



PLAN DE PROTECTION POUR LES CAVES AVEC DEGUSTATIONS DURANT LE COVID-19

Version 2 : 11 mai 2020

INTRODUCTION

Le plan de protection ci-après a été élaboré par la Fédération suisse des vignerons FSV et décrit les exigences auxquelles doivent satisfaire les exploitations qui souhaitent reprendre leur activité de dégustations en cave, conformément à l'ordonnance 2 COVID-19. Elles permettent de fixer les mesures de protection internes à appliquer avec la participation des collaborateurs.

BUT DES MESURES

Ces mesures ont pour objectif, d'une part, de protéger les collaborateurs et les personnes travaillant dans l'entreprise d'une infection au nouveau coronavirus ; et d'autre part, la population générale en tant que bénéficiaires des services. Elles visent également à assurer la meilleure protection possible aux personnes vulnérables, qu'elles soient employées ou clientes.

BASES LÉGALES

Ordonnance 2 COVID-19 (RS 818.101.24), loi sur le travail (RS 822.11) et ses ordonnances.

RÉDUCTION DE LA PROPAGATION DU NOUVEAU CORONAVIRUS

Transmission du nouveau coronavirus

Les trois **principaux modes de transmission** du nouveau coronavirus (SRAS-CoV-2) sont :

- Contact étroit : quand on se tient à moins de 2 mètres d'une personne malade.
- Gouttelettes : si une personne malade tousse ou éternue, les virus peuvent atteindre directement les muqueuses du nez, de la bouche ou des yeux d'autres personnes.
- Mains : les gouttelettes contagieuses expulsées lors de toux ou d'éternuements se retrouvent sur les mains. De là, les virus peuvent passer sur une surface, puis sur les mains d'autres personnes. Ensuite, ils atteignent la bouche, le nez ou les yeux quand on les touche.

Protection contre la transmission

Il existe **trois principes fondamentaux** pour prévenir la transmission :

- Respect des distances, propreté, désinfection des surfaces et hygiène des mains
- Protection des personnes vulnérables
- Éloignement social et professionnel des personnes malades et de leurs contacts

Ces principes se fondent sur les modes de transmission mentionnés plus haut.

La transmission lors de contacts étroits ou par gouttelettes peut être évitée en gardant une distance d'au moins 2 mètres ou grâce à des barrières physiques. Pour prévenir la transmission via les mains, il est important d'observer une hygiène régulière et soigneuse des mains et de désinfecter les surfaces fréquemment touchées.

Respect des distances et hygiène

Les personnes infectées peuvent être contagieuses avant, pendant et après l'apparition des symptômes de COVID-19. C'est pourquoi les personnes asymptomatiques doivent, elles aussi, se comporter comme si elles étaient contagieuses (garder leurs distances par rapport aux autres). La campagne de l'OFSP « [Voici comment nous protéger](#) » indique les règles d'hygiène et de conduite à observer.

Exemples de mesures : opter pour le télétravail, ne pas proposer certaines prestations, se nettoyer régulièrement les mains, maintenir une distance d'au moins 2 mètres, nettoyer régulièrement les surfaces fréquemment touchées, limiter le nombre de personnes au m².

Protection des personnes vulnérables

Les personnes de plus de 65 ans ou atteintes d'une maladie chronique grave (cf. ordonnance 2 COVID-19) présentent un risque de développer une forme sévère de la maladie. Des mesures supplémentaires sont donc nécessaires pour éviter qu'elles ne soient contaminées. C'est le seul moyen d'éviter un taux de mortalité élevé. Les personnes vulnérables continuent d'observer les mesures de protection de l'OFSP et restent à la maison dans toute la mesure du possible. L'ordonnance 2 COVID-19 réglemente de manière détaillée la protection des collaborateurs vulnérables. Des informations complémentaires sont disponibles à l'adresse www.ofsp-coronavirus.ch. Exemples de mesures : préférer le télétravail, travailler dans des domaines sans contact avec les clients, installer des barrières physiques, fixer des créneaux horaires pour les personnes vulnérables.

Éloignement social et professionnel des personnes malades et de leurs contacts

Il faut éviter que les personnes atteintes en infectent d'autres. Les personnes malades doivent rester à la maison et porter un masque (masques chirurgicaux / masques OP) pour sortir. Les consignes de l'OFSP sur l'auto-isolement et sur l'auto-quarantaine fournissent des précisions à ce sujet (www.bag.admin.ch/selbstisolation). Afin de protéger la santé des autres collaborateurs, l'employeur est tenu de permettre à l'ensemble du personnel d'observer les consignes de l'OFSP.

MESURES DE PROTECTION

Les mesures de protection ont pour objectif de prévenir la transmission du virus.

Dans l'ordre, il faut d'abord prendre des mesures de protection techniques et organisationnelles, puis de protection individuelle. Des mesures supplémentaires sont mises en place pour les collaborateurs vulnérables. Toutes les personnes concernées doivent recevoir les consignes nécessaires concernant les mesures de protection.

Sur le lieu de travail, l'objectif est également de réduire le risque de contamination en respectant les distances, en observant les règles de propreté, en nettoyant les surfaces et en respectant l'hygiène des mains.


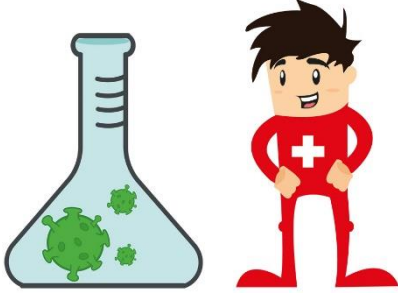
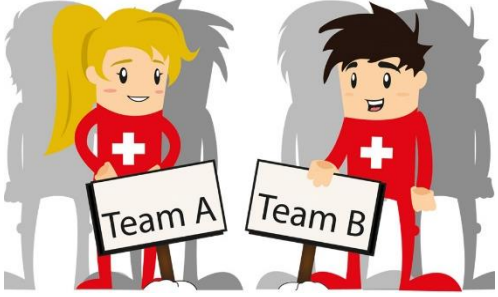

Mesures de protection individuelle

Les mesures de protection individuelle sont mises en place uniquement si aucune autre mesure n'est possible et qu'un équipement adéquat (p. ex. masques (masques chirurgicaux / masques OP)) est disponible. Elles sont moins efficaces que la substitution et que les mesures techniques et organisationnelles.

Les collaborateurs doivent savoir comment utiliser correctement l'équipement de protection et s'y être entraînés. Autrement, le port d'un équipement de protection peut donner un faux sentiment de sécurité, et les mesures de base efficaces (garder ses distances, se nettoyer les mains) sont alors négligées.

« Principe STOP »

Le principe STOP illustre la succession des mesures de protection à prendre.

S	S pour substitution ; condition <i>sine qua non</i> concernant le COVID-19 : une distance suffisante	
T	T pour mesures techniques	
O	O pour mesures organisationnelles	
P	P pour mesures de protection individuelle	

PLAN DE PROTECTION POUR LES CAVES AVEC DEGUSTATION

1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'entreprise doivent se nettoyer régulièrement les mains.

Mesures

- **Mettre en place des 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 la cave, durant la dégustation et après.**
- **Demander à tous les clients et à l'employeur en charge des clients de se nettoyer régulièrement les mains à l'eau et au savon, en particulier à leur arrivée, entre les prestations fournies aux clients et avant et après les pauses. Lorsque cela n'est pas possible, les mains doivent être désinfectées.**
- **Retirer les objets inutiles qui pourraient être touchés par les clients**
- **Si possible, laisser les portes ouvertes afin qu'il ne soit pas nécessaire de les toucher.**
- **Retirer le distributeur d'eau. Si de l'eau est proposée, une bouteille par personne doit être disponible**
- **Si un carnet, une tablette ou un stylo sont proposés, un seul par personne de façon à ne pas les échanger et transmettre le virus.**
- **Mettre à disposition des serviettes en papier individuelle**
- **Renoncer à proposer de la nourriture, y-compris le pain.**
- **Privilégier le paiement sans contact.**

2. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes doivent observer une distance de 2 mètres entre eux.

Mesures

- **Option 1 air de dégustation clairement définie** : le concept de protection de la gastronomie s'applique. Cela signifie donc un maximum de 4 personnes du même groupe de clients peut être placé sans respecter la distance minimale.
 - **Option 2 air de dégustation et de vente** : le concept de protection de la gastronomie est cumulé au concept du commerce de détail c'est-à-dire un maximum d'une personne par 10m² et au maximum 4 personnes par groupe de clients.
- Dans le cas où les clients ne sont pas du même groupe, une distance de 2m doit pouvoir être garantie entre chaque personne assise.**
- **Les groupes de clients doivent être séparés de 2 mètres à l'avant et sur les côtés des tables ainsi que de 2 mètres à l'arrière d'un bord de table à l'autre. Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.**

- **Les parois de séparation entre les tables, si celles-ci ne sont pas placées à 2 mètres de distance les unes des autres, doivent répondre aux exigences 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'entrave 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 établissements disposant de très longues tables peuvent placer plusieurs groupes de clients de 4 personnes par table, à condition de garder 2 mètres de distance entre chaque groupe de clients. Là aussi, si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.**

- **Tous les clients utilisent des places assises. Les places debout ne sont pas autorisées.**

- **Un fonctionnement par rendez-vous avec les clients est préférable.**

- **Le rendez-vous peut se faire en amont mais aussi dans le cas où une personne de passage se présente. Celle-ci peut être intégrée dans le calendrier de rendez-vous.**

- **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.**

- **En cas d'attente l'établissement s'assure que les clients dans la file d'attente gardent une distance de 2 mètres les uns des autres et applique un marquage au sol.**

- **Déplacer les files d'attente à l'extérieur du bâtiment. Lors de l'arrivée de clients ayant un rendez-vous, ceux-ci attendent que le groupe d'avant sorte avant d'entrer. Une zone d'attente est mise en place.**

- **Assurer une distance de 2 m dans les toilettes. (p. ex. par des parois de séparation entre les pissoirs)**

- **Dans la mesure du possible, proposer des livraisons à domicile ou par la poste.**

- **L'établissement s'assure que le personnel ne touche pas les objets appartenant aux clients, y compris leurs vêtements. Les vestiaires sont uniquement autorisés si les vêtements peuvent être retirés sans devoir toucher d'autres habits ou objets (p. ex. cintres).**

- **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.**

Travail lorsque la distance inférieure à 2 mètres est inévitable

Tenir compte des aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles afin d'assurer la protection.

Mesures

- Dans la mesure où le paiement par cartes ou par TWINT n'est pas possible, mettre en place une vitre en plexiglas entre le client et la personne responsable de l'encaissement. L'argent sera remis indirectement en le déposant dans un récipient prévu à cet effet.
- Pas de contact physique entre le personnel et les clients. Cette mesure ne s'applique pas aux urgences médicales. Renoncer absolument à se serrer la main.
- Une distance minimale de 2 mètres est vivement recommandée entre le client et la personne en charge de la dégustation. L'établissement devrait examiner la mise en place de mesures organisationnelles pour garantir le respect de cette distance minimale (par exemple, tables ou service au comptoir). Si ce n'est pas possible, l'établissement s'assure que le personnel est exposé le moins possible en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.
- Si la distance de 2 mètres ne peut pas être respectée et ce même pendant une courte durée seulement, le port du masque d'hygiène (p. ex. masque chirurgical) ou d'une visière de protection est vivement recommandé, mais il n'est pas obligatoire.

3. NETTOYAGE

Nettoyer de manière appropriée et régulière les surfaces et les objets, en particulier si plusieurs personnes les touchent.

Mesures

- Assurer un échange d'air régulier et suffisant dans les locaux de travail (aérer le plus possible)
- Pour le nettoyage, il faut utiliser de préférence des lingettes jetables. Si des chiffons en tissus sont utilisés, ces derniers doivent être changés régulièrement, mais au minimum 2 fois par jour
- Nettoyer régulièrement les surfaces et les objets (par exemple, les surfaces de travail, les claviers, les téléphones et les instruments de travail) avec un produit de nettoyage du commerce, en particulier lorsque plusieurs personnes les partagent.
- Mettre à disposition de verres individuels lavables en machine.
- Mettre en place des crachoirs individuels pas réutilisables ou crachoir de type inox lavable en machine
- Les stylos, cartes et les tablettes sont nettoyées ou désinfectées après chaque client. Si ce sont des carnets papiers, ceux-ci sont éliminés après chaque client.
- Nettoyer régulièrement (selon l'utilisation, mais au moins 1 fois par jour) les poignées de porte, les boutons d'ascenseur, les rampes d'escalier, et autres objets qui sont souvent touchés par plusieurs personnes.

<ul style="list-style-type: none"> • Renoncer à l'utilisation de dropstops (stop gouttes) et de becs verseurs (pour éviter qu'ils passent de bouteilles en bouteilles) /ou si assez de dropstops : Un dropstop par bouteille de façon à ce qu'il ne passe pas d'une bouteille à l'autre
<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer régulièrement les WC. Un protocole de nettoyage doit être tenu.
<ul style="list-style-type: none"> • Éliminer les déchets de manière professionnelle.
<ul style="list-style-type: none"> • Vider régulièrement les poubelles (en particulier s'il est possible de se nettoyer les mains).
<ul style="list-style-type: none"> • Éviter de toucher les déchets ; utiliser toujours des outils (balai, pelle, etc.).
<ul style="list-style-type: none"> • Porter des gants lors de la manipulation des déchets et les éliminer immédiatement après usage.
<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas comprimer les sacs de déchets.
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des vêtements de travail personnels.
<ul style="list-style-type: none"> • Laver régulièrement les vêtements de travail avec un produit de nettoyage du commerce.

4. PERSONNES VULNÉRABLES

Mesures
<ul style="list-style-type: none"> • Les employés vulnérables ne sont pas admis sur le lieu de dégustation.
<ul style="list-style-type: none"> • Il est recommandé aux personnes vulnérables de s'abstenir de se présenter sur le lieu de dégustation.

5. PERSONNES ATTEINTES DE COVID-19 SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Mesures
<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas autoriser les collaborateurs malades à travailler. En cas de symptômes, les personnes malades sont renvoyées chez elles et priées de suivre l'(auto-)isolement selon les consignes de l'OFSP. D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

6. SITUATIONS PROFESSIONNELLES PARTICULIÈRES

Tenir compte des aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles afin d'assurer la protection.

Mesures
<ul style="list-style-type: none"> • Former le personnel à l'utilisation des équipements de protection individuelle.
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre, utiliser et éliminer correctement les matériaux jetables
<ul style="list-style-type: none"> • Désinfecter correctement les articles réutilisables

<ul style="list-style-type: none"> • Dans la mesure du possible, l'établissement renonce à l'utilisation d'objets pouvant passer entre les mains de plusieurs clients.
<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de protection (en particulier la distance minimale de 2 mètres) doivent aussi être respectées lors de la livraison de marchandise et du retrait de marchandise ou de déchets
<ul style="list-style-type: none"> • Pour l'acte de dégustation, seul le vigneron touchera la bouteille pour servir des verres posés sur le bar ou une table.

7. INFORMATION

Informez les collaborateurs et les autres personnes concernées des directives et des mesures. Renvoyez à la maison les personnes malades en leur précisant de suivre les consignes de l'OFSP sur l'(auto-)isolement.

Mesures
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Afficher à l'entrée le nombre maximal de clients
<ul style="list-style-type: none"> • Informer les clients que le paiement sans contact est préférable. (Factures ou TWINT)
<ul style="list-style-type: none"> • Informer la clientèle que les clients malades doivent être placés en auto-isolement, conformément aux consignes de l'OFSP.

8. GESTION

Appliquez les consignes au niveau de la gestion afin de concrétiser efficacement les mesures de protection ou de les adapter. Assurez une protection appropriée des personnes vulnérables.

Mesures
<ul style="list-style-type: none"> • Instruire régulièrement les collaborateurs sur les mesures d'hygiène et la sécurité dans le contact avec les clients.
<ul style="list-style-type: none"> • Recharger régulièrement les distributeurs de savon et les serviettes jetables et s'assurer qu'ils soient disponibles en suffisance.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier et recharger régulièrement les désinfectants (pour les mains) et les produits de nettoyage (pour les objets et/ou les surfaces).
<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas permettre aux collaborateurs malades de travailler et renvoyer immédiatement les personnes concernées chez elles.

9. DONNEES PERSONNELLES

L'établissement relève les coordonnées des clients afin de pouvoir remonter une éventuelle chaîne d'infection.

Mesures

Les coordonnées (prénom, nom, numéro de téléphone date, heure) et éventuellement numéro de table de chaque client sont saisis si ce dernier consomme sur place.

L'établissement conserve les données pendant 14 jours et les détruit ensuite intégralement. Le service médical cantonal peut exiger que les coordonnées lui soient transmises s'il le juge nécessaire.

- **L'établissement doit être en mesure d'indiquer quel collaborateur a servi quelle table durant les 14 derniers jours.**

10. CONCLUSION

Le présent document a été établi sur la base d'une solution de branche : oui non

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

Personne responsable, signature et date : _____