

*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 24: 3 décembre 2021, en vigueur à partir du 6 décembre 2021

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. Tous les établissements doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Les autorités cantonales effectueront des contrôles.

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. Veuillez noter que certaines dispositions cantonales vont au-delà de ce plan de protection. L'autorité cantonale compétente peut autoriser des allègements, si la situation épidémiologique le permet et si l'organisateur ou le restaurateur soumet un plan de protection. Des dispositions cantonales contraires prévalent. Les entreprises peuvent mettre en œuvre des mesures supplémentaires spécifiques à leur activité. Les dispositions légales en vigueur en matière d'hygiène et de protection doivent continuer à être respectées (par exemple dans le secteur alimentaire et pour la protection générale de la santé des collaborateurs). En outre, toutes les dispositions de l'ordonnance sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 en situation particulière s'appliquent. Si un exploitant ou un organisateur ne respecte pas de façon intentionnelle les obligations découlant de la présente ordonnance, il peut être condamné à une amende.

Dans les discothèques et dancings et dans les restaurants, bars et clubs dans lesquels la consommation a lieu sur place, l'accès aux espaces intérieurs doit être limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat Covid. De plus, les discothèques et dancings doivent relever les coordonnées de contact des clients.

A l'extérieur, l'établissement peut limiter l'accès aux seules personnes disposant d'un certificat Covid, mais il n'est pas obligé de le faire. Si l'accès à l'espace extérieur d'un restaurant, bar ou club n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid, la distance minimale entre les différents groupes de clients doit être maintenue.

Le port du masque est obligatoire dans tous les espaces intérieurs accessibles au public. Cette obligation est levée uniquement lorsque les personnes sont assises à table. Il est obligatoire de s'asseoir pour consommer.

Tous les établissements publics et tous les événements se déroulant à l'intérieur ou en plein air peuvent volontairement restreindre l'accès aux seules personnes vaccinées ou guéries (2G). En contrepartie, l'obligation de porter un masque et celle de s'asseoir pour consommer sont levées.

Au sens de la responsabilité propre, 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 restaurants, bars et clubs dans lesquels la consommation a lieu sur place, veillent à ce que l'accès à l'espace intérieur soit limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid.
3. Il est nécessaire de porter un masque facial à l'intérieur des installations et établissements dans la mesure où leur accès.
4. Les restaurants, les établissements de la restauration collective ainsi que les bars et clubs s'assurent que les différents groupes de clients ne sont pas mélangés dans l'espace extérieur lorsque l'accès, pour les personnes de 16 ans et plus, n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid. A l'intérieur, il faut consommer assis.
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. Les surfaces sont nettoyées régulièrement et de manière adéquate.
7. Renvoyer chez elles les personnes malades au sein de l'établissement en les enjoignant de prendre contact avec leur médecin et de suivre 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 des clients sont relevées conformément au point 11.

VALIDITÉ POUR LES ÉTABLISSEMENTS SUIVANTS

Nom	Adresse

1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains. Eviter 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.

Les collaborateurs doivent si possible se laver ou se désinfecter les mains avant les tâches suivantes: dressage des tables, manipulation de la vaisselle propre, pliage des serviettes, polissage des couverts.

2. CERTIFICAT COVID

Dans les restaurants, bars et clubs dans lesquels la consommation a lieu sur place, l'accès aux espaces intérieurs doit être limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat Covid. La restriction d'accès est facultative pour les espaces extérieurs.

Mesures

L'établissement contrôle les certificats Covid et l'identité des clients à l'entrée, à la table ou au plus tard lors du premier contact entre le personnel de service et les clients. Dans les restaurants en libre-service, le contrôle des certificats peut avoir lieu, par exemple, à la caisse.

Les clients doivent être informés de l'obligation de présenter un certificat Covid, du contrôle d'accès et de l'éventuel traitement des données, par exemple au moyen d'une affiche (voir matériel d'information OFSP: <https://ofsp-coronavirus.ch/telechargements/>)

Les certificats sont valables uniquement sur présentation d'une pièce d'identité (carte d'identité, passeport, permis de conduire, permis de séjour, carte d'étudiant ou SwissPass). Le certificat Covid est contrôlé via l'application «COVID Certificate Check». La personne chargée du contrôle compare, à l'aide de la pièce d'identité (avec photo), le nom et la date de naissance avec les informations figurant sur le certificat Covid.

Les personnes de moins de 16 ans n'ont pas à présenter de certificat.

Les personnes qui, pour des raisons médicales, ne peuvent pas se faire vacciner ni tester sont également autorisées à consommer sur place, à l'intérieur, dès lors qu'elles disposent d'un certificat médical correspondant ou d'un certificat de dérogation.

Les données provenant du contrôle de certificat peuvent être conservées uniquement dans la mesure où cela s'avère nécessaire pour garantir le contrôle d'accès. Dans ce cas, les données doivent être détruites au plus tard au bout de 12 heures. Les données ne peuvent pas être conservées ou utilisées à d'autres fins.

Les collaborateurs de la restauration ne sont pas tenus de posséder un certificat Covid.

Si l'employeur veut introduire l'obligation de présenter un certificat pour tout le personnel, il devra proposer régulièrement (chaque semaine) des tests gratuits aux collaborateurs. Il ne peut y avoir de discrimination entre les collaborateurs vaccinés, guéris et non vaccinés.

Les restaurants d'entreprise, les établissements de restauration dans les zones de transit des aéroports et dans les installations sociales, peuvent, pour les personnes de 16 ans et plus, déroger à l'obligation de restreindre l'accès à celles disposant d'un certificat.

L'accès aux discothèques, dancings et manifestations dansantes doit également être limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat Covid.

Les clients qui ne consomment pas sur place (vente à l'emporter) ou font appel au service de chambre (hôtel) ne sont pas tenus de présenter un certificat.

3. MASQUES FACIAUX

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

Mesures

A l'intérieur, les clients comme les collaborateurs portent un masque. A l'extérieur, le port du masque n'est pas obligatoire.

Les clients sont exemptés de l'obligation de porter un masque dès lors qu'ils sont assis à table.

L'obligation de porter un masque à l'intérieur est levée lorsque l'accès est limité aux seules personnes disposant d'un certificat de vaccination ou de guérison.

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.

4. SÉPARER LES GROUPES DE CLIENTS

Mesures à l'intérieur (certificat Covid obligatoire)

Les espaces couverts dont plus de la moitié des côtés et/ou plus de la moitié de la longueur de tous les côtés sont fermés sont considérés comme espaces intérieurs.

Il n'est permis de consommer qu'en étant assis, dans la mesure où l'accès à l'espace intérieur n'est pas limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux personnes disposant d'un certificat de vaccination ou de guérison (2G).

Pour les manifestations se déroulant à l'intérieur, l'accès doit être limité aux personnes disposant d'un certificat.

Mesures à l'extérieur (lorsque l'accès n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid)

Sont considérés comme espaces extérieurs les emplacements à l'extérieur des bâtiments qui sont suffisamment ouverts pour garantir une aération comme s'ils étaient en plein air. Soit les espaces extérieurs ne sont pas couverts, soit ils ont au moins la moitié de leurs côtés (= au moins la moitié du nombre de côtés et au moins la moitié de la longueur) qui est ouverte.

A l'extérieur des établissements de restauration, y compris les bars et les clubs,

- les groupes de clients doivent être installés aux différentes tables de manière à assurer la distance minimale nécessaire de 1,5 mètre entre chaque groupe; ou
- des séparations valables doivent être placées entre les groupes de clients (par exemple, des cloisons).

L'accès aux manifestations se déroulant en plein air doit être limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid. Ne sont pas soumises à cette restriction les manifestations non dansantes, réunissant 300 personnes tout au plus.

Pour les manifestations en plein air dont l'accès est limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid, cette restriction s'applique aussi à l'accès aux établissements de restauration situés dans le périmètre de la manifestation.

Mesures cantines d'entreprise

Dans les cantines d'entreprise, l'utilisation du certificat Covid est facultative.

Si l'accès aux cantines d'entreprise n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid la distance minimale entre les groupes de clients doit être respectée.

5. 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 de moins de 1,5 mètre ne peut être évitée, 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.

En principe, il n'y a pas de contact physique entre les clients et le personnel. Sauf en cas d'urgence médicale.

L'établissement informe les clients sur les mesures d'hygiène et de protection. En cas de non-respect, 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.

Mesures à l'intérieur (certificat Covid obligatoire)

Il n'est plus nécessaire de garder une certaine distance entre les groupes de clients.

Les clients disposant d'un certificat médical ou d'un certificat de dérogation ainsi que ceux qui, pour des raisons médicales, ne peuvent pas porter de masque, respectent une distance minimale de 1,5 mètre avec les autres groupes de clients.

L'établissement s'assure que les clients qui attendent peuvent respecter la distance minimale tant que leur certificat Covid n'a pas encore été contrôlé.

Dans les zones comptant des clients avec certificat comme des clients sans certificat (comptoir, buffet, sanitaires,...), l'établissement s'assure du bon respect de la distance minimale entre les groupes de clients.

L'établissement s'assure que la distance minimale de 1,5 mètre entre les collaborateurs peut être respectée.

Mesures à l'extérieur (lorsque l'accès n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid)

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.

Les établissements disposant de tables extra-longues (par exemple, tables de banquet, bancs fixes, tapis roulant, teppanyaki) ou comptoirs (par exemple bars) peuvent y placer plus d'un groupe de clients, à condition de respecter la distance minimale de 1,5 mètre entre les groupes de clients. En cas de cloisons de séparation, respecter la distance minimale n'est plus nécessaire.

Les distances minimales au sein d'un groupe de clients ne doivent pas être respectées. L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.

L'établissement s'assure que les clients dans la file d'attente gardent une distance de 1,5 mètre les uns des autres.

Pour ce faire, l'établissement applique des marquages au sol dans les zones d'attente pour garantir le respect de la distance minimale de 1,5 mètre 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..

Lorsque les clients ne passent pas leur commande à table mais au comptoir (p. ex. take-aways, 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 établissements disposant d'un concept pour le buffet informent leurs clients sur les 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.

6. 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.

Les vêtements de travail sont changés régulièrement et lavés après chaque usage avec un produit de nettoyage du commerce.

L'établissement assure une aération régulière et efficace dans les locaux de travail et les salles à manger (par ex. aérer toutes les heures pendant env. 5 à 10 minutes). 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).

Les textiles utilisés par les clients sont lavés après chaque utilisation (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.

7. PERSONNES MALADES AU POSTE DE TRAVAIL

Mesures

En cas de symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et en les enjoignant de prendre contact avec leur médecin et de suivre les recommandations de l'OFSP:

www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine. D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

Pour les employés des établissements qui disposent d'un concept de test et proposent des tests au personnel travaillant sur place au moins une fois par semaine, la quarantaine-contact ne s'applique pas à leurs activités professionnelles.

Sont exemptées de la quarantaine-contact les personnes:

- qui peuvent prouver qu'elles ont été vaccinées contre le COVID-19 ;
- qui peuvent prouver qu'elles ont contracté le SARS-CoV-2 et qu'elles sont considérées comme guéries.

A l'exception de dispositions contraires de la part des autorités cantonales.

8. 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 marchandise et de l'évacuation de marchandise ou de déchets.

9. 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 faut notamment attirer l'attention des clients sur le champ d'application du certificat Covid, sur les règles de distanciation, sur le port du masque et le fait d'éviter le 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), 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 recouvrir le sol sous les stations de désinfection des mains.

L'établissement forme les collaborateurs au contrôle des certificats Covid.

La clientèle est informée à la réception ou à l'entrée, verbalement 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 les affiches actuelles de l'OFSP :

<https://bag-coronavirus.ch/downloads/>

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.

10. MANAGEMENT

Mise en œuvre des prescriptions au niveau de la gestion pour appliquer et adapter efficacement les mesures de protection. Protection appropriée pour les personnes vulnérables.

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.

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 et établissements.

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 infliger des amendes ou fermer certaines installations ou établissements.

Les employeurs doivent assurer que les employé(e)s soient en mesure de respecter les recommandations de l'OFSP en matière d'hygiène et de distanciation. A cette fin, des mesures appropriées doivent être prévues et mises en œuvre.

L'employeur prend d'autres mesures en vertu du principe STOP (substitution, technique, organisation, personnel), notamment la possibilité de travailler à domicile, la mise en place de séparations physiques, la séparation des équipes, l'aération régulière ou le port d'un masque facial.

Si, pour des raisons opérationnelles, la présence d'employé(e)s particulièrement vulnérables sur le site est totalement ou partiellement indispensable, le lieu de travail doit être aménagé de manière à éviter tout contact proche avec d'autres personnes, ou des mesures de protection supplémentaires doivent être prises conformément au principe STOP (substitution, mesures techniques ou organisationnelles, équipement de protection individuelle).

11. COLLECTE DES COORDONNÉES DE CONTACT

Les coordonnées de contact sont recueillies afin de pouvoir remonter une éventuelle chaîne d'infection.

Mesures

Les restaurants, bars et clubs ne sont pas tenus de collecter les coordonnées de contact.

Les exploitants de discothèques et de dancings doivent collecter les coordonnées de contact des clients.

Les exploitants attirent explicitement l'attention des clients sur l'obligation de recueillir les coordonnées de contact.

L'exploitant ou l'organisateur doit informer les personnes présentes des points suivants:

- la façon dont les coordonnées de contact sont recueillies auprès des clients (système établissement, procédure client).
- 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, lieu de domicile, numéro de téléphone, numéro de table et/ou numéro du siège.

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. Ces informations sont à transmettre immédiatement et sous format électronique.

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 visite de l'établissement, puis immédiatement supprimées.

L'exploitant ou l'organisateur doit prendre les précautions nécessaires pour garantir l'exactitude des données de contact collectées.

ANNEXES

Annexe	But

CONCLUSION

Le présent document a été expliqué à tous les collaborateurs.

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

Personne responsable, signature et date: _____

HYON HOSTEL SA
CHEMIN DES PLANTAS 47
CH-1200 YVOZ
WWW.HYONHOSTEL.CH