



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

---

Version 4 : 23 juin 2020, valable à partir du 22 juin 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 reprendre leur activité de dégustations en cave.

Tous les établissements doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Les autorités cantonales effectueront des contrôles. Les établissements peuvent mettre en place des mesures supplémentaires spécifiques à l'entreprise. Les règles d'hygiène et de conduite déjà en vigueur devront être respectées à l'avenir aussi (p. ex. dans le domaine alimentaire et, de manière générale, pour la protection de la santé des collaborateurs). Par ailleurs, l'ensemble des dispositions de l'ordonnance COVID-19 sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 dans la situation extraordinaire s'applique.

Ce plan de protection est valable jusqu'à sa révocation ou jusqu'à la publication d'une nouvelle version. Le respect du plan de protection relève de la responsabilité propre de l'établissement.

## 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 s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.
3. 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.
4. Les surfaces sont nettoyées régulièrement et de manière adéquate.
5. Les personnes malades sont renvoyées chez elles et sont priées de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP.
6. Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte afin d'assurer la protection.
7. 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.
8. Les prescriptions sont mises en œuvre au niveau du management afin de réaliser et d'adapter efficacement les mesures de protection.
9. Les coordonnées des clients sont relevées conformément au point 9

# 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. SÉPARER LES GROUPES DE CLIENTS

---

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

### Mesures

- Les personnes composant un tel groupe n'ont pas besoin de réserver en amont et peuvent arriver à des heures différentes.
- Dans les zones accessibles aux clients dans lesquels la dégustation a lieu assis à table,
  - 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;
  - ou
  - b. les coordonnées de contact d'une personne par groupe de clients doivent être relevées.
- Pour les zones accessibles aux clients où la dégustation a lieu debout, les coordonnées de contact des personnes qui s'y trouvent doivent être relevées s'il y a un non-respect de la distance minimale sans mesures de protection pendant plus de 15 minutes.
- Dans les zones accessibles aux clients dans lesquels la dégustation a lieu debout, 300 personnes au maximum peuvent se trouver en même temps dans la zone concernée, dans le local ou dans un même secteur. La distance nécessaire doit être respectée entre les secteurs. Le passage de clients d'un secteur à l'autre est interdit.
- Si certaines zones de l'établissement ou des installations comme l'entrée ou une salle de pause sont utilisées par les clients de tous les secteurs, les règles de distances doivent être respectées ou alors des mesures de protection doivent être prises et appliquées.
- 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.
- Les grandes manifestations de plus de 1000 personnes ou avec plus de 1000 participants sont interdites.

### 3. 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

- Il existe un risque de contamination très élevé lorsque la distance de 1,5 mètre n'est pas respectée pendant plus de 15 minutes.
- 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.
- Les établissements disposant de très longues tables (tables et bancs de fête etc) peuvent y placer plusieurs groupes de clients, à condition de garder 1,5 mètre 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.
- 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.
- L'établissement s'assure que les clients dans la file d'attente gardent une distance de 1,5 mètre les uns des autres.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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. 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, de la configuration des lieux ou pour des motifs commerciaux ou économiques, la collecte des coordonnées de contact des personnes présentes conformément au point 9 est obligatoire.

Le soussigné confirme dans ce cas par sa signature que l'établissement ne peut ni respecter la distance nécessaire pendant une certaine durée ni appliquer des mesures de protection appropriées, comme le port du masque ou la pose de cloisons, car cela empêcherait une exploitation rentable. La capacité de places assises ne couvre par exemple pas les coûts d'exploitation si la distance minimale est respectée ou la configuration des locaux ne permet pas de respecter la distance minimale ou seulement avec d'importantes dépenses financières. L'établissement justifie ci-après le non-respect de la distance minimale si d'autres motifs sont déterminants.

Justification :

- 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.

## 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

- 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 1,5 mètre 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 1,5 mètre 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

- 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).
- Les surfaces de contact sont nettoyées régulièrement.
- Mettre à disposition de verres individuels lavables en machine.
- Mettre en place des crachoirs individuels pas réutilisable ou crachoir de type inox lavable en machine.
- 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.
- Des poubelles en nombre suffisant sont mises à disposition, notamment pour jeter les mouchoirs et les masques.
- 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.

## 5. PERSONNES ATTEINTES DE COVID-19 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 (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.

## 6. SITUATIONS PROFESSIONNELLES PARTICULIÈRES

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

Mesures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre, utiliser et éliminer correctement les matériaux jetables.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans la mesure du possible, l'établissement renonce à l'utilisation d'objets pouvant passer entre les mains de plusieurs clients.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour l'acte de dégustation, seul le vigneron touchera la bouteille pour servir des verres posés sur le bar ou une table.</li> </ul>

## 7. 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'établissement instruit 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>• 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».</li> </ul>

## 8. 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'établissement met à disposition des articles d'hygiène tels que savon, désinfectant, essuie-mains à usage unique et produits de nettoyage en quantité suffisante. Il vérifie et renouvelle régulièrement le stock. En cas de besoin, il propose des masques d'hygiène (p. ex. des masques chirurgicaux), des visières de protection et des gants.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'établissement instaure des pauses plus fréquentes (toutes les 2 heures) pour les collaborateurs travaillant avec des masques d'hygiène.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>

exemple fermer des installations ou des établissements ou encore interdire ou annuler une manifestation.

## 9. DONNEES 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.
- 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:
  - a. nom, prénom, lieu de domicile, numéro de téléphone et numéro de table;
  - b. dans les zones accessibles aux clients des établissements dans lesquels la dégustation a lieu debout: les heures d'arrivée et de départ;
  - c. lors de manifestations sans places assises et avec plus de 300 personnes: le secteur dans lequel la personne se trouvera.
- Pour les familles et les autres groupes dont les personnes se connaissent ainsi que dans les zones accessibles aux clients des lieux de dégustations, dans lesquels la dégustation a lieu assis à table, 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.
- 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.
- Pour les manifestations privées, à savoir les événements familiaux qui ont lieu dans des installations ou établissements non accessibles au public et dont l'organisateur connaît les participants, chaque personne suit les recommandations de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) concernant l'hygiène et le comportement face à l'épidémie de COVID-19. Si ni la distance recommandée ne peut être respectée ni les mesures de protection appliquées, l'organisateur est tenu de transmettre sur demande les coordonnées de contact des personnes présentes aux autorités cantonales compétentes.

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