

# CONCEPT DE PROTECTION STANDARD CONTRE LE COVID-19 POUR LES ÉTABLISSEMENTS BED & BREAKFAST

Version 05/06/2021

## INTRODUCTION

Le présent concept de protection sert de modèle pour tous les établissements Bed & Breakfast. Tous les établissements sont tenus de respecter les mesures suivantes. Les autorités cantonales effectuent des contrôles sévères. Les établissements peuvent mettre en œuvre des mesures supplémentaires. Les directives légales d'hygiène et de protection déjà en vigueur restent obligatoirement applicables (p. ex. dans le domaine des denrées alimentaires). Toutes les dispositions de l'ordonnance sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus (COVID-19) sont à respecter.

Ce concept de protection est valable jusqu'à sa révocation. En cas de doute, la version allemande du présent concept de protection fait foi. Veuillez noter que certaines dispositions cantonales vont au-delà du présent concept de protection. Les dispositions cantonales prévalent.

Par « groupes d'hôtes », nous entendons ci-après les hôtes qui arrivent ensemble ou pour lesquels une réservation commune a été prise avant leur arrivée ou sur place.

Par « collaborateurs » ou « personnel », nous entendons toutes les personnes engagées dans l'établissement (y compris les propriétaires et les conjoints/partenaires qui travaillent dans l'entreprise).

## ÉTABLISSEMENT CONCERNÉ

Nom	Adresse

## RÈGLES DE BASE

Le concept de protection de l'établissement doit garantir que les directives suivantes sont respectées. Des mesures adéquates et suffisantes doivent être prises pour chacune de ces directives. Les employeurs et responsables d'établissement ou les propriétaires sont responsables du choix et de la mise en œuvre de ces mesures.

1. Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains.
2. Le port du masque est obligatoire dans les espaces clos accessibles au public, dans le périmètre extérieur attenant à l'établissement et sur le lieu de travail.
3. Si plusieurs groupes d'hôtes séjournent simultanément dans l'établissement, il faut s'assurer qu'ils ne se mélangent pas. Dans toute la mesure du possible, les toilettes / salles de bains ne devraient pas être partagées par plusieurs groupes de personnes.
4. Les collaborateurs et les autres personnes respectent une distance de 1,5 mètre l'un envers l'autre. Si des travaux impliquent inévitablement une distance inférieure à 1,5 mètre, l'exposition des collaborateurs doit être minimisée en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.
5. Après usage, les surfaces et les objets doivent être nettoyés régulièrement et conformément aux besoins, tout particulièrement si plusieurs personnes les touchent. Les surfaces des salles de bains, les toilettes et les robinets doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement si plusieurs groupes de personnes les utilisent.
6. Les personnes malades dans l'établissement sont envoyées à la maison et reçoivent l'instruction de respecter les mesures d'isolement prévues par l'OFSP.
7. Il faut prendre en compte les aspects spécifiques du travail et les situations de travail pour garantir la protection.
8. Les collaborateurs et les autres personnes concernées doivent être informées des directives et mesures.
9. Les directives doivent être mises en œuvre au niveau du management.
10. Les données personnelles de tous les hôtes sont saisies. L'obligation de remplir le formulaire d'inscription s'applique aussi indépendamment du COVID-19.

Si, en raison du type d'activité, des conditions locales ou pour des raisons opérationnelles ou économiques, il n'est pas possible de respecter la distance voulue ou de prendre des mesures de protection pendant une durée déterminée, il faut relever les données de contact des personnes présentes. Il incombe au canton concerné de décider quelles conditions précises doivent être remplies à ce sujet.

Le signataire confirme en un tel cas par sa signature que l'établissement ne peut ni respecter la distance minimale requise pendant un certain temps ni prendre des mesures de protection adéquates telles que le port d'un masque ou la mise en place de barrières appropriées parce que ces dispositions empêcheraient une exploitation économique. Cette situation se présente, par exemple, lorsque la capacité ne couvre pas les coûts d'exploitation si la distance minimale est respectée ou lorsque la configuration des locaux ne permet pas de respecter la distance minimale si ce n'est avec d'importantes dépenses financières. En conséquence, l'exploitation justifierait le non-respect de la distance minimale si d'autres raisons s'avéraient déterminantes.

### Justification

## RESUMÉ

- Toutes les mesures standards sont appliquées dans l'établissement
- Toutes les mesures standards sont appliquées dans l'établissement hormis les suivantes

## DÉROGATION AUX MESURES STANDARDS

Dérogation	Explication / Mesure

### 1. ASSURER L'HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains. Il faut éviter autant que possible de toucher les objets et les surfaces.

#### Mesure

Mise en place de dispositifs destinés à l'hygiène des mains : les hôtes ont la possibilité de se laver les mains à l'eau et au savon lorsqu'ils entrent dans l'établissement (et dans l'espace bien-être) ou de se désinfecter les mains au moyen d'un désinfectant adéquat.

Toutes les personnes dans l'établissement doivent se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon. Cette mesure est particulièrement indiquée avant d'arriver au lieu de travail, entre les services à la clientèle de même qu'avant et après les pauses. Aux lieux de travail où il n'est pas possible de se laver ainsi les mains, celles-ci doivent être désinfectées.

## 2. MASQUES

Le port du masque est obligatoire dans tous les espaces clos accessibles **au public** et dans le périmètre extérieur attenant à l'établissement.

Mesures
À l'instar de ce qui prévaut pour les hôtels, l'obligation de porter le masque s'applique aux établissements B&B dotés d'une réception ou d'un restaurant en principe accessibles au <b>public</b> .
Toute personne est tenue de porter un masque dans les espaces clos accessibles au public et dans le périmètre extérieur attenant à l'établissement. Les clients des bars et de restaurants font exception s'ils sont assis à une table. Mais le port du masque est obligatoire pour les personnes qui se rendent à leur table, vers la sortie ou aux toilettes.
L'obligation de porter le masque dans les espaces clos accessibles au public s'applique aussi au personnel qui y travaille.
Les repas sont exclusivement servis avec un masque.
Le port du masque ne change rien aux autres mesures de protection prévues. La distance requise, notamment, doit être respectée dans la mesure du possible même si le masque est porté.
Les enfants de moins de 12 ans sont dispensés de porter le masque, de même que les personnes en mesure de prouver qu'elles ne peuvent pas porter le masque pour des raisons particulières, notamment médicales.
Sont réputés les masques de protection respiratoires, les masques d'hygiène et les masques en tissu qui offrent un effet protecteur suffisant.
Dans les salles communes (cuisine, séjour), dans le jardin et sur le balcon, le port du masque est obligatoire si la distance de 1,5 mètre entre différents groupes d'hôtes ne peut pas être respectée. Des horaires d'utilisation différents peuvent être utiles.
Le masque ne doit pas être porté dans la chambre à coucher.
Les installations d'entraînement et de bien-être (fitness, wellness, spa) de même que les piscines intérieures et extérieures sont accessibles aux hôtes tant internes qu'externes. La surface (également la surface d'eau) disponible par personne doit être au moins de 15 m <sup>2</sup> (à l'intérieur) ou de 10 m <sup>2</sup> (à l'extérieur). La distance réglementaire doit être respectée. Le port du masque n'est pas obligatoire. Il est recommandé d'utiliser le sauna et le bain de vapeur autant que possible séparément.
À l'intérieur des locaux, le personnel doit porter le masque. Le port du masque est obligatoire dès que plus d'une personne se trouvent dans le local.

### 3. SÉPARER LES GROUPES D'HÔTES

L'établissement veille à ce que les divers groupes d'hôtes ne se mélangent pas.

#### Mesure

Si plusieurs groupes d'hôtes séjournent dans l'établissement, il faut s'assurer qu'ils ne se mélangent pas. Dans toute la mesure du possible, les toilettes / salles de bains ne devraient pas être partagées par plusieurs groupes de personnes.

Lors de manifestations avec public, le nombre maximum de personnes est limité à 300 personnes (à l'extérieur) et à 100 personnes (à l'intérieur).

Lors de telles manifestations, il faut en outre veiller aux points suivants :

- les participants doivent rester assis également en consommant ;
- les noms et coordonnées de tous les hôtes doivent être relevées ;
- la restauration et les plats à emporter sont permis (respect du plan de protection des établissements de restauration) ;
- les groupes d'hôtes peuvent former une table d'au maximum 4 personnes à l'intérieur et 6 personnes à l'extérieur (les familles avec des enfants font exception).

S'agissant de manifestations sans public dans un périmètre non accessible au public, la taille du groupe d'hôtes est limitée à 50 personnes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Quant aux rencontres privées, manifestations et événements qui se déroulent dans le cercle de la famille et des amis, la taille du groupe des invités est limitée à 50 personnes (à l'extérieur) ou à 30 personnes (à l'intérieur).

Dans les salles communes (cuisine, séjour), le port du masque n'est pas obligatoire si la distance de 1,5 mètre entre les différents groupes d'hôtes peut être respectée.

Dans les bars et les restaurants, les aliments et les boissons ne peuvent être consommés qu'aux places assises, que ce soit à l'intérieur (hôtes internes) ou à l'extérieur de l'établissement. 4 personnes au plus peuvent prendre place à la même table, les familles avec des enfants faisant exception.

Les places de jeu et les coins de jeu pour les enfants sont permis. Le nombre d'enfants n'y est pas limité. Les enfants ne sont pas astreints à des distances minimales.

Si deux groupes d'hôtes inconnus l'un de l'autre passent la nuit dans un appartement / dans un logement (arrivées indépendantes), la règle de 1,5 mètre de distance doit être respectée et / ou un masque doit être porté. Cette distance minimale ne s'applique pas si une paroi sépare les groupes d'hôtes. Les hôtes qui arrivent ensemble et logent dans une chambre commune ne doivent pas observer la distance de 1,5 mètre. Il en va de même pour les familles.

## 4. GARDER LES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes respectent une distance de 1,5 mètre l'un envers l'autre. Les poignées de mains sont strictement proscrites.

### Mesures

Dans les établissements B&B sans réception / restaurant qui ne sont en principe **pas accessible au public**, le port du masque n'est pas obligatoire pour autant que la distance de 1,5 mètre puisse être respectée (également dans les espaces communs).

Les contacts entre les hôtes et l'hébergeur ou son personnel sont proscrits. Les cas d'urgence médicale font exception.

Pour les travaux qui imposent inévitablement une distance inférieure à 1,5 mètre, les collaborateurs doivent minimiser leur exposition en abrégant la durée des contacts et/ou en prenant des mesures de protection adéquates. Le risque de contamination est accru lorsque la distance de 1,5 mètre ne peut pas être respectée durant plus de 15 minutes.

Une distance de 1,5 mètre doit être observée vers l'avant et latéralement entre les groupes d'hôtes. La distance minimale ne s'applique pas si les groupes d'hôtes sont séparés par une paroi.

Si la distance de 1,5 mètre ne peut pas être respectée dans le restaurant / le local du petit déjeuner, il faut espacer les heures de repas. Sinon, des éléments de séparation (p. ex. plexiglas) doivent être installés.

L'établissement indique les mesures d'hygiène et de protection aux hôtes. En cas de non-observation, l'établissement exerce le droit de domicile.

Dans les salles de réunion, les sièges sont espacés d'au moins 1,5 mètre.

Les établissements disposant d'un concept pour le buffet informent leurs hôtes sur les règles de distanciation entre les groupes à l'aide d'affiches et de marquages au sol. Il faut réserver suffisamment de place devant le buffet. Les personnes qui se rendent au buffet ou en reviennent doivent porter le masque. Il est obligatoire de consommer aux places assises.

## 5. NETTOYAGES

Les surfaces et les objets doivent être régulièrement nettoyés après usage, conformément aux besoins, tout particulièrement lorsqu'ils sont touchés par plusieurs personnes.

### Mesure

L'établissement veille à une aération régulière (aérer p. ex. 4 x 10 minutes environ chaque jour). En présence d'installations de climatisation et d'aération, on renoncera autant que possible à la récupération de l'air (air frais seulement).

À l'extérieur (tablees de 6 personnes), la circulation de l'air doit être garantie. C'est pourquoi, dans les espaces extérieurs couverts, la moitié au moins des côtés de l'installation n'auront ni paroi (mur, paroi en bois ou en verre) ni séparation faisant office de paroi (film plastique, bâche, végétation dense, etc.). Si plus de la moitié des côtés sont munis de telles parois ou séparations, une toiture n'est pas autorisée (des parasols individuels ne sont pas assimilés à une toiture, contrairement à un ample dispositif de protection contre le soleil. Les ouvertures pratiquées sur les côtés (portes, espaces) ne constituent pas des côtés ouverts.

### Mesure

Les surfaces et les objets (y compris les appareils téléphoniques, les outils, etc.) doivent être nettoyés régulièrement avec un détergent usuel disponible dans le commerce, ce particulièrement s'ils servent à un usage collectif.

Les toilettes (y compris la chasse d'eau et les robinets) doivent être régulièrement nettoyées et désinfectées.

Il faut vider les poubelles régulièrement et éviter d'entrer en contact avec les déchets. Il faut utiliser les accessoires (p. ex. balai, pelle), porter des gants et les mettre au rebut immédiatement après usage.

Les textiles utilisés par les hôtes sont lavés après chaque utilisation (p. ex. nappe). Si des chemins de table ou d'autres textiles similaires couvrant toute la surface de la table sont utilisés, il n'est pas nécessaire de changer de sous-nappe à chaque passage.

Les habits de travail sont régulièrement lavés et ne sont autant que possible pas échangés entre les membres du personnel.

## 6. MALADES DU COVID-19 SUR LE LIEU DE TRAVAIL

### Mesure

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

## 7. SITUATIONS DE TRAVAIL PARTICULIÈRES

Il faut tenir compte des aspects spécifiques du travail et des situations de travail pour assurer la protection des personnes.

### Mesure

Les masques d'hygiène sont régulièrement changés après usage. Les mains doivent être lavées avant de mettre le masque et après l'avoir enlevé et mis au rebut. Les masques jetables doivent être éliminés dans une poubelle fermée.

Les gants jetables doivent être régulièrement changés et éliminés dans une poubelle fermée.

## 8. INFORMATION

Les collaborateurs et les autres personnes concernées doivent être informées des directives et des mesures.

Mesure
L'établissement affiche les mesures voulues par l'OFSP dans la zone d'accueil. Il faut en particulier attirer l'attention des hôtes sur les règles de distanciation, sur l'obligation de porter le masque et sur la nécessité d'éviter le mélange des groupes d'hôtes.
L'établissement instruit régulièrement les collaborateurs des mesures d'hygiène qui sont prises et des dispositions permettant une relation sûre avec la clientèle.
Le personnel est formé au maniement du matériel de protection personnel (p. ex. masques d'hygiène, gants, etc.) pour que ces accessoires soient correctement mis, utilisés et éliminés.
Le personnel est formé à l'utilisation adéquate des désinfectants de surfaces, parce que toutes les surfaces ne résistent pas à l'alcool et que les surfaces peuvent subir des changements. Il est en outre recommandé de recouvrir le revêtement du sol aux endroits prévus pour se désinfecter les mains.
Les hôtes sont informés préalablement que le paiement sans numéraire (transfert préalable) est préféré.

## 9. MANAGEMENT

Mise en œuvre des directives au niveau du management.

Mesure
L'établissement met à disposition des articles d'hygiène tels que masques, savon, désinfectant, essuie-mains à usage unique et produits de nettoyage en quantité suffisante. Il vérifie et renouvelle le stock.
Le prestataire (famille d'accueil) contrôle la mise en œuvre des mesures.
Les exploitants doivent informer les autorités cantonales compétentes de leur concept de protection, à la demande de celles-ci, et leur garantir l'accès aux installations, établissements et manifestations.
Si les autorités cantonales compétentes constatent que le concept de protection est insuffisant ou qu'il n'est pas mis en œuvre, elles prennent les mesures adéquates. Elles peuvent infliger des amendes ou fermer des installations ou des établissements.



## 10. DONNÉES PERSONNELLES

L'établissement saisit les données de contact des hôtes. Cette obligation s'applique aussi indépendamment des mesures liées au COVID-19, tant pour les hôtes suisses qu'étrangers.

### Mesure

Les données de contact de chaque hôte (prénom, nom, domicile, numéro de téléphone, date, heure) sont saisies avec le numéro ou le nom de la chambre qu'il occupe. L'établissement conserve ces données pendant dix ans et les détruit ensuite complètement. Le service médical cantonal est habilité à demander les données de contact s'il le juge nécessaire.

Les coordonnées doivent être immédiatement transmises par voie électronique au service cantonal compétent qui en fait la demande, aux fins d'identification et d'information des personnes présumées infectées.

## AUTRES MESURES DE PROTECTION

Les services intersectoriels sont soumis aux concepts de protection de la branche concernée.

## CONCLUSION

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

Personne responsable, signature et date : \_\_\_\_\_