

# CONCEPT DE PROTECTION STANDARD CONTRE LE COVID-19 POUR LES ÉTABLISSEMENTS BED & BREAKFAST

Version 10.05.2020

## INTRODUCTION

Le présent concept de protection sert de modèle pour tous les établissements Bed & Breakfast. Les hébergements de groupes soumis à un concept propre en sont exclus. Tous les établissements sont tenus de respecter les mesures suivantes. Les autorités cantonales effectuent des contrôles sévères. Les établissements peuvent mettre en œuvre des mesures supplémentaires. Les directives légales d'hygiène et de protection déjà en vigueur restent obligatoirement applicables (p. ex. dans le domaine des denrées alimentaires). Toutes les dispositions de l'ordonnance 2 sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19) sont à respecter.

Ce concept de protection est valable jusqu'à sa révocation. En cas de doute, la version allemande du présent concept de protection fait foi.

Par « groupes d'hôtes », nous entendons ci-après les hôtes qui arrivent ensemble ou pour lesquels une réservation commune a été prise avant leur arrivée ou sur place. Un groupe d'hôtes compte entre 1 et 4 personnes qui se connaissent.

Par « collaborateurs » ou « personnel », nous entendons toutes les personnes engagées dans l'établissement (y compris les propriétaires et les conjoints/partenaires qui travaillent dans l'entreprise).



## RÈGLES DE BASE

Le concept de protection de l'établissement doit garantir que les directives suivantes sont respectées. Des mesures adéquates et suffisantes doivent être prises pour chacune de ces directives. Les employeurs et responsables d'établissement ou les propriétaires sont responsables du choix et de la mise en œuvre de ces mesures.

1. Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains. Il faut éviter autant que possible de toucher les objets et les surfaces.
2. Si plusieurs groupes d'hôtes séjournent simultanément dans l'établissement, il faut s'assurer qu'ils ne se mélangent pas. Dans toute la mesure du possible, les toilettes / salles de bains ne devraient pas être partagées par plusieurs groupes de personnes.
3. Les collaborateurs et les autres personnes respectent une distance de 2 mètres l'un envers l'autre.
4. Après usage, les surfaces et les objets doivent être nettoyés régulièrement et conformément aux besoins, tout particulièrement si plusieurs personnes les touchent. Les surfaces des salles de bains, les toilettes et les robinets doivent être nettoyés et désinfectés plusieurs fois chaque jour si plusieurs groupes de personnes les utilisent.
5. Des mesures de protection adéquates doivent être prises pour les personnes vulnérables.
6. Les personnes malades dans l'établissement sont envoyées à la maison et reçoivent l'instruction de respecter les mesures d'(auto-)isolement prévues par l'OFSP.
7. Il faut prendre en compte les aspects spécifiques du travail et les situations de travail pour garantir la protection.
8. Les collaborateurs et les autres personnes concernées doivent être informées des directives et mesures.
9. Les directives doivent être mises en œuvre au niveau du management.
10. Les données personnelles de tous les hôtes sont saisies. L'obligation de remplir le formulaire d'inscription s'applique aussi indépendamment du COVID-19.

## ÉTABLISSEMENT CONCERNÉ

Nom	Adresse

## RESUMÉ

- Toutes les mesures standards sont appliquées dans l'établissement
- Toutes les mesures standards sont appliquées dans l'établissement hormis les suivantes

## DÉROGATION AUX MESURES STANDARDS

Dérogation	Explication / Mesure

## 1. ASSURER L'HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains. Il faut éviter autant que possible de toucher les objets et les surfaces.

### Mesure

Mise en place de dispositifs destinés à l'hygiène des mains : les hôtes doivent pouvoir se laver les mains à l'eau et au savon lorsqu'ils entrent dans l'établissement (et dans l'espace bien-être) ou se désinfecter les mains au moyen d'un désinfectant idoine.

Toutes les personnes dans l'établissement doivent se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon. Cette mesure est particulièrement indiquée avant d'arriver au lieu de travail, entre les services à la clientèle de même qu'avant et après les pauses. Aux lieux de travail où il n'est pas possible de se laver ainsi les mains, celles-ci doivent être désinfectées.

Il faut enlever les objets non nécessaires que les hôtes sont susceptibles de toucher (p. ex. les journaux dans les espaces communs, les prospectus et les cartes de visite dans la zone de la réception, etc.).

## 2. SÉPARER LES GROUPES D'HÔTES

L'établissement veille à ce que les divers groupes d'hôtes ne se mélangent pas.

### Mesure

Un seul groupe de 4 personnes au maximum peut prendre place à une table. Les parents accompagnés de leurs enfants échappent à cette règle.

Si plusieurs groupes d'hôtes séjournent dans l'établissement, il faut s'assurer qu'ils ne se mélangent pas. Dans toute la mesure du possible, les toilettes / salles de bains ne devraient pas être partagées par plusieurs groupes de personnes.

## 3. GARDER LES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes respectent une distance de 2 mètres l'un envers l'autre. Les poignées de mains sont strictement proscrites.

### Mesure

Pour les travaux qui imposent inévitablement une distance inférieure à 2 mètres, les collaborateurs doivent minimiser leur exposition en abrégant la durée des contacts et/ou en prenant des mesures de protection adéquates.

Une distance de 2 mètres doit être observée vers l'avant et latéralement entre les groupes d'hôtes. La distance minimale ne s'applique pas si les groupes d'hôtes sont séparés par une paroi. Tous les matériaux sont en principe autorisés pour autant que le choix du matériau ne compromette pas sensiblement la protection contre une contamination par les gouttelettes.

Si la distance de 2 mètres ne peut pas être respectée dans le restaurant / le local du petit déjeuner, il faut espacer les heures de repas. Sinon, des éléments de séparation (p. ex. plexiglas) doivent être installés ou il faut travailler avec un masque et des gants.

### Mesure

Une distance minimale de 2 mètres est vivement recommandée durant le service (p. ex. pour le petit déjeuner). Si cette distance ne peut être respectée, fût-ce pendant peu de temps, il est fortement conseillé de porter un masque d'hygiène. Le port du masque n'est toutefois pas obligatoire.

Les piscines intérieures et extérieures, les saunas et les jacuzzis peuvent être utilisés. Les groupes d'hôtes ne doivent pas se mélanger. Sinon, une distance de 2 mètres doit être respectée.

L'établissement évite que les objets des hôtes (p. ex. valises, linges pour l'espace bien-être) ne soient touchés. Il en va de même pour leurs vêtements (p. ex. veste lors de l'accueil).

L'établissement indique les mesures d'hygiène et de protection aux hôtes. En cas de non-observation, l'établissement exerce le droit de domicile.

Dans les salles de réunion, les sièges sont espacés d'au moins 2 mètres.

## 4. NETTOYAGES

Les surfaces et les objets doivent être régulièrement nettoyés après usage, conformément aux besoins, tout particulièrement lorsqu'ils sont touchés par plusieurs personnes.

### Mesure

L'établissement veille à une aération régulière (aérer p. ex. 4 x 10 minutes environ chaque jour). En présence d'installations de climatisation et d'aération, on renoncera autant que possible à la récupération de l'air (air frais seulement).

Le couvert est changé après chaque client même s'il n'a pas été utilisé. Il est lavé avant d'être réutilisé. Pour les travaux de nettoyage, on privilégiera les chiffons jetables. Si des chiffons en tissu sont utilisés, ils doivent être changés régulièrement, au moins une fois par jour. La température à l'intérieur du lave-vaisselle devrait si possible être supérieure à 60° C.

Les surfaces et les objets (y compris les appareils téléphoniques, les outils, etc.) doivent être nettoyés régulièrement avec un détergent usuel disponible dans le commerce, ce particulièrement s'ils servent à un usage collectif.

Les poignées de porte, les boutons d'ascenseur, les mains courantes des escaliers, les machines à café, les distributeurs d'eau et les autres objets souvent touchés par plusieurs personnes doivent être régulièrement nettoyés.

Les toilettes (y compris la chasse d'eau et les robinets) doivent être régulièrement nettoyées et désinfectées.

Il faut vider les poubelles régulièrement et éviter d'entrer en contact avec les déchets. Il faut utiliser les accessoires (p. ex. balai, pelle), porter des gants et les mettre au rebut immédiatement après usage. Les sacs de déchets ne doivent pas être comprimés.

## 5. PERSONNES VULNÉRABLES

Les personnes vulnérables continuent d'observer les mesures de protection de l'OFSP et elles demeurent, autant que possible, à la maison. L'ordonnance 2 sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19) règle en détail la protection des employés vulnérables.

### Mesure

L'établissement prend en compte le fait que les groupes à risque requièrent une protection particulière.

## 6. MALADES DU COVID-19 SUR LE LIEU DE TRAVAIL

### Mesure

Si un collaborateur présente des symptômes de maladie, il est envoyé à la maison avec pour instruction d'observer l'(auto-)isolement conformément aux consignes de l'OFSP. Les mesures supplémentaires seront conformes aux instructions du service médical cantonal.

## 7. SITUATIONS DE TRAVAIL PARTICULIÈRES

Il faut tenir compte des aspects spécifiques du travail et des situations de travail pour assurer la protection des personnes.

### Mesure

Les masques d'hygiène sont régulièrement changés après usage. Les mains doivent être lavées avant de mettre le masque et après l'avoir enlevé et mis au rebut. Les masques jetables doivent être éliminés dans une poubelle fermée.

Les gants jetables doivent être régulièrement changés et éliminés dans une poubelle fermée.

L'établissement renonce aux ustensiles à usage collectif (p. ex. assaisonnements de table, sucriers, carafes, etc.) ou les nettoie à chaque passage de client.

L'établissement renonce autant que possible à mettre des objets à la disposition de plusieurs hôtes (p. ex. journaux, revues, en-cas).

L'établissement convertit le buffet en service à la carte. Une alternative serait de garantir que chaque hôte désinfecte ses mains avant de se servir, ou qu'il utilise des gants jetables, ou qu'il recourt à de nouveaux services.

## 8. INFORMATION DES HÔTES ET FORMATION DU PERSONNEL

Les collaborateurs et les autres personnes concernées doivent être informées des directives et des mesures.

Mesure
L'établissement affiche les mesures voulues par l'OFSP dans la zone d'accueil. Il faut en particulier attirer l'attention des hôtes sur les règles de distanciation et sur la nécessité d'éviter le mélange des groupes d'hôtes.
L'établissement instruit régulièrement les collaborateurs des mesures d'hygiène qui sont prises et des dispositions permettant une relation sûre avec la clientèle.
Le personnel est formé au maniement du matériel de protection personnel (p. ex. masques d'hygiène, visières, gants, etc.) pour que ces accessoires soient correctement mis, utilisés et éliminés.
Le personnel est formé à l'utilisation adéquate des désinfectants de surfaces, parce que toutes les surfaces ne résistent pas à l'alcool et que les surfaces peuvent subir des changements. Il est en outre recommandé de recouvrir le revêtement du sol aux endroits prévus pour se désinfecter les mains.
Les hôtes sont informés préalablement que le paiement sans numéraire (transfert préalable) est préféré.

## 9. MANAGEMENT

Mise en œuvre des directives au niveau du management.

Mesure
Les distributeurs de savon, les conteneurs de désinfectant pour les mains, les boîtes de serviettes jetables et les récipients de détergent sont régulièrement rechargés. (Veillez à disposer de réserves suffisantes et à passer commande en temps utile, compte tenu des perturbations de livraison).
Le stock de masques d'hygiène est régulièrement contrôlé.
Dans toute la mesure du possible, les collaborateurs vulnérables ne doivent accomplir que des tâches à faible risque d'infection.
L'établissement ne laisse aucun collaborateur malade travailler. Il envoie immédiatement les personnes concernées à la maison.

## 10. DONNÉES PERSONNELLES

L'établissement saisit les données de contact des hôtes. Cette obligation s'applique aussi indépendamment des mesures liées au COVID-19, tant pour les hôtes suisses qu'étrangers.

Mesure
Les données de contact de chaque hôte (prénom, nom, numéro de téléphone, date, heure) sont saisies avec le numéro ou le nom de la chambre qu'il occupe. L'établissement conserve ces données pendant dix ans et les détruit ensuite complètement. Le service médical cantonal est habilité à demander les données de contact s'il le juge nécessaire.

## AUTRES MESURES DE PROTECTION

Les services intersectoriels sont soumis aux concepts de protection de la branche concernée.

## CONCLUSION

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

Personne responsable, signature et date : \_\_\_\_\_

Modèle