

# PLAN DE PROTECTION POUR LES DÉGUSTATIONS DANS LE COMMERCE DES VINS DURANT LE COVID-19

---

Version 3 : 5 juin 2020, valable à partir du 6 juin 2020

## INTRODUCTION

Le plan de protection ci-après a été élaboré par l'ASCV – Association Suisse du Commerce des Vins et décrit les exigences auxquelles doivent satisfaire les exploitations qui souhaitent reprendre leur activité de dégustations en commerce, conformément à l'ordonnance 2 COVID-19. Elles permettent de fixer les mesures de protection internes à appliquer avec la participation des collaborateurs.

Ce plan de protection est valable jusqu'à sa révocation ou jusqu'à la publication d'une nouvelle version. En cas de doute, la version allemande du présent plan de protection fait foi. Le respect du plan de protection relève de la responsabilité propre de l'établissement. Dans le texte qui suit, un groupe de clients comprend entre 1 et 300 personnes au maximum. Les clients d'un tel groupe se connaissent entre eux ou une personne du groupe ou l'hôte s'assure que tous les membres du groupe de clients sont connus d'elle/de lui et que la traçabilité selon le point 10 est garantie pendant deux semaines après la venue.

## 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.

## MESURES DE PROTECTION

---

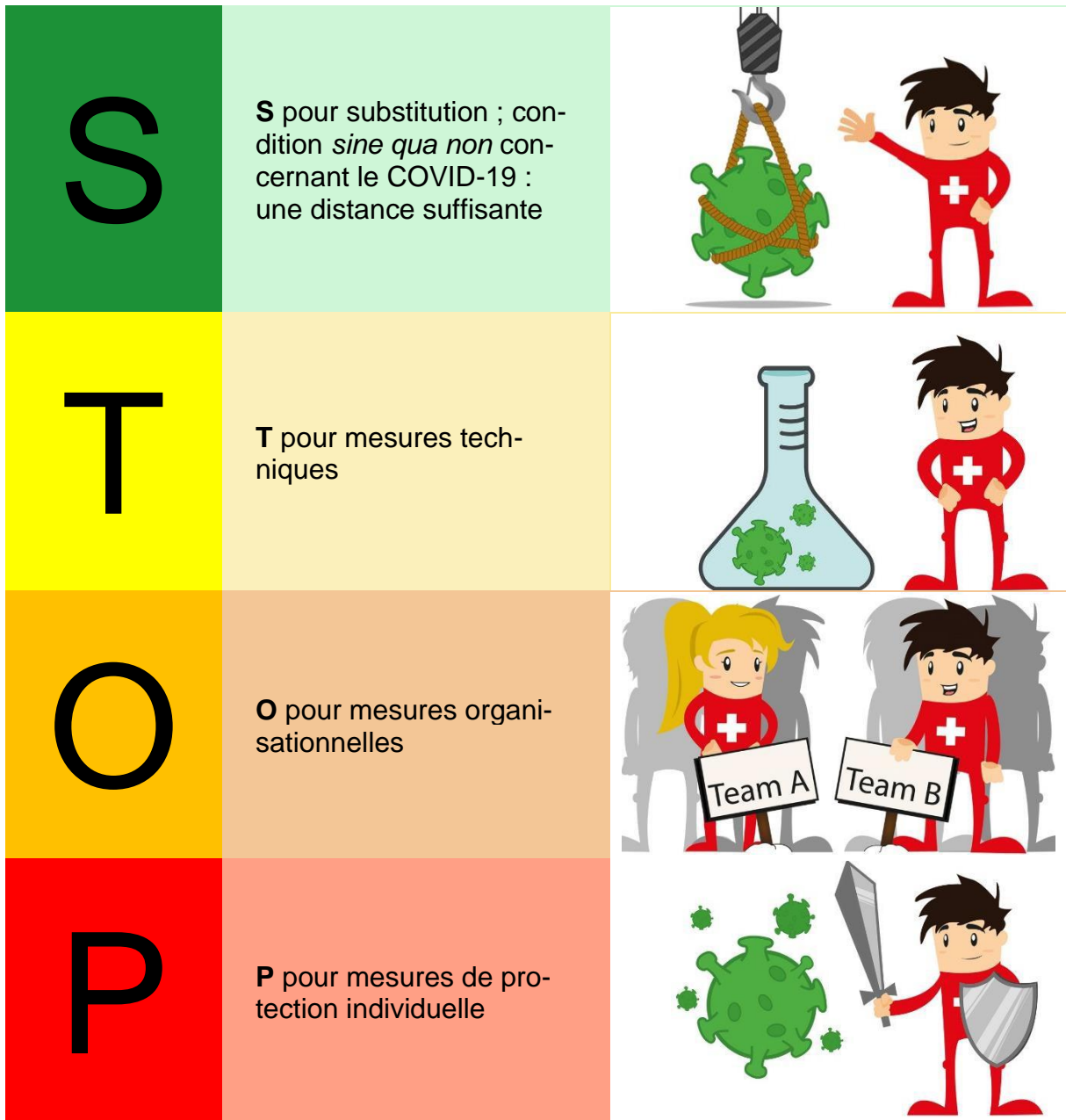
Les mesures de protection ont pour objectif de prévenir la transmission du virus. Elles doivent tenir compte de l'état de la technique, des connaissances en médecine du travail, en hygiène ainsi qu'en sciences du travail. Elles sont planifiées afin d'obtenir une combinaison appropriée entre technique, organisation du travail, autres conditions de travail, relations sociales et influence de l'environnement sur le lieu de travail.

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.

## « Principe STOP »

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



### 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.

## 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. Les établissements de restauration, les bars et les établissements de restauration collective s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.
3. Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 2 mètres entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 2 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.
4. Nettoyage régulier des surfaces conformément aux besoins.
5. Protection appropriée pour les personnes vulnérables.
6. Les personnes malades sont renvoyées chez elles et doivent 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 données de contact des clients sont recueillies conformément au point 10.

# PLAN DE PROTECTION POUR LES COMMERCES 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 commerce, 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. SÉPARER LES GROUPES DE CLIENTS

---

Les établissements s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.

### Mesures

- **La taille d'un groupe de clients est limitée à 300 personnes maximum.**
- **Les personnes composant un tel groupe n'ont pas besoin de réserver en amont et peuvent arriver à des heures différentes.**
- **Dans les établissements de restauration, la nourriture et les boissons sont exclusivement consommées assis.**
- **L'établissement s'assure que les groupes de clients ne se mélangent pas. Les données de contact d'une personne au moins doivent être recueillies pour chaque groupe de plus de 4 personnes. Cela ne s'applique pas aux discothèques, salles de danse et boîtes de nuit. En cas de contact étroit dans ces établissements, les données de contact des personnes présentes doivent être recueillies.**

- **300 personnes au plus peuvent participer aux manifestations dans des installations ou établissements ouverts au public. Dans ceux-ci, la nourriture et les boissons doivent être consommées assis. Il n'est pas nécessaire de respecter les distances minimales au sein d'un groupe de clients. L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.**

### 3. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes doivent observer une distance de 2 mètres entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 2 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

#### Mesures

- **Option 1 air de dégustation clairement définie** : le concept de protection de la gastronomie s'applique. Cela signifie donc que la taille d'un groupe de clients est limitée à 300 personnes maximum.
- **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 10m<sup>2</sup>.
- **Il n'est pas nécessaire de respecter les distances minimales au sein d'un groupe de clients. L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.**
- **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 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.**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer une distance de 2 m dans les toilettes. (p. ex. par des parois de séparation entre les pissoirs)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans la mesure du possible, proposer des livraisons à domicile ou par la poste.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

### 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.

## 4. 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"><li>Assurer un échange d'air régulier et suffisant dans les locaux de travail (aérer le plus possible)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyer régulièrement les surfaces et les objets.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Mettre à disposition de verres individuels lavables en machine.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Mettre en place des crachoirs individuels pas réutilisable <u>ou</u> crachoir de type inox lavable en machine</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Les linges 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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>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</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyer régulièrement les WC. Un protocole de nettoyage doit être tenu.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vider régulièrement les poubelles</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Utiliser des vêtements de travail personnels.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Laver régulièrement les vêtements de travail avec un produit de nettoyage du commerce.</li></ul>

## 5. PERSONNES VULNÉRABLES

---

Protection appropriée pour les personnes vulnérables. Les personnes vulnérables continuent à respecter les mesures de protection de l'OFSP et restent si possible à domicile. La protection des personnes vulnérables est réglée dans l'ordonnance 2 COVID-19.

Mesures
<ul style="list-style-type: none"><li>Les dispositions de l'article 10c de l'ordonnance 2 sur les mesures destinées à lutter contre le coronavirus doivent être respectées et s'appliquent à tous les établissements et à tous les collaborateurs.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>L'établissement tient compte du fait que les groupes à risque requièrent une protection particulière.</li></ul>

## 6. PERSONNES ATTEINTES DE COVID-19 SUR LE LIEU DE TRAVAIL

### Mesures

- En cas de symptômes de maladie, les collaborateurs sont renvoyés chez eux avec pour instructions de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP (cf. <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierungund-selbst-quarantaene.html>). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

## 7. SITUATIONS PROFESSIONNELLES PARTICULIÈRES

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

### Mesures

- Former le personnel à l'utilisation des équipements de protection individuelle.
- Mettre, utiliser et éliminer correctement les matériaux jetables
- Désinfecter correctement les articles réutilisables
- 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 2 mètres) 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 commerçant 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. Renvoyer les personnes malades chez elles avec pour instructions de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP.

### Mesures

- 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.
- La clientèle est informée à la réception ou à l'entrée, oralement ou par écrit, que les clients présentant des symptômes indiquant une infection respiratoire sont priés de renoncer à séjourner dans l'établissement, p. ex. au moyen de la version actuelle de l'affiche «Voici comment nous protéger» de l'OFSP. <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/so-schuetzen-wir-uns.html>
- Informer les clients que le paiement sans contact est préférable. (Factures ou TWINT)



## 9. GESTION

---

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

Mesures
<ul style="list-style-type: none"><li>• Instruire régulièrement les collaborateurs sur les mesures d'hygiène et la sécurité dans le contact avec les clients.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Recharger régulièrement les distributeurs de savon et les serviettes jetables et s'assurer qu'ils soient disponibles en suffisance.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'établissement n'autorise pas les collaborateurs malades à travailler et les renvoie immédiatement chez eux.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier et recharger régulièrement les désinfectants (pour les mains) et les produits de nettoyage (pour les objets et/ou les surfaces).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les espaces de jeux et terrains de jeux pour les enfants sont autorisés. Le nombre d'enfants n'est pas limité. Il n'y a pas de distances minimales en ce qui concerne les enfants. Les éventuels jouets mis à disposition doivent être faciles à nettoyer. Les parents ou la personne chargée de la surveillance respectent les règles d'éloignement social vis-à-vis des autres enfants et adultes</li></ul>

## 10. DONNEES PERSONNELLES

---

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

Mesures
<ul style="list-style-type: none"><li>• Les clients fournissent leurs données de contact afin que le service médical cantonal puisse les joindre en cas de besoin. L'établissement décide de la manière dont les données sont recueillies.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour les groupes de clients jusqu'à 4 personnes, les clients communiquent leurs données de contact (prénom, nom, numéro de téléphone, date, heure, numéro de table) sur une base volontaire. Pour les groupes de clients de 5 personnes et plus, un client au moins communique ses données de contact. L'établissement n'est pas responsable de l'exactitude de celles-ci.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lors de manifestations de toute nature, l'établissement n'est pas tenu de recueillir de données de contact si l'organisateur lui assure avoir dressé la liste des invités. L'organisateur n'est pas tenu de remettre cette liste à l'exploitant. L'établissement recueille les données de contact de l'organisateur.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'entreprise utilise exclusivement les données dans le but indiqué. Elle les conserve 14 jours et les détruit ensuite intégralement, à moins que la personne concernée n'ait explicitement consenti à un traitement ultérieur de ses données. Le service médical cantonal peut exiger que les données de contact lui soient transmises s'il le juge nécessaire.</li></ul>

## 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 : \_\_\_\_\_