

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

Version 28.06.2020

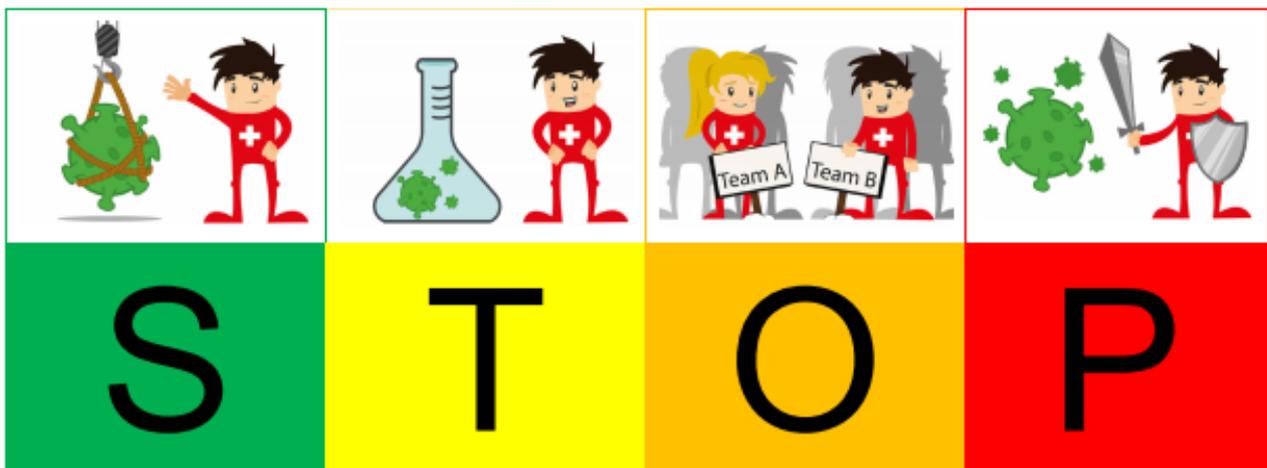
INTRODUCTION

Le présent concept de protection sert de modèle pour tous les établissements Bed & Breakfast. 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 3 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.

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.
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 1,5 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 régulièrement si plusieurs groupes de personnes les utilisent.
5. Les personnes malades dans l'établissement sont envoyées à la maison et reçoivent l'instruction de respecter les mesures d'isolement prévues par l'OFSP.
6. Il faut prendre en compte les aspects spécifiques du travail et les situations de travail pour garantir la protection.
7. Les collaborateurs et les autres personnes concernées doivent être informées des directives et mesures.
8. Les directives doivent être mises en œuvre au niveau du management.
9. 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

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 ont la possibilité de se laver les mains à l'eau et au savon lorsqu'ils entrent dans l'établissement (et dans l'espace bien-être) ou de se désinfecter les mains au moyen d'un désinfectant adéquat.

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.

2. SÉPARER LES GROUPES D'HÔTES

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

Mesure

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.

La taille d'un groupe d'hôtes est limitée à 1000 personnes au maximum.

Dans les établissements de restauration, la nourriture et les boissons sont autant que possible consommées assis.

Les places de jeu et les coins de jeu pour les enfants sont permis. Le nombre d'enfants n'y est pas limité. Les enfants ne sont pas astreints à des distances minimales.

Si deux groupes d'hôtes inconnus l'un de l'autre passent la nuit dans une chambre commune / dans un appartement (arrivées indépendantes), la règle de 1,5 mètre de distance doit être respectée. Cette distance minimale ne s'applique pas si une paroi sépare les groupes d'hôtes. Les hôtes qui arrivent ensemble et logent dans une chambre commune ne doivent pas observer la distance de 1,5 mètre. Il en va de même pour les familles.

3. GARDER LES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes respectent une distance de 1,5 mètres l'un envers l'autre. Les poignées de mains sont strictement proscrites.

Mesure
Pour les travaux qui imposent inévitablement une distance inférieure à 1,5 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 1,5 mètres doit être observées 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 1,5 mètres ne peut pas être respecté 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.
Une distance minimale de 1,5 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 1,5 mètres doit être respectée.
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 1,5 mètres.
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.
2 personnes qui travaillent pendant un certain temps côte à côte veilleront à observer une distance de 1,5 mètre l'une par rapport à l'autre, à se tourner le dos et à travailler en se décalant ou en portant un masque (p. ex. masque chirurgical ou masque OP) ou une visière de protection. Si les postes de travail sont séparés par une paroi, un voile ou un rideau, la règle de la distance minimale ne s'applique pas.

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).
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.

Mesure

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 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.

Le personnel utilise des vêtements de travail personnels. Les tabliers et les toques de cuisine, par exemple, ne sont pas échangés entre collaborateurs.

5. 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'isolement conformément aux consignes de l'OFSP. Les mesures supplémentaires seront conformes aux instructions du service médical cantonal.

6. 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.

7. INFORMATION

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.

8. MANAGEMENT

Mise en œuvre des directives au niveau du management.

Mesure
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 le stock. Au besoin, il propose des masques d'hygiène (p. ex. des masques chirurgicaux, des masques OP), des visières de protection et des gants.
Le prestataire (famille d'accueil) contrôle la mise en œuvre des mesures.
Les exploitants doivent informer les autorités cantonales compétentes de leur concept de protection, à la demande de celles-ci, et leur garantir l'accès aux installations, établissements et manifestations.
Si les autorités cantonales compétentes constatent que le concept de protection est insuffisant ou qu'il n'est pas mis en œuvre, elles prennent les mesures adéquates. Elles peuvent fermer des installations ou des établissements ou encore interdire ou annuler telle ou telle manifestation.

9. 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 : _____