

Questions et réponses concernant la mise en œuvre du plan de protection pour l'hôtellerie-restauration sous Covid-19, valable depuis le 22 décembre 2020

[Etat : 21 janvier 2021]

Table des matières

INFORMATION GÉNÉRALE	3
1. «Quelles sont les mesures en vigueur?»	3
2. «Quels ont été les changements les plus importants depuis le 22 décembre 2020?»	3
3. «Quel peut être le montant de l'amende pour une violation des règles en vigueur?»	4
4. «Le plan de protection doit-il être imprimé et signé?»	4
5. «Que dois-je faire si un client nous informe après une visite au restaurant qu'il a été testé positif pour le COVID19?»	4
6. «Faut-il suivre les dispositions cantonales lorsque l'établissement met en œuvre le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration?»	4
7. «Les cantons peuvent-ils prévoir des restrictions par rapport aux dispositions de la Confédération?»	4
8. «Les cantons peuvent-ils prévoir des assouplissements par rapport aux dispositions de la Confédération?»	4
LIMITATION DES HEURES D'OUVERTURE / FERMETURE D'ÉTABLISSEMENTS / TAKE AWAY	4
9. «La fermeture des établissements dans le domaine de restauration s'applique-t-elle dans tous les cantons?»	4
10. «La fermeture des établissements s'applique-t-elle à l'ensemble des types d'établissements?»	4
11. «Quelles sont les conditions applicables aux restaurants partenaires des hôtels Garni ou d'autres modèles hybrides?»	5
12. «Quelles sont les conditions pour que les restaurants puissent servir les chauffeurs routiers?»	5
13. «Est-il possible de passer à la vente à emporter?»	5
14. «Quels sont les aliments qui peuvent être vendus à l'emporter (take away)?»	5
15. «Que faut-il prendre en considération pour la vente à emporter eu égard aux clients?»	6
16. «Est-il possible de proposer des plats à emporter avec un buffet / en self-service?»	6
17. «Faut-il relever les coordonnées des clients pour les plats livrés ou emportés?»	6
18. «La fermeture des établissements s'applique-t-elle également aux cantines d'entreprise?»	6
19. «Une cantine peut-elle proposer la vente à emporter aux personnes externes?»	6
DISTANCE MINIMALE	6
20. «Quelles sont les distances minimales en vigueur?»	6
21. «Les règles de distanciation doivent-elles être respectées?»	7
22. «Les clients doivent-ils également respecter les distances minimales dans les zones communes (p. ex. toilettes) s'ils portent un masque?»	7
COORDONNÉES DE CONTACT	7
23. «Dans quels cas la collecte des coordonnées de contact elle-est obligatoire?»	7
24. «Les coordonnées de contact d'une personne par groupe de clients suffisent-elles?»	7
25. «Quelles sont les informations qui doivent être collectées?»	7
26. «De quoi l'établissement doit-il informer les clients lors de la collecte des données de contact?»	7
27. «Comment enregistrer les coordonnées de contact?»	7
MANIFESTATIONS / MUSIQUE EN DIRECT / SEMINAIRES	8
28. «Qu'entend-on exactement par manifestation?»	8
29. «Les manifestations sont-ils autorisées?»	8
30. «Les manifestations religieuses sont toujours autorisées. Par suite, est-il autorisé de prendre un repas dans un établissement de restauration après un enterrement?»	8
31. «Les séminaires sont-ils autorisés dans le domaine des affaires?»	8
32. «Est-ce que les participants à un séminaire doivent respecter les distances minimales entre eux (même s'ils portent un masque)?»	8
33. «Les restaurants ont-ils le droit de louer leurs locaux pour les activités d'une association?»	8
CONSOMMATION À TABLE	9
34. «Puis-je proposer un buffet en libre-service?»	9

35.	«Les apéros debout sont-ils autorisés?»	9
36.	«Est-il permis de fumer debout dans un fumoir?»	9
37.	«Est-il possible de mettre des couvertures chauffantes à disposition des clients? De quoi faut-il tenir compte?».....	9
38.	«Au comptoir d'un bar, faut-il installer une paroi de séparation entre les clients et le personnel?»	9
39.	«Quelles sont les dimensions requises pour les parois de séparation?»	9
GROUPES DE CLIENTS		9
40.	«Quel est le nombre maximum de personnes autorisé dans une zone accessible aux clients?»	9
41.	«Différents groupes de 4 clients au maximum peuvent-ils s'asseoir à la même table/aux comptoirs des bars?»	10
42.	«Est-ce que deux familles avec au total plus de quatre personnes peuvent s'asseoir ensemble à une table?»	10
43.	«Une famille qui ne vit pas sous le même toit mais compte plus de 4 personnes, peut-elle s'asseoir à la même table? Les grands-parents, parents et petits-enfants en font-ils partie?»	10
44.	«Si plusieurs personnes/familles passent leurs vacances dans le même appartement / maison et ne vivent pas dans le même ménage à la maison: ont-elles le droit de s'asseoir ensemble à une même table au restaurant?»	10
45.	«Les ménages communs (par ex. des étudiants vivant en collocation) de plus de quatre personnes sont-ils autorisés à s'asseoir à la même table, même s'ils ne constituent pas une famille?».....	10
46.	«La limitation du nombre de personnes s'applique-t-elle dans le cas de la location d'appartements de vacances ou de logements pour groupes?».....	10
47.	«Les établissements de restauration peuvent-ils louer leurs locaux ou des salles attenantes (par ex. avec un billard, une salle de répétition pour musiciens) à des particuliers ?»	10
OBLIGATION DU PORT DU MASQUE.....		10
48.	«Le personnel doit-il porter un masque si les distances minimales entre les collaborateurs peuvent être respectées?»	10
49.	«Les employés qui ne peuvent porter un masque pour des raisons médicales sont-ils autorisés à assurer le service en salle?»	11
50.	«Existe-t-il une obligation de port du masque pour les clients?»	11
51.	«Un établissement peut-il être sanctionné si les clients refusent de porter le masque?»	11
52.	«Les visières de protection comptent-elles comme masques faciaux?»	11

INFORMATION GÉNÉRALE

1. «*Quelles sont les mesures en vigueur?*»

- Le «Plan de protection sous COVID-19 pour l'hôtellerie-restauration» s'applique pour tous les prestataires de services 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. Il 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.
- L'[ordonnance COVID-19 situation particulière](#) doit en outre être respectée.
- Des dispositions cantonales contraires prévalent. Il faut donc vérifier celles-ci régulièrement. Vous trouverez [ici](#) une liste des dispositions cantonales contraires. Il est possible que certains cantons stipulent entre temps des règles qui ne sont pas encore listées.
- Les prescriptions légales d'hygiène et de protection en vigueur continuent d'être valables (p. ex. dans le secteur alimentaire et pour la protection générale de la santé des collaborateurs).

2. «*Quels ont été les changements les plus importants depuis le 22 décembre 2020?*»

- **L'exploitation des établissements de restauration, des bars, des boîtes de nuit, des discothèques et des salles de danse est interdite.** Depuis le **9 janvier 2021**, les établissements doivent rester fermés, et ce **dans tout le pays** – il n'y a plus d'**allègements cantonaux** à ce sujet.
- L'interdiction ne s'applique pas aux établissements suivants:
 - **Les établissements de restauration et les bars réservés aux clients des hôtels :** ils doivent rester fermés entre 23 heures et 6 heures du matin. Cela inclut aussi les établissements externes avec lesquels les hôtels ne disposant pas de leur propre restaurant (hôtel meublé) ont conclu un partenariat afin de proposer un service de restauration à leurs clients.
 - **Les services de livraison de repas et les établissements de vente à l'emporter :** ils doivent rester fermés entre 23 heures et 6 heures du matin.
 - **Les restaurants d'entreprise qui servent exclusivement** le personnel travaillant **dans l'entreprise** concernée et les **cantines** et les **structures de jour des écoles obligatoires** qui servent **exclusivement** les élèves, les membres du corps enseignant et les employés de l'école.
 - Les **restaurants** d'ordinaire fréquentés par des chauffeurs routiers (parce que disposant de parkings suffisamment spacieux pour les camions) peuvent les accueillir en tant que «**cantine d'entreprise**».
- **Les mesures suivantes continuent à s'appliquer:**
 - **Restaurants, bars et clubs :** Ils doivent recueillir les coordonnées d'au moins une personne par groupe de clients (même lorsque les distances minimales sont respectées). Il n'y a pas de nombre maximal de personnes concernant les zones réservées aux clients de ces établissements, sous réserve d'éventuelles limites fixées par le canton. Quatre personnes au maximum pourront se regrouper par table, à l'exception des familles avec enfants. Les distances minimales entre les groupes de clients ne peuvent être réduites qu'à condition d'installation de barrières entre eux (par exemple cloisons de séparation).
 - **Port du masque :** Le port du masque est obligatoire dans les espaces intérieurs et extérieurs des installations et établissements accessibles au public tels que restaurants et bars. Une exception continue d'être faite pour les hôtes de restaurants et bars lorsqu'ils sont assis.
 - **Manifestations :** Il est en principe interdit d'organiser des manifestations dans des installations et établissements accessibles au public (par ex. restaurants, bars et clubs).

3. **«Quel peut être le montant de l'amende pour une violation des règles en vigueur?»**
 - Pour les infractions pertinentes commises intentionnellement, une amende maximale de CHF 10 000.00 s'applique. On peut toutefois partir du principe que ces amendes seront prononcées en dessous de cette peine maximale.
 - La poursuite de l'infraction et donc la fixation de la peine relève de la compétence des cantons.
4. **«Le plan de protection doit-il être imprimé et signé?»**
 - Oui, le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration doit être imprimé et signé.
5. **«Que dois-je faire si un client nous informe après une visite au restaurant qu'il a été testé positif pour le COVID19?»**
 - Dans ce cas, appelez l'infoline Coronavirus : +41 58 463 00 00, tous les jours, de 6 à 23 h
6. **«Faut-il suivre les dispositions cantonales lorsque l'établissement met en œuvre le plan de protection pour l'hôtellerie-restauration?»**
 - Oui. Des dispositions cantonales contraires prévalent. Les autorités cantonales réalisent des contrôles.
 - [Voici](#) une liste des dispositions cantonales qui vont au-delà du plan de protection pour l'hôtellerie-restauration, qui vont au-delà du «Plan de protection sous COVID-19 pour l'hôtellerie-restauration». Il est possible que certains cantons édictent entre-temps des exigences plus éten- dues qui ne sont pas mentionnées ici.
7. **«Les cantons peuvent-ils prévoir des restrictions par rapport aux dispositions de la Con- fédération?»**
 - Oui, les cantons peuvent prendre des mesures complémentaires à celles de la Confédération pendant une durée limitée.
 - Des dispositions cantonales contraires prévalent.
8. **«Les cantons peuvent-ils prévoir des assouplissements par rapport aux dispositions de la Confédération?»**
 - Seulement au cas par cas pour les installations et les établissements ainsi que pour les mani- festations, lorsqu'il existe un intérêt public prépondérant, la situation épidémiologique le permet et si l'organisateur ou le restaurateur soumet un plan de protection. Il faut partir du principe que les autorisations d'exception cantonales seront peu nombreuses.

LIMITATION DES HEURES D'OUVERTURE / FERMETURE D'ÉTABLISSEMENTS / TAKE AWAY

9. **«La fermeture des établissements dans le domaine de restauration s'applique-t-elle dans tous les cantons?»**
 - Oui, depuis le 9 janvier 2021, sur l'ensemble du territoire national, les établissements de la restauration doivent rester fermés (des dérogations sont prévues pour les restaurants et bars offrant leurs prestations uniquement aux clients d'hôtels, pour les services de livraison de repas, les établissements de vente à l'emporter ainsi que les cantines d'entreprise et scolaires, voir question 10).
10. **«La fermeture des établissements s'applique-t-elle à l'ensemble des types d'établisse- ments?»**
 - La fermeture s'applique aux restaurants, bars, clubs ainsi qu'aux discothèques et aux boîtes de nuit. La réglementation s'applique également aux stations de sports d'hivers / domaines skiabiles.
 - Des exceptions s'appliquent aux:
 - **Les établissements de restauration et les bars réservés aux clients des hôtels :** ils doivent rester fermés entre 23 heures et 6 heures du matin. Cela inclut aussi les établissements externes avec lesquels les hôtels ne disposant pas de leur propre res- taurant (hôtel meublé) ont conclu un partenariat afin de proposer un service de resta- ration à leurs clients.

- **Les services de livraison de repas et les établissements de vente à l'emporter** : ils doivent rester fermés entre 23 heures et 6 heures du matin.
- **Les restaurants d'entreprise qui servent exclusivement** le personnel travaillant **dans l'entreprise** concernée et les **cantines** et les **structures de jour des écoles obligatoires** qui servent **exclusivement** les élèves, les membres du corps enseignant et les employés de l'école. **Les cantines des écoles non obligatoires (hautes-écoles, universités) doivent rester fermées.**
- Les **restaurants** d'ordinaire fréquentés par des chauffeurs routiers (parce que disposant de parkings suffisamment spacieux pour les camions) peuvent les accueillir en tant que «**cantine d'entreprise**».

11. «Quelles sont les conditions applicables aux restaurants partenaires des hôtels Garni ou d'autres modèles hybrides?»

- Dans certains cas, les clients de l'hôtel sont servis dans des restaurants partenaires (externes). A ce titre, les conditions suivantes doivent être remplies:
 - il est indispensable que les restaurants partenaires soient situés à distance de marche de l'hôtel Garni;
 - il existe un contrat de coopération écrit. Le nombre de ces contrats doit être limité à un maximum de 2 afin d'éviter un brassage; et
 - dans le plan de protection, il doit être indiqué de quelle manière le contrôle des clients doit avoir lieu (qu'il s'agit exclusivement de clients de l'hôtel).
- Les clients qui ont réservé un hébergement avec un coin cuisine dans un hôtel pourront également être servis dans le restaurant de l'hôtel.

12. «Quelles sont les conditions pour que les restaurants puissent servir les chauffeurs routiers?»

- Les restaurants d'ordinaire fréquentés par des chauffeurs routiers (parce que disposant de parkings suffisamment spacieux pour les camions) peuvent accueillir exclusivement les chauffeurs routiers (en tant que «cantine d'entreprise») aux conditions suivantes:
 - Les chauffeurs routiers passent la nuit sur le parking de l'établissement (ils se garent là pour la nuit). Ils doivent pouvoir justifier de leur identité.
 - Le restaurant peut les accueillir uniquement le soir. Ils ont l'obligation de s'asseoir et lorsqu'ils consomment, la distance requise entre chaque personne doit être respectée.
 - Il doit être possible de contrôler que l'établissement ne laisse entrer que les chauffeurs routiers et que ceux-ci passent bien la nuit sur le parking de l'établissement.

13. «Est-il possible de passer à la vente à emporter?»

- Oui, mais il faut tenir compte de ce qui suit:
 - Pour être considéré comme un établissement de vente à emporter, un établissement doit être un restaurant ou un établissement de restauration. Le facteur déterminant pour cette qualification est le type d'établissement qui est enregistré auprès du canton et le fait de savoir si les exigences des prescriptions en matière de droit alimentaire y sont remplies.
 - Les exigences cantonales respectives doivent être vérifiées (par ex. autorisation obligatoire, obligation de déclarer).
 - Un établissement de vente à emporter prépare lui-même les aliments prêts à la consommation et est orienté vers la vente de repas (y compris les boissons) à consommation rapide. Toutefois, les commerces qui ne vendent par exemple que des bouteilles de boissons ou des aliments emballés ou en sachets comme des chips ou des branches de chocolat ne sont pas considérés être des établissements de vente à emporter.

14. «Quels sont les aliments qui peuvent être vendus à l'emporter (take away)?»

- Le terme «take away» n'est pas défini dans la loi. Compte tenu des heures de fermeture imposées aux restaurants, il devrait pourtant être possible pour les gens de continuer à prendre un

repas. L'objectif n'est pas que certains établissements puissent vendre de la nourriture jusqu'à 23 heures, mais plutôt des repas complets qui remplacent la fréquentation d'un restaurant.

- Un établissement de vente à emporter prépare lui-même les aliments prêts à la consommation et est orienté vers la vente de repas (y compris les boissons) à consommation rapide. Une description plus précise n'est pas possible compte tenu des différentes formes de vente à emporter (par ex. food-truck, bar à sandwich, plats préparés, sandwiches, salades en sachet, croissants). Toutefois, les commerces qui ne vendent par exemple que des bouteilles de boissons ou des aliments emballés ou en sachets comme des chips ou des branches de chocolat ne sont pas considérés être des établissements de vente à emporter.

15. «Que faut-il prendre en considération pour la vente à emporter eu égard aux clients?»

- Les établissements informent leurs clients sur les règles de distanciation à l'aide d'affiches et de marquages au sol. Les clients doivent porter un masque facial.
- L'exploitant prévoit des mesures visant à éviter les rassemblements de personnes devant son établissement. Il est ainsi interdit de prévoir des sièges ou des espaces de consommation debout à proximité de l'établissement ; seul l'achat de nourriture et de boissons est autorisé. Aussi, il ne doit pas y avoir de possibilités de consommation dans l'établissement de vente à emporter (ni assis ni debout). S'il y a des toilettes, elles peuvent être ouvertes à la clientèle.
- Il n'est pas nécessaire de relever les coordonnées des clients dans les établissements de vente à emporter.

16. «Est-il possible de proposer des plats à emporter avec un buffet / en self-service?»

- Oui. Il faut tenir compte de ce qui suit :
 - Les établissements disposant d'un concept pour le buffet informent leurs clients sur les règles de distanciation à l'aide d'affiches et de marquages au sol. Il faut réserver suffisamment de place devant le buffet.
 - Les clients doivent porter un masque facial.

17. «Faut-il relever les coordonnées des clients pour les plats livrés ou emportés?»

- Non. Il convient de tenir compte des dispositions cantonales contraires.

18. «La fermeture des établissements s'applique-t-elle également aux cantines d'entreprise?»

- Non, si les cantines d'entreprise sont exclusivement réservées aux personnes travaillant dans l'entreprise concernée.
- En outre, les cantines d'entreprise sont autorisées à servir les employés des entreprises environnantes, à condition qu'un accord de subvention existe entre la cantine d'entreprise et l'entreprise concernée et que ces employés puissent être clairement identifiés (par exemple au moyen d'un batch, d'une carte d'identité).
- Lors de la consommation, la distance requise entre chaque personne est respectée (aussi avec des parois) et la consommation n'est possible qu'en position assise.
- De plus, les restaurants d'ordinaire fréquentés par des chauffeurs routiers (parce qu'ils disposent de parkings suffisamment spacieux pour les camions) peuvent accueillir (en tant que «cantine d'entreprise»), dans certaines conditions, exclusivement les chauffeurs routiers (voir question 12).

19. «Une cantine peut-elle proposer la vente à emporter aux personnes externes?»

- Oui, toutefois, les personnes externes ne peuvent pas consommer sur place et les mesures d'hygiène et de distanciation doivent être respectées.

DISTANCE MINIMALE

20. «Quelles sont les distances minimales en vigueur?»

- 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 (dos-à-dos). Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.

- Aucune distance minimale ne s'applique au sein d'un groupe de clients (c'est-à-dire 4 personnes max.).
- 21. «Les règles de distanciation doivent-elles être respectées?»**
- Un non-respect de la distance entre des différents groupes de clients est admis uniquement si des séparations efficaces sont installées.
 - Egalement aux endroits des établissements ou salles de spectacle comme par exemple l'entrée, zone d'attente, salle de pause et toilettes, les règles de distances doivent être respectées ou alors des mesures de protection doivent être appliquées.
- 22. «Les clients doivent-ils également respecter les distances minimales dans les zones communes (p. ex. toilettes) s'ils portent un masque?»**
- Il faut en principe continuer à respecter autant que possible les distances minimales même en portant le masque.

COORDONNÉES DE CONTACT

- 23. «Dans quels cas la collecte des coordonnées de contact elle est obligatoire?»**
- Depuis le 9 décembre 2020, l'établissement est tenu de recueillir les coordonnées d'au moins une personne du groupe de clients (même lorsque les distances minimales sont respectées ou des cloisons ont été installées).
 - L'obligation de collecter les coordonnées ne s'applique pas si un établissement ne propose que des services à emporter ou de livraison.
 - Il convient de vérifier des autres dispositions cantonales (par exemple la collecte des données personnelles de chaque personne).
- 24. «Les coordonnées de contact d'une personne par groupe de clients suffisent-elles?»**
- Pour les familles et les autres groupes dont les personnes se connaissent ainsi que dans les établissements de restauration, les bars et les clubs, la collecte des coordonnées de contact d'une seule personne par famille ou groupe est suffisante.
 - Il convient de vérifier les autres dispositions cantonales (par exemple la collecte des données personnelles de chaque personne).
- 25. «Quelles sont les informations qui doivent être collectées?»**
- Les données suivantes doivent être relevées: nom, prénom, lieu de domicile (code postal), numéro de téléphone, numéro de table et / ou de place assise (pour les manifestations avec places assises).
 - Il convient de vérifier d'éventuelles dispositions cantonales contraires.
- 26. «De quoi l'établissement doit-il informer les clients lors de la collecte des données de contact?»**
- Du point suivant : la possibilité que le service cantonal compétent prenne contact avec elles et sa compétence pour ordonner une quarantaine en cas de contacts avec des personnes atteintes du COVID-19.
- 27. «Comment enregistrer les coordonnées de contact?»**
- Il est recommandé d'enregistrer les coordonnées de contact via des systèmes électroniques de réservation ou de membres qui satisfont aux exigences cantonales et fédérales et qui garantissent l'exactitude des données des clients. Vous trouverez [ici](#) une vue d'ensemble d'une sélection d'applications de traçage ainsi que des recommandations de nos sections cantonales.
 - Il est aussi possible de collecter les coordonnées des clients grâce à des formulaires de contact papier. Nous recommandons de faire en sorte que les coordonnées d'un client/d'une personne ne soient pas visibles pour d'autres groupes de clients/personnes.
 - Concernant l'enregistrement des coordonnées de contact, il ne suffit pas que le client utilise l'application SwissCovid.

- Il convient de vérifier d'éventuelles dispositions cantonales contraires.

MANIFESTATIONS / MUSIQUE EN DIRECT / SEMINAIRES

28. «*Qu'entend-on exactement par manifestation?*»

- Une manifestation publique ou privée est un événement planifié, limité dans le temps, qui se déroule dans un espace ou un périmètre défini et auquel participent plusieurs personnes.
- Cela inclut, par exemple: spectacle vivant d'un groupe, banquets, mariages, repas après un enterrement, feux d'artifice, tournoi de cartes organisé.
- La musique de fond, c'est-à-dire l'accompagnement musical pendant le repas ou l'apéritif par un seul musicien ou une seule musicienne (sans instruments à vent ni chant) en arrière-plan n'est pas considérée comme un événement.

29. «*Les manifestations sont-ils autorisés?*»

- Non, il est en principe interdit d'organiser des manifestations dans des installations et établissements accessibles au public (par ex. restaurants, bars et clubs).
- Par exemple, sont interdits:
 - Banquets;
 - Spectacle vivant par un groupe ou un artiste solo (dans le secteur culturel, seuls les spectacles sans public sont autorisés, par exemple pour les émissions en direct ou les enregistrements);
 - Mariages;
 - Repas après un enterrement;
 - Tournoi de cartes organisé;
 - Feux d'artifice.

30. «*Les manifestations religieuses sont toujours autorisées. Par suite, est-il autorisé de prendre un repas dans un établissement de restauration après un enterrement?*»

- L'enterrement lui-même est un événement religieux. Le repas qui suit s'inscrit, lui, dans le cadre des manifestations et est donc interdit.

31. «*Les séminaires sont-ils autorisés dans le domaine des affaires?*»

- Les séminaires ouverts ou au public sont interdits.
- Les manifestations propres à l'entreprise, qui sont nécessaires au déroulement normal du travail dans l'entreprise ne tombent pas sous le coup de l'interdiction des manifestations (par exemple, les rapports matinaux des services dans les hôpitaux, réunions d'équipe, séances du conseil d'administration, etc.). Elles peuvent avoir lieu dans des chambres d'hôtel ou des établissements de restauration. Les dispositions suivantes s'appliquent :
 - Les séminaires internes à une entreprise ne sont toujours pas soumis à une limitation du nombre de personnes, toutefois, les personnes extérieures ne sont pas autorisées à y participer;
 - Le port du masque est obligatoire ;
 - Les locaux ne doivent pas être accessibles au public ;

32. «*Est-ce que les participants à un séminaire doivent respecter les distances minimales entre eux (même s'ils portent un masque)?*»

- Oui. La distance de 1,5 mètre entre les participants à un séminaire doit être respectée même s'ils portent un masque.

33. «*Les restaurants ont-ils le droit de louer leurs locaux pour les activités d'une association?*»

- Uniquement s'il s'agit d'une manifestation à des fins de formation de l'opinion politique réunissant 50 personnes au maximum. Mais la restauration n'est pas autorisée.
- Dans la mesure où il ne s'agit pas d'une collectivité politique (par ex. associations sportives, chorales), la location des locaux n'est pas autorisée.

CONSOMMATION À TABLE

34. «Puis-je proposer un buffet en libre-service?»

- Oui. Les établissements disposant d'un concept pour le buffet informent leurs clients sur les règles de distanciation à l'aide d'affiches et de marquages au sol. Il faut réserver suffisamment de place devant le buffet.
- Les clients doivent porter un masque facial. Les boissons ou la nourriture peuvent être consommées dans l'établissement uniquement assis.

35. «Les apéros debout sont-ils autorisés?»

- Non. Dans les établissements de restauration, les bars et les clubs, la nourriture et les boissons peuvent uniquement être consommées assis.

36. «Est-il permis de fumer debout dans un fumoir?»

- Non. Dans les établissements de restauration, les bars et les clubs, les clients peuvent uniquement enlever leur masque (p. ex. pour fumer) lorsqu'ils sont assis.

37. «Est-il possible de mettre des couvertures chauffantes à disposition des clients? De quoi faut-il tenir compte?»

- Oui, vous pouvez leur mettre des couvertures chauffantes à disposition. Il n'y a pas besoin de changer de couverture après chaque client. Elles doivent toutefois être régulièrement nettoyées correctement.

38. «Au comptoir d'un bar, faut-il installer une paroi de séparation entre les clients et le personnel?»

- Cela n'est pas nécessaire si le personnel en question porte un masque facial.
- Lorsque le personnel ne peut pas porter de masque facial (par ex. pour des raisons médicales), d'autres mesures de protection efficaces doivent être prises, par exemple installer des parois de séparation.

39. «Quelles sont les dimensions requises pour les parois de séparation?»

- Le plan de protection actuellement en vigueur pour l'hôtellerie-restauration ne prévoit pas de dimensions particulières pour les parois de séparation. Il convient de vérifier toute disposition cantonale contraire.
- Dans les anciennes versions, qui ne sont plus valables, du plan de protection pour l'hôtellerie-restauration (entre le 11 mai et le 21 juin), les règles applicables aux parois de séparation des tables étaient les suivantes:
 - La paroi de séparation doit mesurer 1,5 mètre de haut depuis le sol et dépasser le bord de la table de 70 centimètres au minimum.
 - Le bord inférieur de la paroi de séparation est placé entre le sol et le bord de la table la plus basse séparée par la paroi, ou directement posé sur le bord de la table.
 - Sur le plan horizontal, la paroi de séparation dépasse le bord de la table de 50 centimètres des deux côtés ou est directement fixée à une autre paroi.
 - En principe, tous les matériaux sont autorisés, à condition que le matériel choisi n'entraîne pas de manière considérablement négative la protection contre l'infection par gouttelettes (p. ex. métaux, matières plastiques, verre acrylique, verre, bois, carton, rideaux en tissu ou autre).
- Les dimensions mentionnées ci-dessus sont toujours recommandées.

GROUPES DE CLIENTS

40. «Quel est le nombre maximum de personnes autorisé dans une zone accessible aux clients?»

- Il n'y a pas de limite du nombre de personnes dans une zone accessible aux clients dans les établissements de restauration, les bars ou les clubs. Des dispositions cantonales contraires prévalent.

- 41. «Différents groupes de 4 clients au maximum peuvent-ils s’asseoir à la même table/aux comptoirs des bars?»**
- Uniquement si la distance requise peut être respectée ou si une séparation est en place.
- 42. «Est-ce que deux familles avec au total plus de quatre personnes peuvent s’asseoir ensemble à une table?»**
- Non. Un groupe de clients peut rassembler au maximum quatre personnes par table.
- 43. «Une famille qui ne vit pas sous le même toit mais compte plus de 4 personnes, peut-elle s’asseoir à la même table? Les grands-parents, parents et petits-enfants en font-ils partie?»**
- Les familles qui vivent sous le même toit et sont en contact chaque jour peuvent s’asseoir à la même table. Par conséquent, cela concerne uniquement les grands-parents vivant sous le même toit que le reste de la famille.
- 44. «Si plusieurs personnes/familles passent leurs vacances dans le même appartement / maison et ne vivent pas dans le même ménage à la maison: ont-elles le droit de s’asseoir ensemble à une même table au restaurant?»**
- Uniquement s’il n’y a pas plus de 4 personnes. Sinon, l’exception de plus de 4 personnes ne s’applique qu’aux parents avec enfants qui vivent également à la maison dans le même ménage.
- 45. «Les ménages communs (par ex. des étudiants vivant en collocation) de plus de quatre personnes sont-ils autorisés à s’asseoir à la même table, même s’ils ne constituent pas une famille?»**
- Non, l’exception de plus de 4 personnes ne s’applique qu’aux parents avec enfants. L’exception s’applique également aux familles recomposées avec enfants (dans ce contexte, la parenté biologique n’est pas pertinente). Cette exception ne s’applique pas aux adultes vivant ensemble.
- 46. «La limitation du nombre de personnes s’applique-t-elle dans le cas de la location d’appartements de vacances ou de logements pour groupes?»**
- Oui. Un appartement de vacances peut être loué à un groupe de 5 personnes maximum.
 - Un logement pour groupes qui dispose de suffisamment d’espace ou de chambres peut accueillir plusieurs de ces groupes à 5 personnes maximum, à condition que ces derniers ne se déplacent pas ensemble. En revanche, il n’est pas possible d’accueillir deux ou plusieurs groupes à 5 personnes maximum de la même famille ou du même cercle d’amis.
- 47. «Les établissements de restauration peuvent-ils louer leurs locaux ou des salles attenantes (par ex. avec un billard, une salle de répétition pour musiciens) à des particuliers?»**
- Oui, à condition que les locaux ne soient pas ouverts au public et qu’aucun événement ne soit organisé. Des exigences différentes s’appliquent en fonction de l’utilisation prévue (voir l’article 6 de l’[ordonnance COVID-19 situation particulière](#)).

OBLIGATION DU PORT DU MASQUE

- 48. «Le personnel doit-il porter un masque si les distances minimales entre les collaborateurs peuvent être respectées?»**
- Oui, dans la mesure où les collaborateurs travaillent ensemble dans une pièce non séparée et que le type d’activité permet le port du masque, celui-ci doit être également porté lorsque les distances minimales entre les collaborateurs peuvent être respectées. Cette obligation ne s’applique pas pour les personnes travaillant seules dans des pièces séparées.
 - Par conséquent, les personnes travaillant ensemble dans des pièces non séparées doivent porter un masque facial pendant leur activité. L’obligation du port du masque est supprimée lors d’activités pour lesquelles le masque ne peut être porté en raison du type d’activité. Il est donc concevable qu’en cuisine le port du masque soit quasiment impossible pour différentes activités (p. ex. masque vite mouillé en raison de vapeurs ou d’une forte transpiration). Dans ces cas, on peut y renoncer, mais il faut alors prendre d’autres mesures organisationnelles, par exemple:

- travailler seul en cuisine ou travailler en équipes séparées;
 - installer des parois de séparation entre les collaborateurs;
 - transférer les étapes de la production dans une autre pièce.
- L'obligation du port du masque s'applique au personnel aussi dans les espaces clos et extérieurs accessibles au public. En sont exemptées les personnes qui peuvent prouver qu'elles ne peuvent porter le masque facial pour des raisons particulières, notamment médicales.

49. «Les employés qui ne peuvent porter un masque pour des raisons médicales sont-ils autorisés à assurer le service en salle?»

- Oui. Les personnes qui peuvent prouver qu'elles ne peuvent pas porter de masque pour des raisons médicales sont exemptées de l'obligation de porter un masque. Dans un tel cas, on pourrait examiner si cette personne pourrait exercer d'autres tâches (par ex. en arrière-plan) afin de respecter les recommandations en matière d'hygiène et de distance.

50. «Existe-t-il une obligation de port du masque pour les clients?»

- Oui. L'obligation du port du masque s'applique dans les espaces clos et extérieurs accessibles au public. Cette obligation ne s'applique plus dès lors que les clients sont assis à une table. Lorsque les personnes se dirigent par exemple à leur table (à l'intérieur) ou vont aux toilettes, un masque facial doit être porté.
- Les enfants avant leur 12^e anniversaire sont également exemptés du port du masque, ainsi que les personnes qui peuvent prouver qu'elles ne peuvent porter le masque facial pour des raisons particulières, notamment médicales.

51. «Un établissement peut-il être sanctionné si les clients refusent de porter le masque?»

- Oui, l'établissement peut être sanctionné s'il n'applique pas (correctement) l'obligation du port du masque dans son établissement. Toutefois, l'établissement n'est pas tenu de faire respecter l'obligation du port du masque par les clients, mais il peut, par exemple, faire usage du droit de disposer des lieux. Les personnes qui, malgré les consignes et les avertissements, ne respectent pas cette obligation doivent être refoulées.
- Un client qui refuse de se conformer à l'obligation de porter un masque peut également être tenu responsable.

52. «Les visières de protection comptent-elles comme masques faciaux?»

- Non. Seuls les masques de protection respiratoire, les masques d'hygiène ainsi que les masques en textile qui ont un effet protecteur suffisamment efficace sont considérés comme masques faciaux.