

# PLAN DE PROTECTION DOMAINE NDR

Version 6: 22 juin 2020, valable depuis le 22 juin 2020

## Règles de base :

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 oeuvre de ces me-sures.
8. Les prescriptions sont mises en oeuvre 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.

## 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.

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.
- 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

- 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.
- La malette animateur est retirée. Seront mis à disposition de l'animateur les feutres nécessaires et ceux-ci seront désinfectés après usage.
- 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. SEPARER LES GROUPES DE CLIENTS

Mesures internes renforcées

Restaurants et Séminaires

- **Aucune pause ne peut être servie dans le Hall du Partage** et devront être servies dans des lieux évitant tout croisement de personnes avec un décalage des horaires des pauses d'au moins 15 minutes en cas de pauses multiples.

- Les cafés d'accueil seront servis individuellement sur chaque table de chaque participant.
- Le Restaurant le Partage ou la terrasse du Jardin seront privilégiés pour le service des pauses.
- Les sens de circulation sont indiqués au restaurant le Partage et au restaurant Le Jardin pour identifier les entrées et les sorties.

### 3. GARDER SES DISTANCES

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.

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, 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 de places assises 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.

## Mesures internes renforcées

Mise à disposition pour tous les collaborateurs de masques et gants si nécessaire ou s'ils souhaitent en porter.

## Réception

- Respect obligatoire du fléchage et marquages au sol mis en place.
- Mise en place d'une protection de Plexiglas en réception.

## Séminaires

- Une liste de présence est établie pour permettre le traçage des participants.
- Si la distance minimale ne peut pas être respectée, des masques seront mis à disposition gratuitement.

**La restauration pour les séminaires, quelle qu'elle soit, n'est pas autorisée dans la partie restaurant accessible au public, mais doit être organisée dans un espace séparé. Le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration doit être respecté.**

- Les pauses sont servies au Partage exclusivement, ou en extérieur si la météo le permet.
- Un marquage au sol indiquant la distance de 1.5m est placée autour de la machine à café et du buffet de pause.
- Les cafés d'accueil sont servis directement à la place assise du participant.

## 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.  
Maximum 4 personnes par table ou 6 personnes si accompagnés de leurs enfants. Au-delà les convives devront enregistrer leur identité sur 'outil de traçage mis en place.
- Distanciation des tables du restaurant le Partage à 1.5m l'une de l'autre.  
Maximum 4 personnes par table ou 6 personnes si accompagnés de leurs enfants.

- 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.
- Condamnation des urinoirs ou WC qui ne permettent pas une distance sociale de 1.5m.
- 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 deux personnes à la fois en salle de pause et aération à chaque rotation de personnel du local de pause.
- Uniquement deux chaises mises 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 qui souhaiterait en porter.
- Mise à disposition d'un flacon individuel nominatif et rechargeable de gel hydro alcoolique pour chaque collaborateur-trice.

## 4. 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.

## 5. 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 <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankhei-ten/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.

## 6. SITUATIONS PROFESSIONNELLES PARTICULIÈRES

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

- 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.

## 7. INFORMATION

Informers 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.
- Eliminer correctement les matériaux jetables (masques, gants, etc.) sans exposer d'autres personnes à un risque de contamination : mise à la poubelle ou prise avec soi mais aucun dépôt sur les postes de travail ou aux vestiaires



## 8. 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.

## 9. 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 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.

### 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 et de la terrasse.


## CONCLUSION

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

Personne responsable, signature et date :  
22 juin 2020

---

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



Jörg BIZOLIER

Version 6: 22 juin 2020, valable depuis le 22 juin 2020