

PLAN DE PROTECTION DOMAINE NDR

Version 11: 18 janvier 2021, valable depuis le 18 janvier 2021

Règles de base :

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.
3. Les établissements de restauration, les bars et la restauration collective s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas. Les mets et les boissons ne peuvent être consommés que debout par les clients de l'hôtel.
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.

Des heures de fermeture réglementaires s'appliquent de 23 heures à 6 heures du matin, les établissements doivent rester fermés pendant cette période.

1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'entreprise doivent se nettoyer régulièrement les mains.

Éviter le plus possible de toucher les objets et les surfaces.

Obligation uniforme de porter des masques dans les zones accessibles au public dans toute la Suisse:

Les employés et les hôtes des établissements d'hébergement doivent porter un masque. Est exclue l'obligation de porter un masque dans une chambre d'hôtel.

Mesures internes renforcées

Collaborateurs et Clients

- Mise en place de stations de distribution de gel désinfectant à chaque entrée de la clientèle et à proximité des toilettes et salles de séminaires.
- Lavage des mains à l'eau et au savon toutes les 30 min pour le personnel de réception ou désinfection au gel après tout échange de document, matériel ou manipulation du terminal de paiement avec un client.
- Lavage des mains à l'eau et au savons toutes les 30 min pour le personnel d'intendance et de service.
- Les collaborateurs doivent 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.
- Lavage des mains à l'eau et au savon ou désinfection au gel à chaque entrée dans la zone de cuisine pour le personnel de cuisine.
- Désinfection des mains au gel avant toute entrée aux WC ou aux vestiaires pour éviter les contaminations de poignées de portes et robinets.
- Lavage des mains après les passages aux toilettes et aux vestiaires.

Séminaires

- L'accès aux facilités de séminaire est réservé aux clients du Domaine.
- Port du masque facial obligatoire
- Les machines à café seront mises en fonctionnement uniquement au moment des pauses et désinfectées après usage.
- Les demi-bouteilles d'eau individuelles seront proposées pour les séminaires afin de garantir une bouteille et un verre par personne.
- Le matériel d'écriture mis à disposition (papier et crayons) seront emportés par les participants ou éliminés après usage.
- Les beamers et télécommandes seront désinfectées après chaque usage.

2. MASQUES FACIAUX

- Toute personne doit porter un masque facial dans les espaces clos accessibles au public.
- 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.

3. SEPARER 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 internes renforcées

Restaurants et Séminaires

- **Aucune pause ne peut être servie dans le Hall du Partage** et devront être servies dans les salles de séminaire, de façon assise et avec le respect des règles de distanciation.
- Les cafés d'accueil seront servis individuellement sur chaque table de chaque participant.

4. GARDER SES DISTANCES

- 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.
- Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 1.5 mètres entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 1.5 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.
- Eviter tout contact inutile, ne pas se serrer la main, couvrir les blessures aux doigts ou porter un gant de protection.
- 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 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 de 1,5 mètre entre les groupes de clients et pour contrôler le flux de personnes si nécessaire.
- 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.

Mesures internes renforcées

Réception

- Mise en place d'une protection de Plexiglas en réception.

Séminaires

- Une liste de présence est établie pour permettre le traçage des participants.
- Mise en place d'une solution d'enregistrement et de traçage par QR Code pour chaque entrée de salle séminaire.
- Les masques sont obligatoires pour tous les participants

Restaurants

- Mise en place d'une protection de Plexiglas à la caisse du restaurant.
- Distanciation des tables du restaurant Le Jardin et la terrasse à 1.5m l'une de l'autre ou présence d'une paroi murale entre les tables.
- Distanciation des tables du restaurant le Partage à 1.5m l'une de l'autre.
- Ouverture des deux portes de circulation du Partage avec identification entrée et sortie.
- Suppression du petit déjeuner sous forme de buffet et remplacement par un service individuel sur plateau apporté à la chambre ou à une place identifiée au Partage.
- Mise en place d'une zone de préparation de la cafétéria hors de la cuisine et limitée à un-e seul-e collaborateur-trice à la fois.
- Marquage au sol à l'entrée du restaurant pour garantir une distance de 1.5m en cas de file d'attente.
- Marquage au sol autour du meuble de caisse au restaurant le Jardin pour sens de circulation et division de la zone afin d'éviter les croisements rapprochés.
- Mise en place d'un fléchage directionnel depuis l'accès Parking pour inciter les clients à arriver par l'accès extérieur et éviter le passage par l'intérieur du bâtiment.
- Affichage supplémentaire à chaque porte de WC pour rappeler à la clientèle les mesures de distanciation.

Cuisine

- Distanciation obligatoire de 1.5m entre les collaborateurs – identification zones de travail et attribution des postes en début de service.
- Interdiction d'accès de la cuisine à toute autre personne ou collaborateur.
- Echelonnement des livraisons sur la semaine pour éviter deux livraisons en même temps.
- Marquage de délimitation de la zone service et de la zone cuisine.
- Remplacement de la zone de cafétéria par une zone de passe-plats.

- Vestiaires, WC et locaux de pause
- Planification alternée de 15 min minimum des collaborateurs-trices pour éviter les croisements proches au vestiaire.
- Maximum 1 personne à la fois en salle de pause et aération à chaque rotation de personnel du local de pause.
- Uniquement 1 chaise mise à disposition en local de pause + accès à un point d'eau avec savon et papier jetable.
- Mise à disposition de désinfectant pour nettoyage de la table et de la chaise après chaque pause.
- Mise en place d'une table extérieure pour permettre la prise des pauses en extérieur avec obligation de respecter la distance de 1.5m entre chaque personne. Maximum 2 personnes à la fois.
- Obligation de respect de la distance sociale de 1.5m lors des pauses cigarettes. Maximum 2 personnes à la fois.

- Si distance inférieure à 1.5 mètres inévitable :
- Prise en compte des aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles afin d'assurer la protection.
- Mesures internes renforcées
- Mise à disposition de masques de protection individuels pour le personnel.
- Mise à disposition d'un flacon individuel nominatif et rechargeable de gel hydro alcoolique pour chaque collaborateur-trice.

5. NETTOYAGE

Nettoyer de manière appropriée et régulière les surfaces et les objets, en particulier si plusieurs personnes les touchent.

Mesures internes renforcées

Aération

Assurer un échange d'air régulier et suffisant dans les locaux de travail (aérer quatre fois par jour pendant environ 10 minutes).

Séminaires

- Les animateurs de séminaires seront invités par notre équipe à aérer 4 fois au minimum durant 10 minutes les salles de séances, ou garder une fenêtre ouverte si la météo le permet durant toute la séance.
- Le rafraîchissement des salles ou le réapprovisionnement en eau doit se faire en l'absence des clients durant leurs pauses et en portant gants et masque de protection.
- Les tables et chaises sont désinfectées après usage.

Déchets

- Les poubelles doivent être vidées régulièrement avec précaution et port de gants jetables.
- Ne pas comprimer les sacs de déchets.

Vêtements de travail et Linge

- Utiliser des vêtements de travail personnels
- Ne pas partager les linges, chiffons et torchons

Intendance

- Jusqu'à nouvel ordre ou assouplissement, interdiction de procéder au nettoyage de la chambre en recouche ni de manipuler les effets des clients. Le nettoyage sera effectué après le départ des clients.
- Interdiction de rentrer dans un espace clos (chambre, sanitaires, salle de réunion) en présence de clients.
- Port de gants et d'un masque obligatoire pour le personnel d'intendance lors du nettoyage des sanitaires ou des chambres, ainsi que lors de toute manipulation de linge sale.

- Blocage de l'accès des sanitaires à d'autres personnes durant leur nettoyage- chariot pour interdire l'accès avec affichage « nettoyage en cours, accès interdit »
- Nettoyage des surfaces sanitaires et salles de bain avec **Relaroom Noropan** de VanBaerle.
- Nettoyage des surfaces, meubles, poignées, rampes, boutons d'ascenseur et interrupteurs avec le **RelaClean350** de VanBearle.
- Désinfection régulière des mains avec le **RelaSkin** de VanBaerle.

Réception

- Nettoyage régulier des surfaces, claviers, machines à café, meubles, poignées, rampes, boutons d'ascenseur et interrupteurs avec le **RelaClean350** de VanBearle.
- Un seul téléphone par personne. Le-la collaborateur-trice en poste utilise le poste du standard, les autres utilisent un téléphone mobile. Le téléphone et le clavier d'ordinateur est désinfecté à chaque changement de personne.
- Mise en place d'un film de protection plastique sur le TPE pour permettre une désinfection facile et rapide

Service

- Nettoyage régulier des surfaces, claviers, machines à café, meubles, poignées, rampes, boutons d'ascenseur et interrupteurs avec le **RelaClean350** de VanBearle.
- Un affichage « Stop » est posé sur table pour éviter toute rotation de clientèle tant que la table et assises n'ont pas été désinfectées.
- Désinfection des tables et assises entre chaque client.
- Un-e seul-e collaborateur-trice est autorisé-e à répondre au téléphone. Un téléphone portable sera attribué à la personne et il-elle le désinfecte lorsqu'il-elle le prend et le rend.
- Le tipage des commandes ou encaissements sur KSD sera effectué avec un stylet pour écran tactile. Chaque personne dispose de son stylet.
- L'écran tactile et le terminal de paiement doivent être désinfectés après chaque contact corporel.
- Mise en place d'un film de protection plastique sur le TPE pour permettre une désinfection facile et rapide

Cuisine

- Nettoyage régulier des surfaces, meubles, poignées, rampes, boutons d'ascenseur et interrupteurs avec le **RelaClean350** de VanBearle.
- Un-e seul-e collaborateur-trice est autorisé-e à répondre au téléphone. Un téléphone portable sera attribué à la personne et il-elle le désinfecte lorsqu'il-elle le prend et le rend.

6. PERSONNES MALADES AU POSTE DE TRAVAIL

En cas de symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et priés de suivre l'isolement 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 PROFESSIONNELLES PARTICULIÈRES

Tenir compte des aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles afin d'assurer la protection

- 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.
- Interdiction d'accès, à la lingerie, aux économats et à la cuisine pour les livraisons. Le personnel se charge de la réception et du stockage en respectant les distances de 1.5m
- Pour les reprises de vides (boissons) ou reprises d'huiles usagées, nécessitant l'aide du transporteur, le collaborateur ne peut pas se trouver dans le même espace que le livreur et respectera la distance obligatoire.

8. INFORMATION

Informez les collaborateurs et les autres personnes concernées des directives et des mesures.

Renvoyer à la maison les personnes malades en leur précisant de suivre les consignes de l'OFSP sur l'(auto-)isolement

Mesures internes renforcées

- Affichage des mesures de protection de l'OFSP devant chaque entrée.
- Information auprès de la clientèle que les clients malades doivent être placés en auto-isolement, conformément aux consignes de l'OFSP.
- Information auprès des clients que le paiement sans contact est préférable.
- Les collaborateurs-trices vulnérables peuvent s'adresser au service RH du CIS pour être informés de leurs droits et mesures de protection individuelle au sein de l'entreprise.
- Formation du personnel à l'usage conforme des équipements de protection et à l'usage des produits d'entretien et de désinfection.

- Des tutoriels sont fournis à chaque collaborateur afin de mieux se préparer à évoluer sur son environnement de travail.
- Une séance de formation préalable à la reprise est organisée.
- Une information sur la situation sanitaire dans l'entreprise est mise à jour sur l'intranet du CIS pour informer les collaborateurs.

9. MANAGEMENT

Appliquer les consignes au niveau de la gestion afin de concrétiser efficacement les mesures de protection ou de les adapter. Assurer une protection appropriée des personnes vulnérables.

Mesures internes renforcées

- Mise en place du plan de protection pour le Domaine NDR en concertation avec les équipes de travail.
- Communication de ce plan à tous les collaborateurs-trices. et affichage commun en salle de pause pour rappel.
- Attribution des tâches de travail en prenant en compte le niveau de vulnérabilité de chaque collaborateur-trice.
- Commande et recharge régulière des distributeurs de désinfectant, savon, serviettes jetables, masques et autres éléments de protection.

10. DONNEES PERSONNELLES

L'établissement relève les coordonnées des clients afin de pouvoir remonter une éventuelle chaîne d'infection.

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.

Mesures internes renforcées

- Mise en place d'une solution numérique par QR Code en partenariat avec OKResto avec cryptage des données personnelles.

AUTRES MESURES DE PROTECTION

Mesures internes renforcées

- Paiement privilégié par carte bancaire sans contact jusqu'à CHF 80.-
- Fractionner si possible le paiement si supérieur à la limite
- Mise en place d'un affichage grand format des menus et cartes au restaurant.
- Utilisation de sets de table jetable avec impression de la carte sur chaque table du restaurant.

CONCLUSION

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

Personne responsable, signature et date :
18 janvier 2021

CIS Domaine
Notre-Dame de la Route
Chemin des Eaux-Vives 17
1752 Villars-sur-Glâne



Jörg BIZOLIER

Version 11: 18 janvier 2021, valable depuis le 18 janvier 2021