

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

Version 13: 16.04.2021, valable à partir du 19 avril 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.

Fermeture:

Clients internes de l'hôtel: le couvre-feu est en vigueur de 23 h 00 à 06 h 00 du matin. Toutefois, un établissement hôtelier peut fournir des boissons et de la nourriture à consommer en chambre.

Services de livraison de repas et d'offres à emporter: à partir de 23 h 00, un couvre-feu sera appliqué jusqu'à 06 h 00 du matin.

Le couvre-feu existant entre 19 h et 6 h ainsi que les dimanches reste en vigueur pour les prestations telles que les services de coiffure, les massages et les soins cosmétiques. Celles-ci peuvent rester ouvertes pour les clients extérieurs dans le respect des heures d'ouverture restreintes.

Concernant la réglementation relative à la restauration des hôtes internes et externes, veuillez consulter le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration.

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. Le port d'un masque facial dans les espaces clos accessibles au public et dans les espaces extérieurs des établissements et installations
3. Les établissements de restauration, la restauration collective, les bars, clubs s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas. Les mets et les boissons ne peuvent être consommés qu'assis.
4. 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.
5. Nettoyage régulier des surfaces conformément aux besoins.
6. Les personnes malades sont renvoyées chez elles et doivent suivre les consignes d'isolement de l'OFSP. Pour les collaboratrices et collaborateurs des entreprises qui disposent d'un plan de dépistage 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.
7. Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte afin d'assurer la protection.
8. 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.
9. Les prescriptions sont mises en œuvre au niveau du management afin de réaliser et d'adapter efficacement les mesures de protection.
10. Les coordonnées de contact des clients sont recueillies conformément au plan de protection pour l'hôtellerie-restauration.
11. Dans les domaines skiables, des dispositions particulières doivent être respectées 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
Mettre en place des postes destinés à l'hygiène des mains.	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.
Toutes les personnes dans l'entreprise doivent se laver régulièrement les mains avec de l'eau et du savon.	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. 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

Toute personne doit porter un masque facial dans les espaces clos et dans les espaces extérieurs des établissements et installations. Sont libérés de cette obligation les clients de restaurants, bars et clubs lorsqu'ils consomment des mets ou boissons en étant assis à leur table.

L'obligation de porter un masque s'applique également au personnel qui y travaille, sauf si une protection efficace contre l'infection est assurée par des dispositifs de protection spéciaux (cloisons en synthétique ou en verre). Le personnel de cuisine doit également porter un masque. Il n'est pas nécessaire de porter un masque, surtout s'il y a une distance suffisante entre les employés ou pour les activités où le port d'un masque n'est pas possible pour des raisons de sécurité ou en raison de la nature de l'activité.

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.

L'établissement rappelle aux clients qu'ils doivent porter un masque. En cas de violation, l'établissement fait usage de son droit de domicile.

3. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 1,5 mètre entre eux.

Critères	Norme pour la mise en œuvre
Délimiter les zones de déplacement et les zones de séjour	
Garantir la distance de 1,5 mètre entre les clients	<p>Réaliser un marquage au sol 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.</p> <p>Les places assises dans les salles communes doivent être espacées de 1,5 mètre. Il n'est pas nécessaire de respecter les distances minimales au sein d'un groupe de clients (quatre personnes maximum, sauf les familles avec enfants). L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.</p> <p>Garantir 1,5 mètre de distance dans les WC (p. ex. par des parois de séparation entre les pissoirs ou toilettes).</p>
Séparation de l'espace	<p>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</p>

Garantir la distance de 1,5 mètre	l'autre. Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.
	Lors de manifestations culturelles au sein de l'établissement, les règles suivantes s'appliquent: Une distance de 1,5 m doit être observée, ou un siège sur deux doit rester libre. Les familles ou personnes vivant dans le même ménage font exception.
	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. Dans le cas d'hôtes qui voyagent ensemble et séjournent dans une chambre à plusieurs lits (groupe de clients), il n'est pas nécessaire de respecter cette distance de 1,5 mètre. Cette réglementation s'applique également aux familles. Une distance de 1,5 mètre doit également être assurée entre les groupes de clients. 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.
Espaces de jeux pour les enfants	Les espaces de jeux et les places de jeux pour enfants sont autorisées Le nombre d'enfants n'est pas limité. Il n'y a pas de distances minimales en ce qui concerne les enfants. Les éventuels jouets mis à disposition doivent être faciles à nettoyer. Les parents ou la personne chargée de la surveillance doivent garder une distance sociale avec les autres enfants et autres personnes et porter un masque.
Non-respect de la distance	Le non-respect de la distance entre différents groupes de clients est admis si des parois de séparation adaptées sont mises en place.
Limiter le nombre de personnes	
Limiter le nombre d'usagers dans les espaces	Lors de manifestations (p. ex. séminaires) sans public, la limite supérieure de 15 personnes doit être observée à l'intérieur comme à l'extérieur.
	Pour les manifestations avec public, la limite supérieure est de 50 personnes ou 1/3 de la capacité lorsqu'elles se tiennent à l'intérieur, et de 100 personnes ou 1/3 de la capacité lorsqu'elles se tiennent à l'extérieur.
	Les séances internes d'entreprises sont permises sans limitation du nombre de participants.
	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

Aérer

Garantir la circulation d'air à l'intérieur 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 (amenée d'air frais uniquement).

Garantir la circulation d'air à l'extérieur	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. Les exploitants responsables sont obligés, sur ce point, de trouver la bonne solution sur place.
Surfaces et objets	
Nettoyage des surfaces de contact	Toutes les surfaces sont régulièrement nettoyées de manière adéquate.
Déchets	
Mise à disposition de poubelles	Des poubelles en nombre suffisant sont mises à disposition, notamment pour jeter les mouchoirs et les masques. Les poubelles ouvertes sont régulièrement vidées.
Vêtements de travail et linge	
Laver les vêtements de travail	Laver régulièrement les vêtements de travail avec un produit de nettoyage du commerce

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

Mesures	
Protection contre l'infection	En cas de symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et priés de suivre l'isolement selon les consignes de l'OFSP (voir https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/isolation-und-quarantaene.html). 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 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 les règles de distanciation, 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, 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, p. ex. au moyen de la version actuelle de l'affiche «Voici comment nous protéger» de l'OFSP.

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.

Si possible, les employés (p. ex. back office) doivent travailler depuis la maison. Les employeurs doivent respecter les recommandations de l'OFSP concernant l'exécution des obligations de travail depuis la maison.

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.

Si, pour des raisons d'exploitations, la présence sur place de collaboratrices ou collaborateurs particulièrement fragiles est partiellement ou globalement indispensable, le poste de travail est aménagé de manière à exclure tout contact étroit avec d'autres personnes ou d'autres mesures de protection sont prises selon le principe STOP (substitution, mesures techniques et organisationnelles, équipement de protection personnel).

9. AUTRES MESURES DE PROTECTION

Mesures

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

L'accès aux espaces clos accessibles au public et aux espaces extérieurs des établissements et installations (magasins, musées, zoos, etc.) ainsi qu'aux événements est restreint. Vous trouverez [ici](#) les directives.

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, les clés de voiture et le pommeau de levier de vitesse.

La présence de chanteurs ou chanteuses professionnels seul(e)s est admise en prenant des mesures de protection (**hygiène, distanciation**). **Les représentations de chorales devant un public sont interdites.**

Les règles suivantes doivent en outre être observées lors de représentations devant un public:

- Obligation de rester assis, aussi pendant les pauses
- Les places assises doivent être attribuées individuellement aux visiteuses et visiteurs
- Interdiction de restauration et de take-away

Interdiction de consommer (seule exception au sens des précisions: consommation de snacks ou boissons apportés, de manière similaire à la pratique dans les trains)

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 marchés et les salons en espaces clos sont interdits.

Les manifestations sont généralement interdites.

CONCLUSION

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

Personne responsable, signature et date:

20-04-2021

MAX VAN Beurden



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