concept pour le buffet informent leurs clients sur les règles de distanciation entre les groupes à l'aide d'affiches et de marquages au sol. Il faut réserver suffisamment de place devant le buffet.

Travail lorsque la distance doit être de moins de 1,5 mètre

Prendre en compte les aspects spécifiques du travail et des situations de travail afin d'assurer la protection.

Mesures

✓ Pas de contact physique entre le personnel et les clients. Cette mesure ne s'applique pas aux urgences médicales. Renoncer absolument à se serrer la main.

✓ Lorsque 2 personnes travaillent longtemps côte à côte, elles doivent garder une distance de 1,5 mètre, travailler dos à dos et en décalé ou porter des masques d'hygiène (p. ex. masques chirurgicaux) ou des visières de protection. Si les postes de travail sont séparés par une paroi de séparation, un voile ou un rideau, la distance minimale ne doit pas être respectée.

✓ Une distance minimale de 1,5 mètre est vivement recommandée durant le service. L'établissement devrait examiner la mise en place de mesures organisationnelles pour garantir le respect de cette distance minimale (p. ex. tables ou chariots de service, stations de ramassage, service au comptoir). Si ce n'est pas possible, l'établissement s'assure que le personnel est exposé le moins possible en réduisant la durée du contact ou en prenant des mesures de protection appropriées.

✓ Si la distance de 1,5 mètre ne peut pas être respectée, et ce même pendant une courte durée seulement, le port du masque d'hygiène (p. ex. masque chirurgical) ou d'une visière de protection est recommandé, mais il n'est pas obligatoire. Si les collaborateurs le souhaitent, l'établissement doit leur permettre de travailler avec des masques d'hygiène ou des visières de protection. Il peut uniquement interdire le port d'un certain type de masque ou de visière de protection si le produit est trop voyant (par rapport à d'autres modèles) et si une alternative est disponible.

4. NETTOYAGE

Nettoyage régulier et adéquat des surfaces et objets après leur utilisation, surtout si plusieurs personnes les utilisent.

Mesures

- ✓ Les surfaces de contact sont nettoyées régulièrement.
- ✓ Des poubelles en nombre suffisant sont mises à disposition, notamment pour jeter les mouchoirs et les masques.
- ✓ Les poubelles sont vidées régulièrement.
- ✓ Les vêtements de travail sont changés régulièrement et lavés après chaque usage avec un produit de nettoyage du commerce.
- ✓ L'établissement assure une aération régulière et suffisante dans les locaux de travail (p. ex. aérer 4 fois par jour pendant environ 10 minutes). Dans les pièces équipées d'installations de climatisation et d'aération, éviter le plus possible d'activer la recirculation d'air (uniquement apport d'air frais).
- ✓ Les textiles utilisés par les clients sont lavés après chaque utilisation (p. ex. nappe). En cas d'utilisation de napperons de table ou d'autres textiles similaires couvrant toute la surface de la nappe, cette dernière ne doit pas être changée après chaque client.
- ✓ Le personnel utilise des vêtements de travail personnels. Les tabliers et les toques de cuisine, par exemple, ne sont pas échangés entre collaborateurs.

5. PERSONNES MALADES AU POSTE DE TRAVAIL

Mesures

- ✓ En cas de symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et priés de suivre l'isolement selon les consignes de l'OFSP (voir www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

6. SITUATIONS DE TRAVAIL PARTICULIÈRES

Prendre en compte les aspects spécifiques du travail et des situations de travail afin d'assurer la protection.

Mesures

- ✓ Les masques d'hygiène (p. ex. masques chirurgicaux) sont changés au besoin selon l'utilisation, mais au moins toutes les 4 heures. Il faut se laver les mains avant la mise et après le retrait et l'élimination du masque. Les masques jetables doivent être éliminés dans des poubelles fermées.
- ✓ Les gants jetables doivent être changés toutes les heures et éliminés dans des poubelles fermées.
- ✓ Les mesures de protection (en particulier la distance minimale de 1,5 mètre) doivent aussi être respectées lors de la livraison de marchandise et de l'évacuation de marchandise ou de déchets.

7. INFORMATION

Les collaborateurs et les autres personnes concernées sont informés sur les prescriptions et les mesures prises et les collaborateurs sont impliqués dans la mise en œuvre de ces mesures.

Mesures

✓ L'établissement informe les collaborateurs sur leurs droits et les mesures de protection au sein de l'entreprise. Cela implique en particulier l'information des collaborateurs vulnérables.

✓ L'établissement affiche les mesures de protection selon les consignes de l'OFSP dans l'entrée. Il convient d'attirer en particulier l'attention des clients sur les règles de distanciation et la prévention du mélange des groupes de clients.

✓ L'établissement instruit régulièrement les collaborateurs sur les mesures d'hygiène et la sécurité dans le contact avec les clients.

✓ Le personnel est formé à l'utilisation des équipements de protection individuelle (p. ex. masques d'hygiène, visières de protection, gants, tabliers), dans le port correct et l'élimination appropriée du matériel. La formation peut être attestée.

✓ Le personnel est formé à l'utilisation adéquate des désinfectants de surfaces, car toutes les surfaces ne sont pas résistantes à l'alcool et des modifications des surfaces peuvent survenir. Il est de plus recommandé de couvrir le sol sous les stations de désinfection.

✓ La clientèle est informée à la réception, à l'oral ou par écrit, que les clients présentant des symptômes indiquant une infection respiratoire sont priés de renoncer à séjourner dans l'établissement, par exemple avec l'affiche actuelle de l'OFSP «Voici comment nous protéger».

✓ L'établissement informe les collaborateurs de manière transparente sur la situation relative à la santé au sein de l'entreprise. Il convient de noter que les données relatives à la santé sont des données particulièrement sensibles.

8. MANAGEMENT

Mise en œuvre de mesures au niveau de la gestion pour appliquer et adapter efficacement les mesures de protection. Protection appropriée pour les personnes vulnérables.

Mesures

✓ L'établissement met à disposition des articles d'hygiène tels que savon, désinfectant, essuie-mains à usage unique et produits de nettoyages en quantité suffisante. Il vérifie et renouvelle régulièrement le stock. En cas de besoin, il propose des masques d'hygiène (p. ex. des masques chirurgicaux), des visières de protection et des gants.

✓ L'établissement instaure des pauses plus fréquentes (toutes les 2 heures) pour les collaborateurs travaillant avec des masques d'hygiène.

✓ L'interlocuteur pour la sécurité au travail (personne responsable de la sécurité dans l'établissement) vérifie la mise en œuvre des mesures.

Les exploitants doivent informer les autorités cantonales compétentes de leur plan de protection, sur demande de celles-ci, et leur garantir l'accès aux installations, établissements et manifestations.

Si les autorités cantonales compétentes déterminent que le plan de protection est insuffisant ou qu'il n'est pas mis en œuvre, elles prendront les mesures appropriées. Elles peuvent par exemple fermer des installations ou des établissements ou encore interdire ou annuler une manifestation.

9. COLLECTE DES COORDONNÉES DE CONTACT

L'établissement relève les coordonnées des clients afin de pouvoir remonter une éventuelle chaîne d'infection.

Mesures

Les coordonnées de contact des personnes présentes doivent être relevées s'il y a un non-respect de la distance minimale sans mesures de protection pendant plus de 15 minutes.

L'exploitant ou l'organisateur doit informer les personnes présentes des points suivants:

- a. le probable non-respect de la distance nécessaire et le risque d'infection plus élevé qui en découle;
- b. la possibilité d'une prise de contact par le service cantonal compétent et son autorité pour ordonner une quarantaine s'il y a eu des contacts avec des personnes atteintes de COVID-19.

Ces coordonnées peuvent être relevées notamment via des systèmes de réservation ou de membre ou à l'aide d'un formulaire de contact.

Les données suivantes doivent être relevées:

- a. nom, prénom, lieu de domicile, numéro de téléphone et numéro de table;
- b. dans les zones accessibles aux clients des établissements de restauration, y compris bars et clubs, dans lesquels la consommation a lieu debout, ainsi que dans les discothèques et les salles de danse: les heures d'arrivée et de départ;
- c. lors de manifestations sans places assises et avec plus de 300 personnes: le secteur dans lequel la personne se trouvera.

Pour les familles et les autres groupes dont les personnes se connaissent ainsi que dans les zones accessibles aux clients des établissements de restauration, y compris bars et clubs, dans lesquels la consommation a lieu assis à table, la collecte des coordonnées de contact d'une seule personne par famille ou groupe est suffisante.

L'exploitant ou l'organisateur doit assurer la confidentialité des coordonnées de contact lors de leur collecte et la sécurité des données, notamment lors de leur conservation.

Les coordonnées de contact doivent être transmises au service cantonal compétent, sur demande de celui-ci, dans un but d'identification et d'information des personnes susceptibles d'avoir été contaminées.

La collecte des coordonnées de contact ne peut servir à aucun autre but et les données doivent être conservées jusqu'à 14 jours après la participation à la manifestation ou après la visite de l'établissement, puis immédiatement supprimées.

Pour les manifestations privées, à savoir les événements familiaux qui ont lieu dans des installations ou établissements non accessibles au public et dont l'organisateur connaît les participants, chaque personne suit les recommandations de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) concernant l'hygiène et le comportement face à l'épidémie de COVID-19. Si ni la distance recommandée ne peut être respectée ni les mesures de protection appliquées, l'organisateur est tenu de transmettre sur demande les coordonnées de contact des personnes présentes aux autorités cantonales compétentes.

ANNEXES

Annexe	But

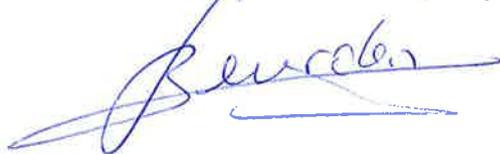
CONCLUSION

Le présent document a été expliqué à tous les collaborateurs.

La personne responsable doit s'assurer de la mise en œuvre du plan et est l'interlocutrice des autorités compétentes.

Personne responsable, signature et date:

MAX VAN Beurden
Directeur des Ventes



17.08.2020

Moderntimes Hotelbetriebs AG
Modern Times Hotel
Chemin du Genévrier 20
1806 St-Légier-La Chiésaz