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 10: 29 octobre 2020, valable depuis le 29 octobre 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. 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, lorsqu'un intérêt public supérieur l'exige 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.

L'exploitation des discothèques et des salles de danse est interdite. Des heures de fermeture réglementaires s'appliquent de 23 heures à 6 heures du matin, les établissements doivent rester fermés pendant cette période.

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. Le port d'un masque facial dans les espaces clos accessibles au public et les terrasses des installations et établissements.
3. Les établissements de restauration, la restauration collective ainsi que les bars et 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. Les surfaces sont nettoyées régulièrement et de manière adéquate.
6. Les personnes malades sont renvoyées chez elles et sont priées de 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 coordonnées des clients sont relevées 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. 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. MASQUES FACIAUX

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

Mesures
Toute personne doit porter un masque facial dans les espaces clos accessibles au public et les terrasses des installations et établissements. Cela ne s'applique pas aux clients des restaurants ainsi que des bars et clubs, s'ils sont assis à une table. Toutefois, si les personnes se rendent à la table ou aux toilettes, elles doivent porter un masque facial.
L'obligation de porter un masque s'applique également au personnel qui y travaille. Le personnel de cuisine est désormais également tenu de porter un masque, à moins qu'il n'y ait qu'une seule personne dans la pièce/en cuisine. Dès que le personnel sort de cette zone, ou dès qu'une deuxième personne y entre, le port du masque est obligatoire.
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. Une exception s'applique également aux personnes qui se produisent, comme les artistes ou les orateurs, tant qu'elles se produisent et que le port d'un masque n'est pas possible. Dès que la représentation est terminée, elles doivent également porter un masque.

L’établissement attire l’attention des clients sur l’obligation de porter des masques. En cas de refus, l’établissement fera usage de son droit de domicile.

3. SÉPARER LES GROUPES DE CLIENTS – NE CONSOMMER QU’ASSIS

Les établissements s’assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas et que les mets et les boissons sont consommés assis.

Mesures
Les personnes d’un groupe de clients ne doivent pas réserver à l’avance et peuvent arriver à différents moments.
Dans les zones accessibles aux clients des établissements de restauration, y compris les bars et les clubs, 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.
Dans les restaurants et les bars, au maximum quatre personnes peuvent s’asseoir à une table, exception faite des familles avec enfants.
Dans les restaurants et les bars, la nourriture et les boissons ne peuvent être consommées, à l’intérieur comme à l’extérieur, qu’assis, sauf si les autorités cantonales prévoient une dérogation.
Les coins de jeux pour enfants et les places de jeux sont autorisés. Le nombre d’enfants n’est pas limité. Aucune distance minimale ne s’applique pour les enfants. Les jouets éventuels doivent être facilement nettoyables. Les parents ou les personnes chargées de la surveillance respectent les règles de distanciation sociale avec les autres enfants et adultes et portent un masque.
Il est interdit d’organiser des manifestations de plus de 50 personnes. Ne sont pas comptées les personnes qui y participent dans le cadre de leur activité professionnelle et les personnes qui aident à la mise en œuvre de la manifestation.
Dans les cantines d’entreprises, seules les personnes travaillant dans l’entreprise concernée peuvent être servies (à l’exception des offres de take-away). Une cantine d’entreprise peut toutefois offrir les mêmes prestations qu’un restaurant, à condition que les exigences requises pour les établissements de restauration soient remplies.

4. 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.

Mesures
Il n’y a pas de contact physique entre le client et le personnel. Les urgences médicales en sont exclues. La poignée de main doit absolument être évitée.
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.

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 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. 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 ou de la configuration des lieux, la collecte des coordonnées de contact des personnes présentes conformément au point 10 est obligatoire. Il appartient au canton concerné de décider quelles sont les conditions détaillées à respecter. Si l'établissement tombe en dessous de la distance minimale en raison de la nature de l'activité ou de la configuration des lieux, la personne compétente confirme en signant le présent plan de protection, que l'établissement ne peut ni maintenir la distance minimale requise pendant un certain temps, ni prendre de mesures de protection appropriées comme l'installation de séparations adéquates. Par exemple, la configuration des locaux ne permet pas de respecter la distance minimale. L'établissement justifie ci-après le non-respect de la distance minimale si d'autres motifs sont déterminants. **Justification :**
L'établissement informe les clients sur les mesures 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. 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. La consommation a lieu assis.
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.

5. 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 suffisante dans les locaux de travail et les salles à manger (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 (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. Il en va de même pour l'utilisation des couvertures chauffantes dans la zone extérieure.
Le personnel utilise des vêtements de travail personnels. Les tabliers et les toques de cuisine, par exemple, ne sont pas échangés entre collaborateurs.

6. PERSONNES MALADES AU POSTE DE TRAVAIL

Mesures
En cas de symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et priés de respecter le confinement selon les consignes de l'OFSP (voir www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine). 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 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.

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.

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, l'obligation de porter un masque jusqu'à leur 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), 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.
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 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.

9. 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 renouvèle 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 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.
Les employeurs respectent les recommandations de l'OFSP concernant l'exécution des obligations de travail depuis la maison.

10. 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 requise, sans mesures de protection pendant plus de 15 minutes entre les groupes de clients.
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, lieu de domicile, numéro de téléphone et numéro de table.

Dans le cas de familles ou d'autres groupes de personnes connues les unes des autres, ainsi que dans les restaurants, bars et clubs, il suffit d'enregistrer les coordonnées d'une seule personne de la famille ou du groupe en question.
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 participation à la manifestation ou 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: _____