



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

Version 5 : 30 octobre 2020, valable à partir du 29 octobre 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 continuer leur activité de dégustations en cave. **Veuillez noter que certaines dispositions cantonales vont au-delà de ce plan de protection.**

Ceci est un plan de protection modèle. Les autorités cantonales effectueront des contrôles. L'autorité cantonale compétente peut autoriser des allègements, lorsqu'un intérêt public supérieur l'exige et si l'organisateur ou le restaurateur soumet un plan de protection. Des dispositions cantonales contraires prévalent. Les établissements peuvent mettre en place des mesures supplémentaires spécifiques à l'entreprise. Les règles d'hygiène et de conduite déjà en vigueur 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. Des heures de fermeture réglementaires s'appliquent de 23 heures à 6 heures du matin, les établissements doivent rester fermés pendant cette période.

Les établissements ou les organisateurs sont eux-mêmes les principaux responsables de la mise en œuvre des plans de protection. Ils ne nécessitent l'approbation ni de la Confédération, ni des cantons. La surveillance de leur mise en œuvre, ainsi que des contrôles sporadiques, relèvent de la compétence des cantons. Les prescriptions concernant les plans de protection peuvent changer en fonction de la situation. Vérifiez régulièrement si votre plan de protection correspond aux prescriptions actuelles

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 accessibles au public et les terrasses des installations et établissements
3. Les établissements 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 mètres, 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.
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

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 le lieu de dégustation.
- Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains à l'eau et au savon, en particulier à leur arrivée, ainsi qu'avant et après les pauses. Lorsque cela n'est pas possible, les mains doivent être désinfectées.
- 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.
- Privilégier le paiement sans contact.

2. MASQUES FACIAUX

Le port du masque facial dans les espaces clos accessibles au public et les terrasses des installations et établissements.

Mesures

- Toute personne doit porter un masque facial dans les espaces clos accessibles au public et les terrasses des installations et établissements. Cela ne s'applique pas aux clients 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 s'applique également au personnel qui y travaille sur le lieu de dégustation.
- 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.
- L'établissement attire l'attention des clients sur l'obligation de porter des masques. En cas de refus, l'établissement fera usage de son droit de domicile

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
<ul style="list-style-type: none">• Les personnes composant un tel groupe n'ont pas besoin de réserver en amont et peuvent arriver à des heures différentes.
<ul style="list-style-type: none">• Dans les zones accessibles aux clients dans lesquels la dégustation a lieu assis à table,<ol style="list-style-type: none">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;etb. les coordonnées de contact d'une personne par groupe de clients doivent être relevées.
<ul style="list-style-type: none">• Dans les lieux de dégustations, au maximum quatre personnes peuvent s'asseoir à une table, exception faite des familles avec enfants.
<ul style="list-style-type: none">• Dans les lieux de dégustation, la nourriture et les boissons ne peuvent être consommées, à l'intérieur comme à l'extérieur, qu'assis, sauf si les autorités cantonales prévoient une dérogation.
<ul style="list-style-type: none">• 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 et portent un masque.
<ul style="list-style-type: none">• Il est interdit d'organiser des manifestations de plus de 50 personnes. Ne sont pas comptées les personnes qui participent dans le cadre de leur activité professionnelle et les personnes qui aident à la mise en œuvre de la manifestation.

4. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes doivent observer 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 et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.

Mesures
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<ul style="list-style-type: none">• Il existe un risque de contamination très élevé lorsque la distance de 1,5 mètre n'est pas respectée pendant plus de 15 minutes.
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<ul style="list-style-type: none">• L'établissement s'assure que les clients dans la file d'attente gardent une distance de 1,5 mètre les uns des autres.
<ul style="list-style-type: none">• Pour ce faire, l'établissement applique des marquages au sol dans les zones d'attente pour garantir le respect de la distance de 1,5 mètre entre les groupes de clients et pour contrôler le flux de personnes si nécessaire.

<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Le non-respect de la distance est admis si des mesures de protection appropriées, comme le port d'un masque ou la pose de cloisons adaptées, sont prévues. <p>S'il n'est possible ni de respecter la distance nécessaire ni d'appliquer des mesures de protection pendant une certaine durée en raison du type d'activité ou de la configuration des lieux la collecte des coordonnées de contact des personnes présentes conformément au point 10 est obligatoire. Il appartient au canton concerné de décider quelles sont les conditions détaillées à respecter.</p> <p>Si l'établissement tombe en dessous de la distance minimale en raison de la nature de l'activité la personne compétente confirme en signant le présent plan de protection, que l'établissement ne peut ni maintenir la distance minimale requise pendant un certain temps, ni prendre de mesures de protection appropriées comme l'installation de séparations adéquates. Par exemple, la configuration des locaux ne permet pas de respecter la distance minimale. L'établissement justifie ci-après le non-respect de la distance minimale si d'autres motifs sont déterminants.</p> <p>Justification :</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 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. L'établissement n'est pas responsable du respect des mesures d'hygiène et de protection dans l'espace public.

5. NETTOYAGE

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

Mesures
<ul style="list-style-type: none"> • Assurer un échange d'air régulier et suffisant dans les locaux de travail (aérer le plus possible). 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).
<ul style="list-style-type: none"> • Les surfaces de contact sont nettoyées régulièrement.
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre à disposition de verres individuels lavables en machine.
<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place des crachoirs individuels pas réutilisable <u>ou</u> crachoir de type inox lavable en machine.
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Des poubelles en nombre suffisant sont mises à disposition, notamment pour jeter les mouchoirs et les masques.
<ul style="list-style-type: none"> • Les textiles utilisés par les clients sont lavés après chaque client (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.

- 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.
- Utiliser des vêtements de travail personnels.

6. PERSONNES MALADES SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Mesures

- En cas de symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et priés de suivre l'isolement selon les consignes de l'OFSP (www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

7. SITUATIONS DE TRAVAIL PARTICULIÈRES

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

Mesures

- Mettre, utiliser et éliminer correctement les matériaux jetables.
- Dans la mesure du possible, l'établissement renonce à l'utilisation d'objets pouvant passer entre les mains de plusieurs clients.
- Les mesures de protection (en particulier la distance minimale de 1,5 mètre) doivent aussi être respectées lors de la livraison de marchandise et du retrait de marchandise ou de déchets.
- Pour l'acte de dégustation, seul le vigneron touchera la bouteille pour servir des verres posés sur le bar ou une table.

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, l'obligation de porter un masque jusqu'à leur table 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 clientèle est informée à la réception, à l'oral 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. GESTION

Mise en œuvre de mesures 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.
- 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.
- Les employeurs respectent les recommandations de l'OFSP concernant l'exécution des obligations de travail depuis la maison.

10. COLLECTE DES COORDONNÉES PERSONNELLES

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 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.
- Les données suivantes doivent être relevées:
nom, prénom, lieu de domicile, numéro de téléphone et numéro de table;
- Pour les familles et les autres groupes dont les personnes se connaissent, la collecte des coordonnées de contact d'une seule personne par famille ou groupe est suffisante.
- 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. Ces informations sont à transmettre immédiatement et sous format électronique.
- 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.

- L'exploitant ou l'organisateur doit prendre les précautions nécessaires pour garantir l'exactitude des données de contact collectées.

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 : _____