

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

Version 4: 29 mai 2020, valable à partir du 6 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. Tous les établissements doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Les autorités cantonales effectueront des contrôles stricts. 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 2 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. Le respect du plan de protection relève de la responsabilité propre de l'établissement.

Toute activité est interdite entre 00 h 00 et 06 h 00 (y compris discothèques, salles de danse et boîtes de nuit), à l'exception des restaurants et bars des hôtels, ainsi que du room-service pour les clients de l'hôtel. Dans le texte qui suit, un groupe de clients comprend entre 1 et 300 personnes au maximum. Les clients d'un tel groupe se connaissent entre eux ou une personne du groupe ou l'hôte s'assure que tous les membres du groupe de clients sont connus d'elle/de lui et que la traçabilité selon le point 10 est garantie pendant deux semaines après la venue.

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 les établissements de restauration collective s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas. Les discothèques, salles de danse et boîtes de nuit recueillent les données de contact des personnes présentes lorsqu'il y a contact étroit.
3. Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 2 mètres entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 2 mètres, 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.
4. Nettoyage régulier des surfaces conformément aux besoins.
5. Protection appropriée pour les personnes vulnérables.
6. Les personnes malades sont renvoyées chez elles et doivent suivre les consignes d'isolement de l'OFSP.
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 données de contact des clients sont recueillies conformément au point 10.

VALIDITÉ POUR LES ÉTABLISSEMENTS SUIVANTS

Nom	Adresse

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.

Mesures

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'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 sont désinfectées.

Les collaborateurs doivent dans la mesure du possible se laver ou se désinfecter les mains avant les tâches suivantes: dressage des tables, prise en main de couverts propres, 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

La taille d'un groupe de clients est limitée à 300 personnes maximum.

Les personnes composant un tel groupe n'ont pas besoin de réserver en amont et peuvent arriver à des heures différentes.

L'établissement s'assure que les groupes de clients ne se mélangent pas. Les données de contact d'une personne au moins doivent être recueillies pour chaque groupe de plus de 4 personnes. Cela ne s'applique pas aux discothèques, salles de danse et boîtes de nuit. En cas de contact étroit dans ces établissements, les données de contact des personnes présentes doivent être recueillies.

Dans les établissements de restauration, la nourriture et les boissons sont exclusivement consommées assis.

Les discothèques, les salles de danse et les boîtes de nuit sont autorisées à accueillir 300 personnes par jour au maximum.

300 personnes au plus peuvent participer aux manifestations dans des installations ou établissements ouverts au public. Dans ceux-ci, la nourriture et les boissons doivent être consommées assis. Il n'est pas nécessaire de respecter les distances minimales au sein d'un groupe de clients. L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.

3. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 2 mètres entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 2 mètres, 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 n'est pas nécessaire de respecter les distances minimales au sein d'un groupe de clients. L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.

Les groupes de clients doivent être séparés de 2 mètres à l'avant et sur les côtés des tables ainsi que de 2 mètres 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.

Les parois de séparation entre les tables, si celles-ci ne sont pas placées à 2 mètres de distance les unes des autres, doivent répondre aux exigences suivantes:

- La paroi de séparation doit mesurer au minimum 1,5 mètre de haut depuis le sol et dépasser le bord de la table de 70 centimètres au minimum.
- Le bord inférieur de la paroi de séparation est placé entre le sol et le bord de la table la plus basse séparée par la paroi, ou directement posé sur le bord de la table.
- Sur le plan horizontal, la paroi de séparation dépasse le bord de la table de 50 centimètres des deux côtés ou est directement fixée à une autre paroi, dans la mesure où les tables sont disposées latéralement les unes par rapport aux autres dans le sens d'assise. Dans tous les autres cas, il n'est pas nécessaire que la paroi de séparation dépasse le bord de la table.

En principe, tous les matériaux sont autorisés, à condition que le matériel choisi n'entrave pas de manière considérablement négative la protection contre l'infection par gouttelettes (p. ex. métaux, matières plastiques, verre acrylique, verre, bois, carton, rideaux en tissu ou autre).

Les établissements disposant de très longues tables (tables et bancs de fête, restaurants avec tapis roulant, teppanyaki) peuvent placer plus d'un groupe de clients par table, à condition de garder 2 mètres de distance entre chaque groupe. Là aussi, si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.

Les établissements disposant de places assises au comptoir ou au bar doivent également respecter la distance minimale. Les groupes de clients respectent une distance de 2 mètres les uns par rapport aux autres. Pour garantir la protection du personnel derrière le comptoir, des mesures spéciales doivent être prises, en particulier lors de contacts plus longs, notamment si la distance minimale de 2 mètres avec les clients ne peut pas être respectée (p. ex. par l'isolement des secteurs particulièrement exposés grâce à des parois en plexiglas en guise de protection contre les postillons).

L'établissement s'assure que les groupes de clients dans la file d'attente puissent garder une distance de 2 mètres entre eux.

Pour ce faire, l'établissement applique des marquages au sol dans les zones d'attente pour garantir le respect de la distance de 2 mètres 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 2 mètres 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.

Lors des séminaires, la distance minimale de 2 mètres entre les participants s'applique si les dimensions de la salle le permettent.
L'établissement informe les clients des 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 les espaces publics.
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 consommations sont prises assis, par groupes de clients, ou hors de l'établissement.
Les établissements disposant d'un concept de buffet informent leurs clients des 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 2 mètres

Prise en compte des aspects spécifiques du travail et des situations de travail pour garantir 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 2 mètres, 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 plus être respectée.
Une distance minimale de 2 mètres 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, points de retrait des plats, 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 et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.
Si la distance de 2 mètres 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 vivement 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 d'hygiène ou de visière de protection si le produit est trop voyant et si d'autres masques d'hygiène ou visières de protection sont disponibles.

4. NETTOYAGE

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

Mesures
Toutes les surfaces sont régulièrement nettoyés adéquats.
Les poubelles ouvertes sont régulièrement vidées.
Les vêtements de travail sont régulièrement changés et lavés après 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.

Les linges utilisés par les clients sont lavés après chaque client (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 VULNÉRABLES

Protection appropriée pour les personnes vulnérables. Les personnes vulnérables continuent à respecter les mesures de protection de l'OFSP et restent si possible à domicile. La protection des personnes vulnérables est réglée dans l'ordonnance 2 COVID-19.

Mesures

Les dispositions de l'article 10c de l'ordonnance 2 sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus doivent être respectées et s'appliquent à tous les établissements et à tous les collaborateurs.

L'établissement tient compte du fait que les groupes à risque requièrent une protection particulière.

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

Mesures

En cas de symptômes de maladie, les collaborateurs sont renvoyés chez eux avec pour instructions de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP (cf. <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html>). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

7. 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.

L'établissement renonce dans la mesure du possible à l'utilisation d'objets à usage commun (p. ex. des assaisonnements de table, des paniers à couverts, des beurriers) ou les nettoie régulièrement.

Les mesures de protection (en particulier la distance minimale de 2 mètres) doivent aussi être respectées lors de la livraison de marchandises et du retrait de marchandises ou de déchets.

8. 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. Renvoyer les personnes malades chez elles avec pour instructions de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP.

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 but qu'il porte, utilise et élimine convenablement le 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.

Le personnel informe la clientèle que le paiement sans espèces et sans contact est privilégié.

La clientèle est informée à la réception ou à l'entrée, 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 «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. Dans ce contexte, il convient de tenir compte du fait que les données relatives à la santé font partie des données sensibles.

9. MANAGEMENT

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

Mesures

Recharger régulièrement les distributeurs de savon et les serviettes jetables, les désinfectants (pour les mains) et les produits de nettoyage (pour les objets et/ou les surfaces). L'établissement s'assure qu'ils soient disponibles en suffisance.

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. En cas de besoin, il propose des masques d'hygiène (p. ex. des masques chirurgicaux), des visières de protection et des gants.

Dans la mesure du possible, attribuer uniquement des tâches présentant un faible risque d'infection aux collaborateurs vulnérables au sens de l'art. 10b de l'ordonnance 2 sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19). La place de travail est aménagée de sorte que tout contact étroit avec d'autres personnes soit exclu, notamment en mettant à disposition un bureau individuel ou une zone clairement délimitée, où la distance minimale de 2 mètres est respectée. Dans les cas où un contact étroit s'avère parfois inévitable, des mesures de protection appropriées sont prises, selon le principe STOP (substitution, mesures techniques, mesures organisationnelles, équipement

de protection individuelle). Dans le cas contraire, les collaborateurs doivent être libérés de leur obligation de travailler avec un maintien de salaire.

Le collaborateur est tenu d'informer son supérieur s'il fait partie du groupe à risque.

Des entretiens volontaires et confidentiels avec les collaborateurs permettent de clarifier si ceux-ci sont particulièrement vulnérables.

L'établissement n'autorise pas les collaborateurs malades à travailler et les renvoie immédiatement chez eux.

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 espaces de jeux et terrains de jeux pour les enfants sont autorisés. 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 respectent les règles d'éloignement social vis-à-vis des autres enfants et adultes.

10. DONNÉES PERSONNELLES

L'établissement recueille les données de contact des clients afin de pouvoir remonter une éventuelle chaîne d'infection.

Mesures

Les clients fournissent leurs données de contact afin que le service médical cantonal puisse les joindre en cas de besoin. L'établissement décide de la manière dont les données sont recueillies.

Les données de contact ne sont pas recueillies dans les restaurants en libre-service, ni dans les cantines non ouvertes au public des écoles et des entreprises.

Pour les groupes de clients jusqu'à 4 personnes, les clients communiquent leurs données de contact (prénom, nom, numéro de téléphone, date, heure, numéro de table) sur une base volontaire. Pour les groupes de clients de 5 personnes et plus, un client au moins communique ses données de contact. L'établissement n'est pas responsable de l'exactitude de celles-ci.

La règle suivante s'applique en outre en cas de contact étroit entre des groupes de clients dans les discothèques, salles de danse et boîtes de nuit: les participantes et participants et les visiteuses et visiteurs sont dûment informés, puis leurs données de contact sont recueillies.

Lors de manifestations de toute nature, l'établissement n'est pas tenu de recueillir de données de contact si l'organisateur lui assure avoir dressé la liste des invités. L'organisateur n'est pas tenu de remettre cette liste à l'exploitant. L'établissement recueille les données de contact de l'organisateur.

L'entreprise utilise exclusivement les données dans le but indiqué. Elle les conserve 14 jours et les détruit ensuite intégralement, à moins que la personne concernée n'ait explicitement consenti à un traitement ultérieur de ses données. Le service médical cantonal peut exiger que les données de contact lui soient transmises s'il le juge nécessaire.

ANNEXES

Annexe	But

CONCLUSION

Le présent document a été expliqué à tous les collaborateurs.

Personne responsable, signature et date: _____