



*En collaboration avec
l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des
affaires vétérinaires (OSAV)
l'Office fédéral de la santé publique (OFSP)
et le Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO)*

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

Version 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 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 via QR code.

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

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.

Mesures internes renforcées

Collaborateurs : Port du masque obligatoire pour les collaborateurs dans la partie bar ouverte au public.

Collaborateurs et Clients :

- Mise en place de stations de distribution de gel désinfectant à l'entrée de la clientèle et à proximité des toilettes
- Lavage des mains à l'eau et au savon ou désinfection au gel à chaque entrée dans la zone de bar pour le personnel
- Désinfection des mains au gel avant toute entrée aux WC
- Lavage des mains après les passages aux toilettes et aux vestiaires
- Port du masque conseillé pour la clientèle
- Sur chaque table, les clients peuvent rentrer leurs coordonnées via le QR code affiché

2. SÉPARER LES GROUPES DE CLIENTS

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

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.

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.

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.

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.

Mesures internes renforcées :

Collaborateurs :

- Port du masque obligatoire dans la partie bar ouverte au public
- Contact physique interdit (serrage de mains, embrassades)

Clients :

- Tables séparées d'au moins 1,5 mètre
- Maximum 6 personnes par table, toutes issues du même groupe
- 1 tabouret sur 2 a été retiré au comptoir pour éviter un rassemblement et respecter les distanciations de 1,5 mètre

TRAVAIL LORSQUE LA DISTANCE DOIT ETRE DE MOINS DE 1,5 METRE

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. 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.

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.

L'établissement assure une aération régulière et suffisante dans les locaux de travail. 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).

Mesures internes renforcées

Collaborateurs :

- Ouverture du portail de la brasserie afin de faire circuler de l'air régulièrement
- Masques chirurgicaux et gel désinfectant sont mis à disposition de chaque collaborateur

Clients :

- Ouverture du portail du bar tout au long de l'accueil du public si la météo le permet, ou aération prolongée avant et à la fermeture de l'accès au public
- Nettoyage systématique des verres des clients dès la première utilisation
- Interdiction de resservir un client dans le même verre
- Nettoyage et désinfection des tables entre chaque groupe
- Désinfection du TPE régulièrement
- Affichage à la clientèle des mesures de distanciations à respecter et du bon lavage des mains

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 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 marchandises et 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.

Mesures internes renforcées :

Information aux clients que le paiement sans contact est favorisé.

8. MANAGEMENT

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

Mesures

L'établissement met à disposition des articles d'hygiène tels que savon et désinfectant, essuie-mains à usage unique et produits de nettoyage 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'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 : nom, prénom, numéro de téléphone et adresse email

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.

Mesures internes renforcées :

Mise en place d'une solution numérique via QR code pour le recueil des données de contact.

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

Le présent document a été expliqué à tous les collaborateurs.

Personne responsable, signature et date : Corinne Reymond Collins

22.09.2020

