

# PLAN DE PROTECTION STANDARD SOUS COVID-19 POUR LES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS

---

Version 16: 10.09.2021, valable à partir du 13.09.2021

## INTRODUCTION

Le plan de protection s'applique à tous les établissements hôteliers. Tous les établissements doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Les autorités cantonales effectuent 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). Pour le reste, toutes les dispositions de l'ordonnance sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19) s'appliquent.

Ce plan de protection est valable jusqu'à sa révocation ou jusqu'à la publication d'une nouvelle version. En cas de doute, la version allemande du présent plan de protection fait foi. Veuillez noter que certaines dispositions cantonales vont au-delà de ce plan de protection. Les autorités cantonales compétentes peuvent accorder certains allègements dès lors qu'un intérêt public prépondérant l'exige et que l'organisateur ou l'exploitant dispose d'un plan de protection. Des dispositions cantonales contraires prévalent.

Ce plan ne remplace pas le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration, qui doit être obligatoirement respecté dans les établissements de restauration. La définition du plan de protection pour l'hôtellerie-restauration s'applique aux groupes de clients.

Le plan de protection doit uniquement être appliqué dans les établissements et installations accessibles au public.

L'établissement veille, sous sa propre responsabilité, au meilleur respect possible des directives de l'OFSP.

Pour les personnes âgées de plus de 16 ans, l'accès est réservé à celles ayant un certificat COVID:

Dans les restaurants, les bars et les discothèques où la consommation se fait sur place ainsi que dans les espaces wellness, les spas et les installations sportives, l'accès aux espaces intérieurs est uniquement réservé aux personnes ayant un certificat COVID si elles ont plus de 16 ans. Les établissements peuvent alors renoncer aux autres mesures de protection (distances, parois de séparation, obligation de consommer assis, port du masque obligatoire, etc.).

À l'extérieur, les établissements sont autorisés à restreindre l'accès uniquement aux personnes ayant un certificat COVID, mais ils n'en ont pas l'obligation. Si l'accès aux espaces extérieurs d'un restaurant, d'un bar ou d'une discothèque n'est pas réservé aux personnes disposant d'un certificat COVID, les distances minimales doivent alors être conservées entre les différents groupes d'hôtes.

## 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 restaurants, bars et discothèques où la consommation se fait sur place doivent veiller à ce que l'accès aux espaces intérieurs soit réservé aux personnes ayant un certificat COVID.

3. Un masque facial doit être porté dans les espaces intérieurs des installations et des établissements si l'accès n'est pas réservé aux personnes ayant un certificat COVID lorsqu'elles ont plus de 16 ans.
4. Les établissements de restauration, la restauration collective, les bars et les discothèques s'assurent que les différents groupes d'hôtes ne se mélangent pas à l'extérieur si l'accès n'est pas réservé aux personnes ayant un certificat COVID lorsqu'elles ont plus de 16 ans.
5. 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.
6. Nettoyage régulier des surfaces conformément aux besoins.
7. Renvoyer les personnes malades dans l'établissement chez elles et leur ordonner de contacter leur médecin et de respecter les recommandations de l'OFSP.
8. Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte afin d'assurer la protection.
9. 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.
10. Les prescriptions sont mises en œuvre au niveau du management afin de réaliser et d'adapter efficacement les mesures de protection.
11. Les coordonnées de contact des clients sont recueillies conformément au plan de protection pour l'hôtellerie-restauration.

## 1. HYGIÈNE DES MAINS

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

Critères	Norme pour la mise en œuvre
<b>Mettre en place des postes destinés à l'hygiène des mains.</b>	Les clients ont la possibilité de se laver les mains à l'eau et au savon ou d'utiliser un désinfectant lorsqu'ils entrent dans l'établissement.
<b>Toutes les personnes dans l'entreprise doivent se laver régulièrement les mains avec de l'eau et du savon.</b>	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.

## 2. CERTIFICAT COVID

Mesures
L'établissement contrôle les certificats COVID des hôtes à l'entrée ou à la table; au plus tard lors du premier contact du personnel de service avec les clientes et clients.
Si possible, les hôtes doivent être informés de l'obligation de présenter un certificat avant d'entrer dans les espaces intérieurs, par exemple au moyen d'une affiche (cf. matériel d'information de l'OFSP: <a href="https://ofsp-coronavirus.ch/telechargements/">https://ofsp-coronavirus.ch/telechargements/</a> )

Les certificats ne sont valides que s'ils sont accompagnés d'une pièce d'identité (carte d'identité, passeport, etc.). Le contrôle du certificat COVID se fait au moyen de l'application «COVID Certificate Check». La personne procédant à la vérification compare le nom et la date de naissance figurant sur la pièce d'identité (avec photo) avec les données du certificat COVID.

Les personnes âgées de moins de 16 ans n'ont pas l'obligation de présenter un certificat COVID.

Les données issues de la vérification des certificats ne peuvent être conservées que si elles sont nécessaires pour assurer le contrôle de l'accès. Dans ce cas, elles doivent être supprimées après 12 heures au plus tard. Elles ne peuvent pas être gardées ou utilisées à d'autres fins.

Les collaboratrices et collaborateurs de la branche de l'hôtellerie et de la restauration ne sont pas obligés d'avoir un certificat COVID. L'employeuse ou l'employeur a toutefois le droit de vérifier si ses employé-e-s en possède un, mais uniquement dans le cadre du plan de protection interne ou de la mise en place du plan de dépistage.

L'employeuse ou l'employeur doit indiquer par écrit si elle ou il souhaite prendre des mesures de protection ou de mise en œuvre d'un plan de dépistage en s'appuyant sur le certificat COVID. Les collaboratrices et collaborateurs doivent être consultés.

Les cantines d'entreprise, les établissements de restauration dans les zones de transit des aéroports et les restaurants des institutions sociales n'ont pas l'obligation de restreindre leur accès aux personnes ayant un certificat COVID lorsque elles ont plus de 16 ans.

Le certificat est obligatoire dans les zones suivantes des hôtels:

- Restaurants, bars et discothèques se trouvant à l'intérieur
- Événements se déroulant à l'intérieur (manifestations privées telles que mariages, séminaires, événements culturels tels que concerts ou théâtre, manifestations sportives)
- Espaces intérieurs des installations sportives: centres wellness et fitness, piscines couvertes, bains thermaux, etc.

Les simples nuitées dans les hôtels ne sont pas concernées par l'obligation de présenter un certificat.

Les hôtes qui ne consomment pas sur place (vente à l'emporter) n'ont pas l'obligation de présenter un certificat. Ils doivent toutefois porter un masque dans les espaces intérieurs et respecter les distances minimales.

Le certificat n'est pas obligatoire dans les espaces extérieurs.

Les personnes vaccinées ou guéries peuvent déposer leur certificat dans les établissements qui délivrent des abonnements personnalisés (p. ex. centres de fitness, check-in dans un hôtel). Il relève de la responsabilité de l'exploitant-e de réaliser un contrôle périodique du certificat (intégré), notamment afin de vérifier que celui-ci n'a pas été révoqué.

## 2. MASQUES FACIAUX

Le port d'un masque facial dans les espaces clos accessibles au public et dans les espaces extérieurs des établissements et installations.

### Mesures

Dans les espaces intérieurs, le port du masque n'est pas obligatoire pour les hôtes lorsque l'accès est réservé aux personnes ayant un certificat COVID.

À l'extérieur, le masque n'est pas obligatoire. Les hôtes sans certificat COVID qui se trouvent dans les espaces extérieurs doivent porter un masque s'ils entrent à l'intérieur (p. ex. comptoir, buffet, toilettes, etc.).

Le port d'un masque facial ne change en rien les autres mesures de protection prévues. En particulier, la distance requise doit être maintenue autant que possible même lorsque l'on porte un masque.

Sont réputés masques faciaux, les masques de protection respiratoire, les masques d'hygiène et les masques en tissu qui offrent une protection adéquate.

Les enfants de moins de 12 ans ne sont pas obligés de porter un masque. L'obligation ne s'applique pas non plus aux personnes qui ne peuvent pas porter de masque pour des raisons spécifiques, notamment médicales.

Les personnes qui ne respectent pas le port obligatoire du masque (lorsque cela est exigé) malgré les remarques et avertissements doivent être refoulées.

### 3. GARDER SES DISTANCES

Si l'accès est restreint aux personnes ayant un certificat COVID, les mesures de distanciation peuvent être levées. Si ce n'est pas le cas, les dispositions suivantes s'appliquent (p. ex. dans le lobby de l'hôtel):

Critères	Norme pour la mise en œuvre
<b>Délimiter les zones de déplacement et les zones de séjour</b>	
<b>Garantir la distance de 1,5 mètre entre les clients (p. ex. à l'entrée)</b>	Réaliser un marquage au sol si nécessaire dans l'établissement pour le respect d'une distance d'au moins 1,5 mètre entre les groupes de clients présents et contrôler le flux de personnes.
	Les places assises dans les salles communes doivent être espacées de 1,5 mètre.
	L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.
	Garantir 1,5 mètre de distance dans les WC (p. ex. par des parois de séparation entre les pissoirs ou toilettes).
<b>Séparation de l'espace</b>	
<b>Garantir la distance de 1,5 mètre à l'extérieur</b>	Les groupes de clients doivent être séparés de 1,5 mètre à l'avant et sur les côtés des tables ainsi que de 1,5 mètre à l'arrière d'un bord de table à l'autre. Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.
<b>Garantir la distance de 1,5 mètre dans les chambres à plusieurs lits</b>	Dans le cas où deux hôtes qui ne se connaissent pas séjournent dans une chambre à plusieurs lits (voyages individuels), la distance réglementaire de 1,5 mètre doit être respectée. Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale de 1,5 mètre n'a plus lieu d'être.
<b>Non-respect de la distance</b>	Le non-respect de la distance entre différents groupes de clients est admis si des parois de séparation adaptées sont mises en place.
<b>Limiter le nombre de personnes</b>	
<b>Limiter le nombre d'utilisateurs dans les espaces</b>	Nombre maximal d'utilisateurs affiché à l'entrée.

## 4. NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement et de manière adéquate les surfaces et les objets après leur utilisation, en particulier si plusieurs personnes les touchent.

Mesures	
<b>Aérer</b>	
<b>Garantir la circulation d'air à l'intérieur</b>	L'établissement assure une aération régulière et suffisante dans les locaux de travail (p. ex. aérer env. 5 à 10 minutes toutes les heures). Dans les pièces équipées d'installations de climatisation et d'aération, éviter le plus possible d'activer la recirculation d'air (amenée d'air frais uniquement).
<b>Garantir la circulation d'air à l'extérieur</b>	La circulation d'air doit être garantie à l'extérieur. Ainsi, au moins la moitié des façades des zones extérieures couvertes ne doivent pas être des parois (murs maçonnés, parois en bois ou en verre) ou des séparations similaires à des parois (pellicules plastifiées, tôles, parois de plantes denses, etc.); si des séparations séparent des zones vers plus de la moitié des parois latérales, il ne doit pas y avoir de toiture/d'auvent (des parasols épars ne sont pas considérés comme des auvents, mais bien une protection contre le soleil qui recouvre la surface entière). Des portes ouvertes sur certains côtés ou des espaces intermédiaires ne permettent pas de qualifier le côté d'ouvert.
<b>Surfaces et objets</b>	
<b>Nettoyage des surfaces de contact</b>	Toutes les surfaces sont régulièrement nettoyées.
<b>Déchets</b>	
<b>Mise à disposition de poubelles</b>	Les poubelles ouvertes sont régulièrement vidées.
<b>Vêtements de travail et linge</b>	
<b>Laver les vêtements de travail</b>	Laver régulièrement les vêtements de travail avec un produit de nettoyage du commerce

## 5. PERSONNES ATTEINTES DU COVID-19 AU POSTE DE TRAVAIL

Mesures	
<b>Protection contre l'infection</b>	En cas de symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et priés de suivre l'isolement selon les consignes de l'OFSP (voir <a href="https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html">https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html</a> ). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.
Pour le personnel des entreprises qui disposent d'un plan de dépistage (test hebdomadaire sur place) et qui permettent aux personnes travaillant sur place de se faire tester au moins une fois par semaine, la quarantaine de contact est levée pour l'exercice de leurs activités professionnelles.	
Les personnes exemptées de la quarantaine de contact sont celles qui:	
<ul style="list-style-type: none"><li>peuvent prouver qu'elles sont vaccinées contre le COVID-19;</li></ul>	

- peuvent prouver qu'elles ont contracté le Sars-CoV-2 et qu'elles sont considérées comme guéries.

## 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 faciaux doivent être, selon les besoins, changés et/ou nettoyés. 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 marchandises et du retrait de marchandises 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 le champ d'application du certificat COVID, les règles de distanciation lorsque cela est nécessaire, le port du masque pour se rendre à la table 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, gants, tabliers), au port correct et à 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, oralement ou par écrit, que les clients présentant des symptômes indiquant une infection respiratoire sont priés de renoncer à séjourner dans l'établissement, p. ex. au moyen de la version actuelle de l'affiche de l'OFSP: <https://ofsp-coronavirus.ch/telechargements/>.

L'établissement informe les collaborateurs de manière transparente sur la situation relative à la santé au sein de l'entreprise. Il faut tenir compte du fait que les données relatives à la santé font partie des données sensibles.

## 8. MANAGEMENT

Mise en œuvre de mesures au niveau du management pour appliquer et adapter efficacement les mesures de protection.

### Mesures

L'établissement met à disposition des quantités suffisantes d'articles d'hygiène comme le savon et le désinfectant. Il vérifie et renouvelle régulièrement le stock.

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 constatent que le plan de protection est insuffisant ou qu'il n'est pas mis en œuvre, elles prennent les mesures appropriées. Elles peuvent prononcer des amendes d'ordre ou décider la fermeture de certains établissements ou entreprises.

Pour les collaboratrices et collaborateurs des entreprises qui disposent d'un concept de test (test hebdomadaire sur place) et permettent aux personnes travaillant sur place de se faire tester au moins une fois par semaine, la quarantaine de contact est levée pour l'exercice de leurs activités professionnelles. La quarantaine-contact est également levée pour les collaborateurs vaccinés ou guéris.

Les employeurs doivent garantir que les collaboratrices et collaborateurs sont en mesure de respecter les recommandations d'hygiène et de distanciation de l'OFS. Des mesures corrélatives doivent être prévues et mises en œuvre.

Les employeurs prennent d'autres mesures selon le principe STOP (substitution, mesures techniques et organisationnelles, équipement de protection personnel), notamment la possibilité du télétravail, la séparation physique, les équipes séparées, une aération régulière ou le port de masques faciaux.

L'employeuse ou l'employeur a le droit de vérifier si ses employé·e·s disposent d'un certificat, mais uniquement pour déterminer les mesures protection appropriées ou pour mettre en place un plan de dépistage. Les résultats d'un tel contrôle ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins.

L'établissement explique au personnel comment contrôler les certificats COVID.

## 9. AUTRES MESURES DE PROTECTION

### Mesures

Pour les services provenant de différents secteurs d'activité, les concepts de protection des branches respectives s'appliquent.

Le service de parking est autorisé. Avant et après avoir assuré le service de parking, le collaborateur se lave ou se désinfecte les mains ainsi que le volant.

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.

Les événements sont autorisés. Des dispositions particulières doivent être respectées.

## CONCLUSION

Le présent document a été transmis et expliqué à tous les collaborateurs.

Personne responsable, signature et date: Van Beurden

13.09.2021



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