

VERSION: 23.06.2020

# PLAN DE PROTECTION POUR ENTREPRISES DANS LE SERVICE DE TRAITEUR DE 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 «Ne sont autorisées que des places assises (c.à.d. personne debout à l'exception du personnel) »
- «La quantité groupes d'invités est limitée à un maximum de 300 personnes.» remplacer par «La dimension d'un groupe d'hôtes est limitée à un maximum de 1'000 personnes. L'organisateur doit veiller à ce que le nombre maximum de personnes à contacter ne dépasse pas 300, par exemple en les répartissant en secteurs. Les cantons peuvent également réduire cette limite.»
- «Pour les groupes de plus de quatre personnes, l'organisateur est tenu d'inclure les coordonnées d'un invité par table.» remplacer par «Les coordonnées de contact d'une personne par groupe doivent être relevées.»
  - «Pour les groupes à la table de plus de quatre personnes, l'organisateur doit enregistrer les coordonnées d'un invité par table.» remplacer par «Les coordonnées de contact d'une personne par groupe doivent être relevées.»
  - Supprimer « Les parois pour séparer les tables doivent répondre aux exigences suivantes, avec une distance de moins de 1.5 mètres:
    - Le bord supérieur de la cloison se trouve à au moins 1.5 mètre mesuré à partir du sol et au moins à 70 cm au-dessus du niveau de la table.
    - Le bord inférieur doit se trouver au-dessous de la table ou reposer sur le dessus de la table.
    - A l'horizontale des deux côtés de la table la paroi dépasse d'au moins 50 cm au-delà du bord de la table ou s'approche directement au mur, à condition que les tables soient placées latéralement les unes par rapport aux autres dans le sens des sièges. Dans tous les autres cas, il n'est pas nécessaire que la cloison dépasse le bord de la table. »
  - «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»
  - Supprimer «Il faut renoncer aux ustensiles utilisés par plusieurs personnes (p.ex. épices sur la table, paniers de couverts, petits pots de beurre), ou alors les nettoyer et désinfecter soigneusement. »

## INTRODUCTION

Le plan de protection ci-dessous décrit les exigences que les entreprises doivent remplir dans le cadre de leurs obligations de protéger la santé générale de leurs employés et de protéger le public 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 exigences s'adressent aux entreprises de service traiteur dans l'économie carnée et s'appliquent à partir du 6 juin 2020. Elles servent à déterminer les mesures de protection internes à l'entreprise qui doivent être appliquées avec la collaboration des travailleurs.

L'obtention des autorisations et le relevé des données des hôtes à des fins de traçabilité de la chaîne de contamination («tracing») ainsi que le respect d'autres obligations dans le cadre des dispositions en rapport avec le Covid-19 sont de la responsabilité de l'organisateur. La dimension d'un groupe d'hôtes est limitée à un maximum de 1'000 personnes. L'organisateur doit veiller à ce que le nombre maximum de personnes à contacter ne dépasse pas 300, par exemple en les répartissant en secteurs. Les cantons peuvent également réduire cette limite.. Les coordonnées de contact d'une personne par groupe doivent être relevées. Cette obligation ne s'applique pas si une liste d'invités est disponible. L'organisateur n'est pas tenu de remettre la liste des invités à l'entreprise de service de traiteur. La société de service de traiteur n'enregistre que les coordonnées de l'organisateur. Le présent plan ne couvre que le service traiteur de l'événement (pour tous les autres domaines de l'économie carnée, le plan de protection pour les entreprises de la branche carnée, qui est distinct de ce concept, s'applique). Le présent plan de protection s'applique jusqu'à révocation ou publication d'une nouvelle version car en cas de doute c'est la version allemande du présent plan de protection qui fait foi.

## 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 les 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 du côté des travailleurs que des 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 autres personnes respectent une distance d'au moins 1.5 m.

### Mesures

Définition des zones de mouvement et de station debout :

- Appliquer des marquages au sol pour garantir une distance minimale de deux mètres entre le personnel et la clientèle (en particulier dans la zone d'attente et à la distribution du buffet).
- Les coordonnées de contact d'une personne par groupe doivent être relevées. Cette obligation ne s'applique pas si une liste d'invités est disponible. Les distances minimales au sein d'un groupe d'invités ne doivent pas être respectées. L'organisateur veille à ce que les différents groupes d'invités ne se mélangent pas.
- Entre chacune des groupes d'invités il faut respecter une distance d'au moins de 1.5 mètres (devant et latéralement «épaule à épaule», resp. derrière «dos à dos»); en cas de mise en place de cloisons de séparation entre les groupes d'hôtes cette distance minimum est supprimée.
- Il faut éviter que les groupes d'hôtes se mélangent (service à table ou appel table après table au buffet)
- 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
- Zone de retrait ou tente à l'extérieur
- Equiper les stations de distribution avec des parois en plexiglas dans la mesure où on ne peut pas garantir une distance d'au moins 1.5 m
- Concept stop and go

Limiter le nombre de personnes:

- 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
- En cas de transport de groupes (par exemple transport de personnel): 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 d'hygiène (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 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.)

Mise en place de stations pour l'hygiène des mains: aux emplacements de remise des aliments et des boissons il faut disposer des stations pour l'hygiène des mains.

- Toutes les personnes doivent se laver régulièrement les mains avec de l'eau et du savon et/ou les désinfecter. Cela est particulièrement important avant l'arrivée sur le lieu de travail, entre le service aux clients avant et après le nettoyage et la vaisselle, 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 ou saisis par la clientèle.

## 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.

Les couverts sont échangés après chaque utilisation et nettoyés avant d'être réutilisés.

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

Les couverts et la vaisselle couverts sont nettoyés de l'eau et du savon même s'ils ne sont pas utilisés, ou nettoyés au lave-vaisselle.

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

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

## Mesures

Les personnes chargées des déchets et du linge sale portent des gants. Ceux-ci doivent être éliminés immédiatement après usage. Après avoir traité les déchets et le linge sale il faut obligatoirement se laver et/ou désinfecter les mains.

## 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](http://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
- Matériel jetable (masques d'hygiène (masques chirurgicaux / masques OP), visières, gants, tabliers, etc.) les porter, utiliser et éliminer correctement (les masques d'hygiène (masques chirurgicaux / masques OP) doivent être changés au moins toutes les 4 heures, les gants jetables après une heure)
- Désinfecter correctement les ustensiles réutilisables

Autant que possible établir un service au buffet (pas de buffets self-service, sinon il faut s'assurer que chaque hôte se désinfecte les mains avant de se servir, ou utilise des gants jetables, ou se sert avec des couverts propres.

Les mesures de protection (en particulier la distance minimale de 1.5 mètres) doivent être également respectées lors de la livraison des marchandises ou de l'enlèvement des marchandises et des déchets.

## 7. INFORMATION

Informez les collaborateurs et les autres personnes concernées des prescriptions et des mesures prises.

Mesures
Information à la clientèle: <ul style="list-style-type: none"><li>Afficher les mesures de protection de l'OFSP devant chaque entrée</li><li>Informez les clients que les personnes malades doivent suivre les consignes de l'OFSP sur l'auto-isolement.</li></ul>
Information des collaborateurs: <ul style="list-style-type: none"><li>Informez les collaborateurs vulnérables sur leurs droits et les mesures de protection au sein de l'entreprise</li></ul>

## 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 d'hygiène (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 d'hygiène (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 : \_\_\_\_\_

Organisateur de l'événement, signature et date: \_\_\_\_\_

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

Version: 22 avril 2020

<b>S</b>	<b>S</b> pour substitution ; condition <i>sine qua non</i> concernant le COVID-19 : une distance suffisante (p. ex. télétravail).	
<b>T</b>	<b>T</b> pour mesures techniques (p. ex. parois en plastique transparent, postes de travail séparés, etc.).	
<b>O</b>	<b>O</b> pour mesures organisationnelles (p. ex. équipes séparées, modification du roulement des équipes).	
<b>P</b>	<b>P</b> pour mesures de protection individuelle (p. ex. masque d'hygiène, etc.).	



## **Cher client, heureux que vous soyez là !**

La situation sanitaire actuelle est bien connue de tous.

Nous vous prions de respecter;

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

**Merci beaucoup**

## 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

	Comment? <sup>1</sup>	Avec quoi? <sup>2</sup>	A quelle fréquence? <sup>3</sup>	Qui?
<b>Cuisine / cafet.</b>				
Sols				
Parois, portes				
Equip., appareils, vaisselle				
<b>Production</b>				
Sols				
Parois, portes, fenêtres				
Equipement, outils de travail, vaisselle				
Aération, hotte d'aspiration				
<b>Chambres frigorifiques</b>				
Sols				
Parois, portes				
Etagères				
<b>Locaux de détente</b>				
Sols				
Parois, portes, fenêtres				
Installation				
<b>Toilettes</b>				
Sols, WC, lavabos				
Parois, portes				

<sup>1</sup> Effectué conformément aux exigences de la *Directive de l'UPS* pour une les bonnes pratiques dans les entreprises de boucherie-charcuterie

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

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