

VERSION: 23.06.2020

PLAN DE PROTECTION GÉNÉRAL POUR ENTREPRISES DANS LA BRANCHE CARNÉE

MODIFICATIONS DE LA VERSION PRÉCÉDENTE DU 08 JUIN 2020

- «l'ordonnance 2 COVID-19» remplacer par «l'ordonnance COVID-19 sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 dans la situation extraordinaire s'applique»
- Supprimer la référence à la base légale
- Adaptation des distances à observer de 2 m à 1.5 m
- Supprimer « (une personne par 10 m² de surface de vente, personnel de vente compris) »
- «Les personnes vulnérables continuent à respecter les mesures de protection de l'OFSP et restent chez elles dans la mesure du possible. La protection des collaborateurs vulnérables est réglementée en détail dans l'ordonnance 2 COVID-19 (voir art. 10c ordonnance 2 COVID-19).» remplacer par «Les personnes vulnérables continuent à respecter les recommandations de protection de l'OFSP»
- «personnes atteintes du COVID-19 au poste de travail» remplacer par «personnes atteintes au poste de travail»

INTRODUCTION

Le plan de protection modèle ci-après décrit les exigences auxquelles les établissements et les exploitations doivent satisfaire dans le cadre de leur devoir général de protéger la santé de leurs employés et pour protéger la population conformément à l'ordonnance COVID-19 sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 dans la situation extraordinaire s'applique. Ces directives s'adressent aux exploitants d'installations et aux organisateurs de manifestations ainsi qu'aux employeurs. Elles permettent de fixer les mesures de protection internes à appliquer avec la participation des collaborateurs.

OBJECTIFS DE CES MESURES

L'objectif de ces mesures est de protéger de toute contamination par le nouveau coronavirus d'une part les travailleurs et personnes actives dans l'entreprise et d'autre part les personnes en général qui bénéficient des services proposés. Par ailleurs il s'agit de protéger du mieux possible les personnes particulièrement vulnérables, aussi bien en tant que travailleurs que comme clients.

SOURCE

Le plan ci-après a été élaboré sur la base du « PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19 : MODELE POUR LES ENTREPRISES, PRESENTATION GENERALE », version du 29.05.2020, établi par le DEFR et le DFI.

1. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 1.5 m entre eux.

Mesures

Définir les zones pour se déplacer et se reposer:

- Appliquer des marquages au sol pour garantir une distance minimale de deux mètres entre le personnel et la clientèle.
- Assurer une distance de 1.5 m entre les clients en attente.
- Assurer une distance de 1.5 m dans les lieux de séjour (par exemple, cantines, cuisines, salles communes).
- Assurer une distance de 1.5 m dans les toilettes publiques (p.ex. fermer certains pissoirs ou toilettes)

Division des locaux:

- Installer des rideaux, des écrans ou des vitres de séparation entre les différentes places de travail, et entre ces lieux et les clients
- Réduire le nombre de clients de passage et les servir séparément
- Etablir une zone séparée ou une tente pour récupérer la marchandise commandée
- Concept Stop and Go

Limiter le nombre de personnes:

- Ne laisser entrer qu'un nombre limité de personnes dans le magasin
- Dans la mesure du possible, privilégier un fonctionnement par rendez-vous avec les clients
- Déplacer les files d'attente à l'extérieur du bâtiment et si possible marquer le sol de manière à respecter la séparation de 1.5 m
- Si les clients attendent dans le magasin, créer une zone d'attente séparée avec un espace suffisant entre les personnes
- Ne laisser entrer dans le magasin que les personnes qui ont besoin d'une prestation (zone ou tente prévue à l'extérieur pour la marchandise commandée)
- Offrir les prestations en ligne
- Proposer des livraisons à domicile ou par la poste
- En cas de transport de groupes: réduire le nombre de personnes dans le véhicule en effectuant plusieurs trajets ou en utilisant plusieurs véhicules (par exemple, des véhicules privés)

Travail lorsque la distance doit être inévitablement de moins de 1.5 m

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

Mesures

Mise en œuvre obligatoire de l'hygiène personnelle (laver les mains, obligation d'annoncer les symptômes de maladie, etc.)

Si possible recourir à des mesures techniques (p.ex. parois en plastique transparent, places de travail séparées, etc.).

Si aucune mesure technique n'est réalisable, utiliser le matériel de protection (masques (masques chirurgicaux / masques OP), visières, gants, tabliers, etc.). Les travailleurs doivent disposer des connaissances nécessaires pour l'utilisation correcte de l'équipement de protection et avoir exercé leur utilisation correcte.

Nettoyer et désinfecter régulièrement les objets et les outils de travail

2. HYGIENE DES MAINS

Toutes les personnes de l'entreprise se nettoient régulièrement les mains.

Mesures

Mise en œuvre obligatoire de l'hygiène personnelle (se laver les mains, obligation d'annoncer les symptômes de maladie, etc.)

Mettre en place des postes destinés à l'hygiène des mains : les clients doivent se nettoyer les mains à l'eau et au savon ou avec un désinfectant lorsqu'ils entrent dans l'établissement.

Toutes les personnes dans l'exploitation doivent pouvoir se nettoyer régulièrement les mains à l'eau et au savon, en particulier à leur arrivée au travail, 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, comme les magazines, les cartes de visite, etc.

3. NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement et de manière adéquate les surfaces et les objets après leur utilisation.

Mesures

Pratiquer de manière régulière les concepts de nettoyage de l'entreprise.

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

Pour nettoyer utiliser de préférence des torchons jetables. Si on utilise des torchons en tissu, ceux-ci doivent être changés régulièrement, au minimum 2x par jour.

Élimination sûre des déchets:

- Vider régulièrement les poubelles (en particulier s'il est possible de se nettoyer les mains)
- Éviter de toucher les déchets; utiliser toujours des outils (balai, pelle, etc.)
- Porter des gants lors de la manipulation des déchets et les éliminer immédiatement après usage
- Ne pas comprimer les sacs de déchets

Si possible, assurer un échange d'air régulier et suffisant dans les locaux de travail (optimisation du réglage de l'aération ou ouverture des fenêtres)

Ne pas partager les tasses, les verres, la vaisselle ou les ustensiles; rincer la vaisselle à l'eau et au savon après usage

Nettoyer régulièrement les poignées de porte, les boutons d'ascenseur, les rampes d'escalier, les machines à café, claviers, caisses, trancheuses, planches à découper et autres objets qui sont souvent touchés par plusieurs personnes selon le degré d'utilisation – mais au minimum 1 x par jour

Nettoyer régulièrement et désinfecter les WC (selon l'utilisation mais au minimum 2x par jour)

Utilisation sûre des vêtements de travail:

- Eventuellement utiliser des vêtements de travail personnels
- Changer et laver chaque jour les vêtements de travail

4. PERSONNES VULNERABLES

Mesures

Les personnes vulnérables continuent à respecter les recommandations de protection de l'OFSP.

- Mettre en place une zone de travail avec une distance de deux mètres par rapport aux autres personnes ; si ce n'est pas possible, appliquer des mesures de protection.
- Proposer un travail de substitution sur place
- Dans la mesure du possible séparer les équipes et organiser le travail en tournus séparés

5. PERSONNES ATTEINTES AU POSTE DE TRAVAIL

Mesures

Les personnes malades sont renvoyées chez elles en portant un masque d'hygiène et sont priées de suivre les consignes d'(auto-)isolement de l'OFSP (www.bag.admin.ch/isolation-et-quarantaine).

6. SITUATIONS DE TRAVAIL PARTICULIÈRES

Prendre en compte les aspects spécifiques du travail et des situations de travail afin d'assurer la protection

Mesures

Manipulation correcte du matériel de protection:

- Former le personnel à l'utilisation des équipements de protection individuelle
- Mettre, utiliser et éliminer correctement les matériaux jetables (masques (masques chirurgicaux / masques OP), visières, gants, tabliers, etc.).
- Désinfecter correctement les articles réutilisables

7. INFORMATION

Informez les collaborateurs et les autres personnes concernées des directives et des mesures prises. Renvoyez les personnes malades chez elles et leur demandez de suivre l'(auto-)isolement selon les consignes de l'OFSP.

Mesures

Information à la clientèle :

- Afficher les mesures de protection de l'OFSP devant chaque entrée
- Informer les clients que les personnes malades doivent suivre les consignes de l'OFSP sur l'auto-isolement.

Information des collaborateurs:

- Informer les collaborateurs vulnérables sur leurs droits et les mesures de protection au sein de l'entreprise

8. GESTION

Mise en œuvre de mesures au niveau de la gestion pour appliquer et adapter efficacement les mesures de protection. Protection adéquate des personnes vulnérables.

Mesures
Permettre et favoriser le télétravail dans la mesure du possible
Instruire régulièrement les collaborateurs sur les mesures d'hygiène, l'utilisation des masques (masques chirurgicaux / masques OP) de protection et la sécurité dans le contact avec les clients.
Recharger régulièrement les distributeurs de savon et les serviettes jetables et s'assurer qu'ils soient disponibles en suffisance.
Vérifier et recharger régulièrement les désinfectants (pour les mains) et les produits de nettoyage (pour les objets et/ou les surfaces).
Vérifier et renouveler régulièrement le stock des masques (masques chirurgicaux / masques OP).
Dans la mesure du possible, attribuer les tâches présentant un faible risque d'infection aux collaborateurs vulnérables.
Ne pas permettre aux collaborateurs malades de travailler et renvoyer immédiatement les personnes concernées chez elles

AUTRES MESURES DE PROTECTION

Mesures
Spécifiques à l'entreprise

ANNEXES

Annexe
PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19: MODELE POUR LES ENTREPRISES: EXEMPLES DE TABLEAUX
Information aux clients
Se laver correctement les mains
Modèle: plan de nettoyage et de désinfection Documentation entreprise

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 : _____

PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19 : MODÈLE POUR LES ENTREPRISES – TABLEAU

Version: 22 avril 2020

S	S pour substitution ; condition <i>sine qua non</i> concernant le COVID-19 : une distance suffisante (p. ex. télétravail).	
T	T pour mesures techniques (p. ex. parois en plastique transparent, postes de travail séparés, etc.).	
O	O pour mesures organisationnelles (p. ex. équipes séparées, modification du roulement des équipes).	
P	P pour mesures de protection individuelle (p. ex. masques (masques chirurgicaux / masques OP), etc.).	

Cher client, heureux que vous soyez là !

La situation sanitaire actuelle est bien connue de tous.

Nous vous prions de respecter les règles suivantes en pénétrant dans notre magasin ;

- Se désinfecter les mains
- Respecter les distances
- Suivre les marquages au sol
- Payer par carte
- Ne pas toucher inutilement les produits

Merci pour vos achats

Se laver correctement les mains



1. Bien mouiller les mains sous l'eau courante.



2. Les savonner généreusement 20 – 30 secondes



3. Les rincer très soigneusement.



Désinfecter correctement les mains



Tenir les paumes des mains l'une contre l'autre



Frotter en tournant dans les deux sens avec les bouts des doigts de la main droite enfermés dans la main gauche et inversement.



Paume de la main droite sur le dos de la main gauche et inversement



Frotter en tournant le pouce gauche dans la paume de la main droite fermée et inversement.



Tenir les paumes des mains l'une contre l'autre en écartant les doigts



Passer la partie extérieure des doigts sur la paume de l'autre main en pliant les doigts.



Plan de nettoyage et de désinfection - Documentation Entreprise

Magasin	Comment? ¹	Avec quoi? ²	A quelle fréquence? ³	Qui?
Sols				
Parois, portes				
Equip., appareils, vaisselle				

Cuisine / cafet.

Sols				
Parois, portes				
Equip., appareils, vaisselle				

Production / Découpage

Sols				
Parois, portes, fenêtres				
Equipement, outils de travail, vaisselle				
Aération, hotte d'aspiration				

Abattage

Sols				
Parois, portes, fenêtres				
Equipement, outils de travail, vaisselle				

Chambres frigorifiques

Sols				
Parois, portes				
Etagères				

Locaux de détente

Sols				
Parois, portes, fenêtres				
Installation				

Toilettes

Sols, WC, lavabos				
Parois, portes				

¹ Effectué conformément aux exigences de la *Directive de l'USPV pour une les bonnes pratiques dans les entreprises de boucherie-charcuterie*

² Application, concentration et durée d'action selon les indications du fabricant (cf. feuille de données)

³ Nettoyage en règle; il faut évent. effectuer des nettoyages intermédiaires, resp. supplémentaires