



Plan de protection des auberges de jeunesse – COVID-19

État 31 juillet 2020

Le présent plan de protection s'applique à toutes les auberges de jeunesse suisses. Toutes les auberges doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Les autorités cantonales effectueront des contrôles stricts. Les établissements peuvent mettre en place des mesures cantonales 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). Il y a un risque accru d'infection lorsque la distance d'1,5 mètre ne peut pas être respectée pendant plus de 15 minutes.

Bases légales

- L'ordonnance sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 en situation particulière
- Les mesures d'hygiène et de distanciation de la confédération

Bases de la branche

- Standards HI
- Standard-concept de protection pour l'hôtellerie COVID-19
- Concept de protection pour l'hôtellerie & la restauration
- Standard-concept de protection pour les manifestations dans l'hôtellerie COVID-19

Règles de base

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. Éviter le plus possible de toucher les objets et les surfaces.
- 2) L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas. Ceci est assuré par le respect de la distance (1,5 mètre) entre les groupes d'invités. Si des mesures de protection appropriées (par exemple des cloisons de séparation) sont en place, la règle de distanciation ne s'applique pas.
- 3) Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance d'1,5 mètre entre eux. Lorsque la distance doit être de moins d'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.
- 4) Les surfaces et les objets sont nettoyés à un rythme régulier et de manière adéquate.
- 5) Les personnes malades sont renvoyées chez elles et suivent les consignes d'auto-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 concernés 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 données personnelles des clients sont traitées selon la description faite au point 9.

Standards état 31 juillet 2020 AJS

- Le gérant est responsable d'effectuer des contrôles réguliers du respect des règles d'hygiène et de distanciation.
- Un thermomètre est mis à disposition des collaborateurs.
- Les collaborateurs restent à la maison dès l'apparition de symptômes.
- Les informations sont affichées dans la zone du personnel, pour leur demander de rester chez soi dès l'apparition des premiers symptômes.
- Les affiches de l'OFSP sont bien visibles pour les clients et les collaborateurs.
- Il y a des Flyers à disposition des clients avec les règles de l'OFSP à respecter.
- Les collaborateurs respectent une distance d'1,5 mètre avec les clients.
- Le mélange des différents groupes d'hôtes est évité dans tout l'établissement.

1. Hygiène des mains

Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains. Éviter le plus possible de toucher les objets et les surfaces.

Mesures	OK
Mettre en place des postes destinés à l'hygiène des mains dans les espaces communs.	
Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains avec de l'eau et du savon, en particulier avant leur arrivée ainsi qu'avant et après les pauses. Les personnes doivent pouvoir se nettoyer les mains à l'eau et au savon ou avec un désinfectant lorsqu'ils entrent dans l'établissement.	
Les collaborateurs doivent toujours se laver ou se désinfecter les mains avant les tâches suivantes : Dressage des tables.	
Une fois les tables débarrassées, les collaborateurs se lavent où se désinfectent les mains avant de toucher la vaisselle propre.	

2. Séparer les groupes de clients

Les établissements s'assurent que les différents groupes de clients ne se mélangent pas (1,5 mètre de distance entre chaque groupe de clients).

Les coins de jeux pour enfants et les places de jeux

Mesures	OK
Les coins de jeux pour enfants et les places de jeux sont permis. Le nombre d'enfants n'est pas limité. Les enfants ne doivent pas respecter de distances minimales. Tout jouet éventuel doit être facile à nettoyer. Les parents ou la personne chargée de la surveillance doivent respecter la distance sociale avec les autres enfants et personnes.	

Restaurants (public et non public)

Mesures	OK
Les clients appartenant à un même groupe de clients, ne doivent pas réserver, et peuvent arriver à des horaires différents.	
Les clients sont informés, par écrit sur les tables, concernant les distances à respecter entre les groupes de clients.	

Au restaurant self-service, le client peut choisir sa place librement. Les règles de distance d'1,5 mètre entre les groupes de clients doivent être respectées.	
Dans les espaces des établissements de restauration publics où les clients consomment assis à table, il convient de placer les groupes de clients aux différentes tables de façon à respecter la distance minimale requise d'1,5 mètre entre les différents groupes OU de collecter les coordonnées d'une personne par groupe de clients.	
Dans les restaurants ouverts au public, les coordonnées des personnes présentes doivent être collectées si le contact est étroit durant plus de 15 minutes.	
Dans les espaces où les clients consomment debout, il convient de collecter les coordonnées des personnes présentes si la distance requise cesse d'être maintenue durant plus de 15 minutes sans mesures de protection.	

Logement / chambres

Mesures	OK
L'établissement garantit qu'une distance d'au moins d'1,5 mètre est respectée dans les chambres à plusieurs lits et les dortoirs entre les groupes de clients. Les clients voyageant individuellement sont aussi considérés comme groupe.	
Si des cloisons de séparation sont installées, la distance d'1,5 mètre n'a plus lieu d'être.	

3. Garder ses distances

Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance d'1,5 mètre. Lorsque la distance doit être de moins d'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	OK
Les distances minimales ne doivent pas être respectées au sein du même groupe de clients. L'entreprise garantit que les différents groupes de clients ne puissent se mélanger.	
Les groupes de clients doivent être séparés d'1,5 mètre à l'avant et sur les côtés des tables ainsi que d'1,5 mètre 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 établissements disposant de très longues tables (tables et bancs de fête, restaurants avec tapis roulant, teppanyaki) peuvent placer plusieurs groupes de clients par table, 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.	
L'établissement doit veiller à ce que les clients qui attendent, puissent maintenir une distance minimale de 1,5 mètre par rapport aux autres clients.	
L'établissement applique des marquages au sol dans les zones d'attente pour garantir le respect de la distance d'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 garantit que la distance minimale d'1,5 mètre est respectée dans les installations de WC (par exemple en fermant les urinoirs individuels).	
L'établissement garantit que la distance minimale d'1,5 mètre est respectée dans les salles communes, vestiaires ainsi que d'autres salles du personnel.	

Les établissements disposant d'un concept de buffet informent leurs clients sur les règles de distanciation entre les groupes à l'aide d'affiches et de marquages au sol. Il doit y avoir suffisamment de place devant le buffet.	
---	--

Travail lorsque la distance doit être de moins d'1,5 mètre

Prise en compte des aspects spécifiques du travail et des situations de travail pour garantir la protection

Mesures	OK
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.	
Si la distance minimale d'1,5 mètre par rapport au client ne peut être respectée, des cloisons de séparation sont utilisées.	
Si la distance minimale d'1,5 mètre dans le restaurant servi ne peut être respectée, 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.	
Lorsque 2 personnes travaillent longtemps côte à côte, elles doivent garder une distance d'1,5 mètre, travailler dos à dos et en décalé ou porter des masques d'hygiène ou des visières de protection. Si les postes de travail sont séparés par une paroi de séparation, un voile ou un rideau, la distance minimale ne doit plus être respectée.	
Si la distance minimale d'1,5 mètre durant le service n'est pas maintenue même durant une courte période de temps, le port de masques faciaux ou de visières faciales est recommandé, mais non obligatoire. L'établissement doit permettre aux collaborateurs qui le souhaitent de travailler avec un masque facial ou une visière faciale.	

4. Nettoyages

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

Généralités

Mesures	OK
Les surfaces dans les WC doivent être nettoyées et désinfectées régulièrement. Un protocole de nettoyage doit être tenu.	
Pour le nettoyage, il faut utiliser de préférence des lingettes jetables. Si des chiffons en tissus sont utilisés, ces derniers doivent être changés régulièrement.	
Nettoyer régulièrement les surfaces avec un produit de nettoyage ou désinfectant adéquat.	
Il doit y avoir suffisamment de poubelles à disposition, notamment pour jeter les mouchoirs et les masques faciaux usagés.	
Les poubelles sont vidées régulièrement.	
Les vêtements de travail sont régulièrement changés chaque jour et lavés après chaque usage avec un produit de nettoyage du commerce.	
L'établissement assure une aération régulière et suffisante dans les locaux de travail (p. ex. aérer, 4 fois par jour pendant environ 10 minutes). Dans les pièces équipées d'installations de climatisation et d'aération, éviter le plus possible d'activer la recirculation d'air.	

Chambres / Pièces de vie

Mesures	OK
Les cartes des clients sont désinfectées à la remise au check in et au check out.	

Restauration

Mesures	OK
Le personnel ne partage pas les tabliers et les torchons.	

5. Personnes atteintes au poste de travail

Mesures	OK
En cas de symptômes, les personnes malades sont renvoyées chez elles et priées de suivre l'auto-isolément selon les consignes de l'OFSP. D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux. Suivre les instructions selon ce lien : https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html	

6. Situations particulières

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

Mesures	OK
Les gants et les masques d'hygiène sont changés au besoin selon l'utilisation, mais au moins toutes les 4 heures. Il faut se laver les mains avant la mise et après le retrait et l'élimination du masque. Les masques jetables doivent être éliminés dans des poubelles fermées.	
Les gants jetables sont changés au bout d'une heure et jetés dans une poubelle fermée.	
L'entreprise désinfecte les check in books régulièrement, ou met du désinfectant à disposition.	
Les plats ouverts ne sont servis que sous la garde de broche sur le buffet.	
Les mesures de protection (en particulier la distance minimale d'1,5 mètre) doivent aussi être respectées lors de la livraison de marchandise et du retrait de marchandise ou de déchets.	

7. Information

Les collaborateurs et les autres personnes concernés sont informés sur les prescriptions et les mesures prises et les collaborateurs sont impliqués dans la mise en œuvre de ces mesures.

Mesures	OK
L'établissement informe les collaborateurs sur leurs droits et les mesures de protection au sein de l'entreprise. Cela implique en particulier l'information des collaborateurs vulnérables.	

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.	
L'établissement instruit régulièrement les collaborateurs sur les mesures d'hygiène et la sécurité dans le contact avec les clients.	
Le personnel est formé à l'utilisation d'équipements de protection individuelle (par exemple, masques de protection, gants, tabliers) afin que les matériaux soient utilisés, nettoyés ou éliminés correctement. La formation doit être vérifiable.	
Le personnel est formé à l'utilisation adéquate des désinfectants de surfaces, car toutes les surfaces ne sont pas résistantes à l'alcool et des modifications des surfaces peuvent survenir. Il est de plus recommandé de couvrir le sol sous les stations de désinfection.	
L'établissement informe les collaborateurs de manière transparente sur la situation relative à la santé au sein de l'entreprise. Il convient de noter que les données relatives à la santé sont des données particulièrement sensibles.	

8. Management

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

Mesures	OK
L'établissement met à disposition des articles d'hygiène tels que savon, produits désinfectants, serviettes jetables et produits de nettoyage en quantité suffisante. Il contrôle régulièrement les stocks et procède au remplissage. Si besoin, il propose des masques d'hygiène, des visières faciales et des gants.	
L'établissement instaure des pauses plus fréquentes (toutes les 2 heures) pour les collaborateurs devant travailler avec des masques d'hygiène.	
L'interlocuteur pour la sécurité au travail (personne responsable de la sécurité dans l'établissement) vérifie la mise en œuvre des mesures.	
Les exploitants doivent présenter leur plan de protection aux autorités cantonales compétentes sur demande de ces dernières et leur assurer l'accès aux équipements, aux établissements et lors des manifestations.	

9. Collecte des données de contact

L'établissement collecte les données de contact des clients afin de pouvoir retracer une éventuelle chaîne d'infection.

Mesures	OK
Il convient de collecter les coordonnées des personnes présentes si la distance requise cesse d'être maintenue durant plus de 15 minutes sans mesures de protection.	
L'exploitant ou l'organisateur est tenu d'informer les personnes présentes des points suivants: a. la probabilité que la distance requise puisse ne pas être maintenue et le risque d'infection accru qui en découle; b. la possibilité que le service cantonal compétent prenne contact avec elles et sa compétence pour ordonner une quarantaine en cas de contacts avec des personnes atteintes du Covid-19.	
Les coordonnées peuvent être notamment collectées à l'aide de systèmes de gestion des réservations ou des membres, ou encore au moyen de formulaires de contact.	

Les données suivantes doivent être collectées: a. nom, prénom, domicile, numéro de téléphone et numéro de table; b. dans les espaces des établissements de restauration publics où les clients consomment debout, les heures d'arrivée et de départ.	
Dans le cas des familles et des autres groupes de personnes se connaissant ainsi que dans les espaces des établissements de restauration publics, où les clients consomment assis à table, les coordonnées d'une seule personne par famille ou par groupe suffisent.	
Les auberges de jeunesse suisses utilisent 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.	

10. Autres mesures de protection

Mesures	OK
Pour des services d'un autre ordre ce sont les mesures de la branche qui font foi.	
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 pour le respect des mesures de protection dans l'espace public.	