

PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19 POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION - VAUD

Sur la base de la version 13 de GastroSuisse : 25 novembre 2020, en vigueur dès 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 pour les établissements de restauration, les établissements doivent rester fermés pendant cette période. En sont exclus les services de livraison, les take aways et les offres de drive-in.

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 et extérieurs accessibles au public des installations et établissements.
3. Les établissements **de restauration** 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 du **Médecin cantonal**.
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. Éviter 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 et extérieurs accessibles au public des installations et établissements.

Mesures
Toute personne doit porter un masque facial dans les espaces clos et extérieurs accessibles au public des installations et établissements. Cela ne s'applique pas aux clients des restaurants, 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 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.
L'exploitant a la possibilité de refuser toute personne qui ne peut pas porter de masque pour des questions médicales. Dans ce cas, il doit le préciser dans les consignes à l'extérieur.

Les personnes qui, malgré les consignes et les avertissements, ne respectent pas l'obligation de porter un masque doivent être refoulées.

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, 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

- a. des séparations valables doivent être placées entre les groupes de clients (par exemple, des cloisons);
- b. les coordonnées de contact d'une personne par groupe de clients doivent être relevées.

Dans les établissements de restauration, au maximum quatre personnes peuvent s'asseoir à une table, exception faite des familles avec enfants, qui habitent dans le même ménage..

Dans les restaurants, la nourriture et les boissons ne peuvent être consommées, à l'intérieur comme à l'extérieur, qu'assis.

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 sans mesures de protection.

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) peuvent y placer plus d'un groupe de clients/quatre personnes, 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. **Un balisage adapté doit permettre de maintenir les distances entre les groupes**

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. **Cette règle s'applique tant à la file spécifique de la vente à l'emporter qu'à celle de la clientèle en attente de se voir proposer une place assise.**

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 entre les différents groupes de clients est admis, si des mesures de protection appropriées sont prises, comme la pose de cloisons adéquates.

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.

~~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.~~

Travailler dans des espaces clos non accessibles au public:

Prise en compte des aspects spécifiques du travail et des situations de travail afin d'assurer la protection.

Mesures

Les personnes qui travaillent ensemble dans des espaces non accessibles au public doivent porter un masque facial pendant leur travail.

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 du Médecin cantonal

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. masque 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 nettoyage 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, 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.
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 doit informer les personnes présentes de 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 doivent être relevées par un dispositif d'identification de la clientèle homologué (applications numériques ou papier).
Les données suivantes doivent être relevées: nom, prénom, lieu de domicile, numéro de téléphone, éventuellement 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 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.

AVENANT selon arrêté cantonal et directive dès le 10.12.2020

Atroupement devant l'établissement, port du masque obligatoire	<input type="checkbox"/>
Pictogramme validé par l'EMCC	<input type="checkbox"/>
Gel désinfectant à l'entrée : le personnel doit contrôler que les clients se désinfectent	<input type="checkbox"/>
Traçage d'une personne par groupe	<input type="checkbox"/>
Table de 4 personnes, sauf famille vivant sous le même toit	<input type="checkbox"/>
Mobilier espacé à 1m50 entre chaque groupe	<input type="checkbox"/>
Si plexiglas, hauteur de 70 cm. au moins du plateau de la table	<input type="checkbox"/>
Etablissement fermé entre 23h00 et 6h00	<input type="checkbox"/>
Jeux interdits (billard, tactilo, etc.)	<input type="checkbox"/>
Musique limitée à 75 dB	<input type="checkbox"/>
Self-service et buffets interdits	<input type="checkbox"/>
pas de service au comptoir, pas de consommation assise au comptoir	<input type="checkbox"/>

vente à l'emporter avec endroit spécifique pour le retrait et denrées dans récipient fermé.	<input type="checkbox"/>
Gestion des flux	<input type="checkbox"/>

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: _____