

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

Version 4: 22.06.2020

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 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). 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 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.

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.

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 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
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. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 1,5 mètres 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 mètres entre les clients	Réaliser un marquage au sol dans l'établissement pour le respect d'une distance d'au moins 1,5 mètres 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 mètres. Il n'est pas nécessaire de respecter les distances minimales au sein d'un groupe de clients. L'établissement s'assure dans la mesure du possible que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.
	Garantir 1,5 mètres de distance dans les WC (p. ex. par des parois de séparation entre les pissoirs ou toilettes). Si possible, définir le sens de la marche dans les couloirs afin de limiter les situations où les hôtes se croisent.
Séparation de l'espace	
Garantir une distance de 1,5 mètres	Les groupes de clients doivent être séparés de 1,5 mètres à l'avant et sur les côtés des tables ainsi que de 1,5 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.
	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 mètres 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 mètres. Cette réglementation s'applique également aux familles. Une distance de 1,5 mètres 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 mètres n'a plus lieu d'être.
Non-respect de la distance	<p>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.</p> <p>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 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.</p> <p>Justification :</p>
Limiter le nombre de personnes	
Limiter le nombre d'usagers dans les espaces	Selon le nombre de places assises
	Nombre maximal d'utilisateurs affiché à l'entrée.
Travail lorsque la distance doit être de moins de 1,5 mètres	
Distance de 1,5 mètres ne peut pas être respectée	Travailler avec des parois de séparation (p. ex. parois de plexiglas à la réception)
	Travailler avec des protections (p. ex. masque d'hygiène, gants)

3. 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 absolument la circulation d'air	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).

Surfaces et objets	
Nettoyer régulièrement les surfaces et objets	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

4. 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/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

5. 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 1,5 mètres) doivent aussi être respectées lors de la livraison de marchandises et du retrait de marchandises ou de déchets.	

6. 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.

7. 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, 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.

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

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.

CONCLUSION

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

Personne responsable, signature et date: Nyon, le 26.06.2020 Andreas Kappeler/Noémie Duvillard

