

PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19 POUR LES ÉTABLISSEMENTS AVEC INFRA- STRUCTURES DE BIEN-ÊTRE ET SPAS, PIS- CINES, SAUNAS/BAINS TURCS, INSTALLA- TIONS SPORTIVES

Version 15: 10.09.2021, valable à partir du 13.09.2021

INTRODUCTION

Le plan de protection s'applique à tous les établissements hôteliers. Tous les établissements doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Les autorités cantonales effectuent des contrôles. Les établissements peuvent mettre en place des mesures supplémentaires spécifiques à l'entreprise. Les règles d'hygiène et de conduite déjà en vigueur devront être respectées à l'avenir aussi (p. ex. dans le domaine alimentaire et, de manière générale, pour la protection de la santé des collaborateurs). Pour le reste, toutes les dispositions de l'ordonnance sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19) s'appliquent.

Ce plan de protection est valable jusqu'à sa révocation ou jusqu'à la publication d'une nouvelle version. En cas de doute, la version allemande du présent plan de protection fait foi. Veuillez noter que certaines dispositions cantonales vont au-delà de ce plan de protection. Les autorités cantonales compétentes peuvent accorder certains allègements dès lors qu'un intérêt public prépondérant l'exige et que l'organisateur ou l'exploitant dispose d'un plan de protection. Des dispositions cantonales contraires prévalent.

Ce plan ne remplace pas le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration, qui doit être obligatoirement respecté dans les établissements de restauration. La définition du plan de protection pour l'hôtellerie-restauration s'applique aux groupes de clients.

L'établissement veille, sous sa propre responsabilité, au meilleur respect possible des directives de l'OFSP.

Pour les personnes âgées de plus de 16 ans, l'accès est réservé à celles ayant un certificat COVID:

Dans les restaurants, les bars et les discothèques où la consommation se fait sur place ainsi que dans les espaces wellness, les spas et les installations sportives, l'accès aux espaces intérieurs est uniquement réservé aux personnes ayant un certificat COVID si elles ont plus de 16 ans. Les établissements peuvent alors renoncer aux autres mesures de protection (distances, parois de séparation, obligation de consommer assis, port du masque obligatoire, etc.).

À l'extérieur, les établissements sont autorisés à restreindre l'accès uniquement aux personnes ayant un certificat COVID, mais ils n'en ont pas l'obligation. Si l'accès aux espaces extérieurs d'un restaurant, d'un bar ou d'une discothèque n'est pas réservé aux personnes disposant d'un certificat COVID, les distances minimales doivent alors être conservées entre les différents groupes d'hôtes.

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. Les restaurants, bars et discothèques où la consommation se fait sur place doivent veiller à ce que l'accès aux espaces intérieurs soit réservé aux personnes ayant un certificat COVID.
3. Un masque facial doit être porté dans les espaces intérieurs des installations et des établissements si l'accès n'est pas réservé aux personnes ayant un certificat COVID lorsqu'elles ont plus de 16 ans.
4. Les établissements de restauration, la restauration collective, les bars et les discothèques s'assurent que les différents groupes d'hôtes ne se mélangent pas à l'extérieur si l'accès n'est pas réservé aux personnes ayant un certificat COVID lorsqu'elles ont plus de 16 ans.
5. 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.
6. Nettoyage régulier des surfaces conformément aux besoins.
7. Renvoyer les personnes malades dans l'établissement chez elles et leur ordonner de contacter leur médecin et de respecter les recommandations de l'OFSP.
8. Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte afin d'assurer la protection.
9. 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.
10. Les prescriptions sont mises en œuvre au niveau du management afin de réaliser et d'adapter efficacement les mesures de protection.
11. Les coordonnées de contact des clients sont recueillies conformément au plan de protection pour l'hôtellerie-restauration.

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.

Critères	Norme pour la mise en œuvre
Mettre en place des postes destinés à l'hygiène des mains.	Les clients ont la possibilité de se laver les mains à l'eau et au savon ou d'utiliser un désinfectant lorsqu'ils entrent dans l'établissement.
Toutes les personnes dans l'entreprise doivent se laver régulièrement les mains avec de l'eau et du savon.	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.

2. CERTIFICAT COVID

Dans les installations des hôtels telles que les piscines couvertes, les espaces wellness et les spas, l'accès aux espaces intérieurs doit être restreint aux personnes ayant un certificat COVID si elles ont plus de 16 ans. Cela s'applique également aux installations qui ont des zones intérieures et extérieures communes. La restriction de l'accès aux espaces se trouvant uniquement à l'extérieur est facultative.

L'établissement contrôle les certificats COVID des hôtes à l'entrée ou à la table, au plus tard lors du premier contact du personnel de service avec les clientes et clients.
Si possible, les hôtes doivent être informés de l'obligation de présenter un certificat avant d'entrer dans les espaces intérieurs, par exemple au moyen d'une affiche (cf. matériel d'information de l'OFSP: https://ofsp-coronavirus.ch/telechargements/)
Les certificats ne sont valides que s'ils sont accompagnés d'une pièce d'identité (carte d'identité, passeport, etc.). Le contrôle du certificat COVID se fait au moyen de l'application «COVID Certificate Check». La personne procédant à la vérification compare le nom et la date de naissance figurant sur la pièce d'identité (avec photo) avec les données du certificat COVID.
Les personnes âgées de moins de 16 ans n'ont pas l'obligation de présenter un certificat COVID.
Les données issues de la vérification des certificats ne peuvent être conservées que si elles sont nécessaires pour assurer le contrôle de l'accès. Dans ce cas, elles doivent être supprimées après 12 heures au plus tard. Elles ne peuvent pas être gardées ou utilisées à d'autres fins.
Les collaboratrices et collaborateurs de la branche de l'hôtellerie et de la restauration ne sont pas obligés d'avoir un certificat COVID. L'employeuse ou l'employeur a toutefois le droit de vérifier si ses employé-e-s en possède un, mais uniquement dans le cadre du plan de protection interne ou de la mise en place du plan de dépistage.
L'employeuse ou l'employeur doit indiquer par écrit si elle ou il souhaite prendre des mesures de protection ou de mise en œuvre d'un plan de dépistage en s'appuyant sur le certificat COVID. Les collaboratrices et collaborateurs doivent être consultés.
Les cantines d'entreprise, les établissements de restauration dans les zones de transit des aéroports et les restaurants des institutions sociales n'ont pas l'obligation de restreindre leur accès aux personnes ayant un certificat COVID lorsque elles ont plus de 16 ans.
Le certificat est obligatoire dans les zones suivantes des hôtels: <ul style="list-style-type: none"> • Restaurants, bars et discothèques se trouvant à l'intérieur • Événements se déroulant à l'intérieur (manifestations privées telles que mariages, séminaires, événements culturels tels que concerts ou théâtre, manifestations sportives) • Espaces intérieurs des installations sportives: centres wellness et fitness, piscines couvertes, bains thermaux, etc.
Les personnes vaccinées ou guéries peuvent déposer leur certificat dans les établissements qui délivrent des abonnements personnalisés (p. ex. centres de fitness, check-in dans un hôtel). Il relève de la responsabilité de l'exploitant-e de réaliser un contrôle périodique du certificat (intégré), notamment afin de vérifier que celui-ci n'a pas été révoqué.

3. MASQUES FACIAUX

Le port d'un masque facial n'est pas obligatoire dans les endroits où l'accès est uniquement réservé aux personnes disposant d'un certificat COVID et qu'une obligation de présenter un certificat s'applique.

Mesures
Dans les espaces intérieurs, le port du masque n'est pas obligatoire pour les hôtes lorsque l'accès est réservé aux personnes ayant un certificat COVID.
À l'extérieur, le masque n'est pas obligatoire. Les hôtes sans certificat COVID qui se trouvent dans les espaces extérieurs doivent porter un masque s'ils entrent à l'intérieur (p. ex. comptoir, buffet, toilettes, etc.).
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.

Les personnes qui ne respectent pas le port obligatoire du masque (lorsque cela est exigé) malgré les remarques et avertissements doivent être refoulées.

3. GARDER SES DISTANCES

Si l'accès est restreint aux personnes ayant un certificat COVID, les mesures de distanciation peuvent être levées. Si ce n'est pas le cas, les dispositions suivantes s'appliquent (p. ex. à l'entrée):

Critères	Norme pour la mise en œuvre
Délimiter les zones de déplacement et les zones de séjour	
Garantir la distance de 1,5 mètre entre les clients (p. ex. à l'entrée)	Si nécessaire, réaliser un marquage au sol pour le respect d'une distance d'au moins 1,5 mètre entre les groupes de clients présents et contrôler le flux de personnes.
	Les places de repos (p. ex. chaises longues, coins détente, appareils de sport, etc.) doivent être espacées de 1,5 mètre. Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.
	Garantir une distance de 1,5 mètre dans les salles communes telles que les vestiaires. Demander aux clients de se changer dans les chambres si possible.
	Les règles de distanciation doivent aussi être respectées dans les douches. L'utilisation de toutes les douches est possible lorsqu'il existe des parois de séparation.
Garantir 1,5 mètre de distance dans les WC (p. ex. par des parois de séparation entre les pissoirs ou toilettes).	
Compétitions et tournois	Des concepts de protection individuels doivent être établis pour les compétitions. Des dispositions particulières s'appliquent.
Limiter le nombre de personnes	
Limiter le nombre d'utilisateurs dans les espaces	Nombre maximal d'utilisateurs affiché à l'entrée. L'utilisation des installations peut être régulée par un système d'enregistrement.
Non-respect de la distance	Le non-respect de la distance entre différents groupes de clients est admis si des parois de séparation adaptées sont mises en place.

4. NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement et de manière adéquate les surfaces et les objets après leur utilisation, en particulier si plusieurs personnes les touchent.

Mesures	
Aérer	
Garantir absolument la circulation d'air	L'établissement assure une aération régulière et suffisante dans les locaux de travail (p. ex. Aérer env. 5 à 10 minutes toutes les heures). Dans les pièces équipées d'installations de climatisation et d'aération, éviter le plus possible d'activer la recirculation d'air (amenée d'air frais uniquement).

Surfaces et objets	
Nettoyage des surfaces de contact	Toutes les surfaces sont régulièrement nettoyées de manière adéquate.
Déchets	
Mise à disposition de poubelles	Les poubelles ouvertes sont régulièrement vidées.
Vêtements de travail et linge	
Laver les vêtements de travail	Les vêtements de travail sont changés chaque jour et lavés après usage avec un produit de nettoyage du commerce.
Linges utilisés par les clients	Les linges utilisés par les clients sont lavés après chaque utilisation (p. ex. linges pour les massages, la physiothérapie).

5. PERSONNES ATTEINTES DU COVID-19 AU POSTE DE TRAVAIL

Mesures	
Protection contre l'infection	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/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/isolation-und-quarantaene.html). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.
Pour le personnel des entreprises qui disposent d'un plan de dépistage (test hebdomadaire sur place) et qui permettent aux personnes travaillant sur place de se faire tester au moins une fois par semaine, la quarantaine de contact est levée pour l'exercice de leurs activités professionnelles.	
Les personnes exemptées de la quarantaine de contact sont celles qui: <ul style="list-style-type: none"> • peuvent prouver qu'elles sont vaccinées contre le COVID-19; • peuvent prouver qu'elles ont contracté le Sars-CoV-2 et qu'elles sont considérées comme guéries. 	

6. 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 marchandises et du retrait de marchandises ou de déchets.	

7. 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 le champ d'application du certificat COVID, les règles de distanciation et le fait qu'il faut éviter le 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), au port correct et à 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 couvrir le sol sous les stations de désinfection.

La clientèle est informée à la réception, oralement ou par écrit, que les clients présentant des symptômes indiquant une infection respiratoire sont priés de renoncer à séjourner dans l'établissement, p. ex. au moyen de la version actuelle de l'affiche de l'OFSP: <https://ofsp-coronavirus.ch/telechargements/>.

L'établissement informe les collaborateurs de manière transparente sur la situation relative à la santé au sein de l'entreprise. Il faut tenir compte du fait que les données relatives à la santé font partie des données sensibles.

8. MANAGEMENT

Mise en œuvre de mesures au niveau du management pour appliquer et adapter efficacement les mesures de protection.

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 prononcer des amendes d'ordre ou décider de la fermeture de certains établissements ou entreprises.

Pour les collaboratrices et collaborateurs des entreprises qui disposent d'un concept de test (test hebdomadaire sur place) et permettent aux personnes travaillant sur place de se faire tester au moins une fois par semaine, la quarantaine de contact est levée pour l'exercice de leurs activités professionnelles.

Les employeurs doivent garantir que les collaboratrices et collaborateurs sont en mesure de respecter les recommandations d'hygiène et de distanciation de l'OFS. Les mesures corrélatives doivent être prévues et mises en œuvre.

Les employeurs prennent d'autres mesures selon le principe STOP (substitution, mesures techniques et organisationnelles, équipement de protection personnel), notamment la possibilité du télétravail, la séparation physique, les équipes séparées, une aération régulière ou le port de masques faciaux.

L'employeuse ou l'employeur a le droit de vérifier si ses employé-e-s disposent d'un certificat, mais uniquement pour déterminer les mesures protection appropriées ou pour mettre en place un plan de dépistage. Les résultats d'un tel contrôle ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins.

L'établissement explique au personnel comment contrôler les certificats COVID.

9. AUTRES MESURES DE PROTECTION

Mesures

Pour les services provenant de différents secteurs d'activité, les concepts de protection des branches respectives s'appliquent.

L'établissement informe les clients sur les règles d'hygiène et de protection. En cas de violation, l'établissement fait usage de son droit de domicile.

CONCLUSION

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

Personne responsable, signature et date: _____