

# PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19

## POUR L'HÔTEL BAD MURTENSEE, 3286 MUNTIELIER

Le présent plan de protection se base sur les plans de protection spécifiques de Gastrosuisse, l'association professionnelle de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse, qui réglementent la mise en œuvre des exigences décidées par les autorités fédérales et cantonales dans le quotidien des entreprises.

L'Hôtel Bad Murtensee (HBM) met en œuvre les exigences telles que décrites. Certaines exigences sont complétées par des mesures spécifiques pour HBM.

En particulier, les plans de protection officielle suivants servent de base :

- «PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19 POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION», version 13, valable à partir du 9 décembre 2020  
Comme ce plan de protection représente la version la plus complète de tous les plans de protection dans notre secteur, il est utilisé comme base faisant autorité pour le plan de protection HBM. Lorsque nécessaire, il est complété par les plans de protection et les arrêtés cantonaux suivants :
- «PLAN DE PROTECTION STANDARD SOUS COVID-19 POUR LES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS», version 7, valable à partir du 9 décembre 2020
- «ORDONNANCE RELATIVE AUX MESURES CANTONALES POUR FREINER LA PROPAGATION DU CORONAVIRUS» du canton de Fribourg, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> décembre 2020

**Depuis le 29 octobre 2020, les restaurants doivent être fermés de 23h00 à 06h00.**

## INTRODUCTION

Le présent plan de protection s'applique à tous les prestataires de services d'hôtellerie et de restauration. Les manifestations réunissant un maximum de 50 personnes ne peuvent se dérouler que dans des structures et entreprises 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. Des dispositions cantonales contraires prévalent. En particulier, l'autorité cantonale compétente peut décider de faciliter les mesures concernant la collecte des coordonnées, les apéritifs debout et les manifestations. 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.

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 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.

## 1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains. Eviter 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.

#### **HBM**

*Des distributeurs à désinfectant sont placés aux points suivants :*

1. distributeur automatique dans le hall d'entrée
2. à la réception
3. dans toutes les toilettes du bâtiment principal
4. à l'entrée du bistrot
5. à l'entrée du restaurant «See la vie»
6. à l'entrée de la petite salle
7. à l'entrée de la grande salle
8. au début de la terrasse
9. à l'entrée principale des chambres d'hôtel
10. à l'entrée du «Beach House»
11. dans toutes les toilettes du «Beach House»
12. au bar du «Beach House»

- 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.

## 1.1 ADDITIFS POUR L'HÔTELLERIE

### **HBM**

*Les boissons dans les minibars ont été retirées des chambres. Les hôtes peuvent acheter des boissons dans le bistrot ou dans le «Beach House».*

## 2. MASQUES FACIAUX

Le port du masque facial dans les espaces clos accessibles au public et dans les espaces extérieurs des hôtels et des restaurants

### MESURES

- Toute personne doit porter un masque facial dans les espaces clos accessibles au public et dans les espaces extérieurs des hôtels et des restaurants. 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 dans les espaces clos accessibles au public s'applique également au personnel qui y travaille, sauf si une protection efficace contre l'infection est assurée par des dispositifs de protection spéciaux (cloisons en synthétique ou en verre). Le personnel de cuisine doit désormais également porter un masque, à moins qu'une seule personne ne travaille dans la cuisine.
- 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.
- Une exception s'applique également aux personnes qui se produisent, comme les artistes ou les orateurs, tant qu'elles se produisent et que le port d'un masque n'est pas possible. Dès que la représentation est terminée, elles doivent également porter un masque.
- 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 (**HBM: y compris bistrot et «Beach House»**)
  - a) les groupes de clients doivent être installés aux différentes tables de manière à assurer une distance minimum nécessaire de 1,5 mètre entre chaque groupe;  
ou
  - b) les coordonnées de contact d’une personne par groupe de clients doivent être relevées.

#### **HBM**

*Dans le «Beach House», un itinéraire est clairement défini afin d’éviter que les clients ne se croisent. Des marquages au sol garantissent le respect des distances de sécurité. Les commandes de nourriture sont récupérées au kiosk par une entrée séparée. Le «Beach House» dispose de ses propres toilettes. L’information aux clients est transmise par le biais de panneaux d’information et d’affiches.*

- Si certaines zones de l’établissement ou de la manifestation comme l’entrée ou une salle de pause sont utilisées par les clients de tous les secteurs, les règles de distances doivent être respectées ou alors des mesures de protection doivent être prises et appliquées. Dans les espaces clos accessibles au public, les masques faciaux doivent également être portés.

#### **HBM**

*Ceci est pris en compte, par exemple, lorsque des pauses café lors de séminaires et que le buffet petit déjeuner sont simultanés.*

- Les coins de jeux pour enfants et les places de jeux sont autorisés. Le nombre d’enfants n’est pas limité. Aucune distance minimale ne s’applique pour les enfants. Les jouets éventuels doivent être facilement nettoyables. Les parents ou les personnes chargées de la surveillance respectent les règles de distanciation sociale avec les autres enfants et adultes.

### 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.
- 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 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 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.

#### **HBM**

*Dans le bâtiment principal, un urinoir est fermé et muni d'un tableau d'affichage.*

- La distance entre les différents groupes de clients peut être inférieure si des cloisons appropriées sont installées.
- 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. L'établissement n'est pas responsable du respect des mesures d'hygiène et de protection dans l'espace public.
- Lorsque les clients ne passent pas leur commande à table mais au comptoir (p. ex. take-aways, restaurants en libre-service), 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.

#### **HBM**

*Les clients et les employés sont séparés par un panneau en plexiglas au bar du «Beach House».*

- 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.

#### **HBM**

*L'entreprise évite que les employés ne touchent aux objets des clients. Cela inclut leurs vêtements. Les vestiaires ne sont autorisés que si le vêtement peut être fourni ou retiré sans toucher d'autres vêtements ou objets (par exemple, des cintres).*

#### 4.1 TRAVAIL LORSQUE LA DISTANCE DOIT ÊTRE DE MOINS DE 1,5 MÈTRE DANS LES ESPACES CLOS NON ACCESSIBLES AU PUBLIC

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

##### MESURES

- Lorsque 2 personnes travaillent longtemps côte à côte dans un espace non accessible au public, elles doivent garder une distance de 1,5 mètre, travailler dos à dos et en décalé ou porter des masques faciaux (p. ex. masques chirurgicaux). Si les postes de travail sont séparés par une paroi de séparation, un voile ou un rideau, la distance minimale ne doit pas être respectée. Toutefois, il n'y a pas d'obligation de porter un masque facial. L'entreprise doit permettre aux collaborateurs, qui le désirent, de travailler avec des masques d'hygiène ou des visières de protection.

#### 4.2 ADDITIFS POUR L'HÔTELLERIE

##### MESURES

- **HBM**  
*Les repas des participants au séminaires sont servis dans les salles séparées du restaurant principal ouvert aux clients.*
- Limiter le nombre de personnes / Limiter le nombre d'usagers dans les espaces:  
Selon le nombre de places assises
- Travail lorsque la distance doit être de moins de 1,5 mètres / Distance de 1,5 mètres ne peut pas être respectée:  
Travailler avec des parois de séparation (p. ex. parois de plexiglas à la réception); travailler avec des protections (p. ex. masque d'hygiène, gants)

##### **HBM**

*Les hôtes et les employés sont séparés par un panneau en plexiglas à la réception.*

### 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.

##### **HBM**

- *Les surfaces et les objets (par exemple les poignées de porte, les rampes d'escalier, les accoudoirs de chaise, les machines à café, les appareils de cuisine et autres matériels de travail usagés, les surfaces de travail, les claviers, les caisses enregistreuses, les téléphones, les cintres) doivent être nettoyés régulièrement avec un produit de nettoyage et de désinfection professionnel, en particulier lorsqu'ils sont utilisés en commun.*
- *Des chiffons jetables sont utilisés de préférence pour les travaux de nettoyage. Si des chiffons en tissu sont utilisés, ils doivent être changés régulièrement, au moins deux fois par jour.*

- *Après chaque service, y compris dans le «Beach House», tous les chiffons et torchons sont changés.*
- *Les couverts sont changés après chaque client et nettoyés avant d'être réutilisés. Aucune serviette, aucun couvert ou autre article, même inutilisé, ne sera réutilisé pour un nouveau groupe d'invités, tout sera traité comme sale, sauf s'il est enlevé avec des gants avant que les hôtes ne soient assis.*
- *Les couverts et la vaisselle (même lorsqu'ils ne sont pas utilisés) sont nettoyés dans le lave-vaisselle si possible (pas à la main). Les processus de lavage sont effectués à des températures supérieures à 60 °C.*
- *Les cartes de menu/vins et les plateaux sont nettoyés et désinfectés après chaque hôte.*
- *Les installations de WC sont nettoyées et désinfectées après chaque quart de travail (mais au moins deux fois par jour). Un protocole de nettoyage doit être respecté.*
- Des poubelles en nombre suffisant sont mises à disposition, notamment pour jeter les mouchoirs et les masques.
- Les poubelles sont vidées régulièrement.

#### **HBM**

- *Les poubelles ouvertes sont vidées plusieurs fois par jour.*
- *Les sacs poubelle ne sont pas comprimés manuellement.*
- 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).

#### **HBM**

*La porte d'entrée principale et la porte de la terrasse restent ouvertes dans la mesure du possible (aération).*

- 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.

## 5.1. ADDITIFS POUR L'HÔTELLERIE

### MESURES

#### **HBM**

*Les surfaces et les objets (par exemple la disposition des sièges, les sols, les tables, les chaises, la réception, les machines à café dans les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtel utilisées) sont nettoyés régulièrement avec un produit de nettoyage ou de désinfection professionnel, surtout lorsqu'ils sont utilisés ensemble :*

- *Le nettoyage des chambres est effectué le matin par le service d'entretien de l'hôtel au départ des clients, et les espaces publics sont nettoyés dans l'après-midi.*
- *Concept élaboré avec le partenaire spécialisé Ecolab*
- *Les clés des hôtes sont désinfectées à l'arrivée et au départ.*

## 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 de l'OFSP (voir [www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine](http://www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine)). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

## 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 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. masques 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 nettoyages 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 ou encore interdire ou annuler une manifestation.

## 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 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 COVID19.
- Ces coordonnées peuvent être relevées notamment via des systèmes de réservation ou de membre ou à l'aide d'un formulaire de contact.

#### HBM

Nous utilisons l'application **ok✓resto** qui garantit le respect de la loi et ne nécessite aucune installation d'une application. Comment cela fonctionne-t-il pour le client ?

1. Le client scanne un code QR lorsqu'il entre dans les locaux.
  2. Il saisit ses données.
  3. Il apprécie sa visite.
  4. Il scanne à nouveau le code QR avant de partir.
- Les données suivantes doivent être relevées:
    - a) nom, prénom, lieu de domicile, numéro de téléphone et numéro de table
    - b) lors de manifestations sans places assises et avec plus de 100 et jusqu'à 1'000 personnes: le secteur dans lequel la personne se tient.
  - Dans le cas de familles ou d'autres groupes de personnes connues les unes des autres il suffit d'enregistrer les coordonnées d'une seule personne de la famille ou du groupe en question.
  - 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
  - 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.

## 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 :



Muntelier, le 9 décembre 2020

Urs Rölli, Direction