

En collaboration avec  
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires  
(BLV) Office fédéral de la santé publique (BAG)  
Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO)

# CONCEPT DE PROTECTION CORONA


pour la cantine du club lors de la manifestation  
Disque et Raclette 2021

Coronavirus Actualisé au 31.5.2021

**VOICI COMMENT NOUS PROTÉGER:**

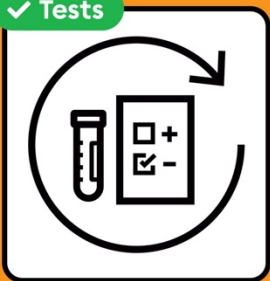
## Particulièrement important maintenant :

✓ Vaccination




Recommandé : la vaccination contre le COVID-19.


✓ Tests





Se faire tester régulièrement, même sans symptômes.


### Pour rappel :


✓   
Porter un masque si on ne peut pas garder ses distances.

✓   
Garder ses distances.

✓   
Aérer plusieurs fois par jour.

✓   
Se laver soigneusement les mains et éviter les poignées de mains.

✓   
Fournir les coordonnées complètes pour le traçage.

✓   
En cas de symptômes, se faire tester tout de suite et rester à la maison.

[www.ofsp-coronavirus.ch](http://www.ofsp-coronavirus.ch) Les règles peuvent varier selon les cantons.



## INTRODUCTION

Le concept de protection s'applique à tous les prestataires de services gastronomiques ainsi qu'aux établissements non ouverts au public (aucun concept de protection n'est requis sauf si l'événement est ouvert au public). En sont exclus les services de restauration dans les écoles obligatoires, qui sont réglementés dans le concept des écoles obligatoires. Les mesures énumérées ci-dessous doivent être respectées par tous les établissements. Les autorités cantonales effectuent des contrôles stricts. Les entreprises peuvent mettre en œuvre des mesures supplémentaires spécifiques à l'entreprise. Les directives légales d'hygiène et de protection déjà en vigueur doivent continuer à être respectées (par exemple dans le secteur alimentaire et pour la protection générale de la santé des employés). En outre, toutes les dispositions de l'ordonnance 2 relative aux mesures de lutte contre le virus de la corona (COVID-19) s'appliquent.

Ce concept de protection est valable jusqu'à ce qu'il soit révoqué. Dans ce qui suit, le terme "groupe d'invités" désigne les invités qui sont assis ensemble à la même table. Un groupe d'invités comprend de 1 à 1000 personnes. Les personnes d'un groupe d'invités se connaissent. Sinon, le groupe d'invités doit être divisé en secteurs de 300 personnes chacun.

## RÈGLES DE BASE

Le concept de protection doit garantir que les exigences suivantes sont respectées. Des mesures suffisantes et appropriées doivent être prévues pour chacune de ces exigences. Le club est responsable de la sélection et de la mise en œuvre des mesures.

1. Toutes les personnes se nettoient régulièrement les mains. Lorsque cela n'est pas possible, les mains doivent être désinfectées.
2. Les bénévoles et les visiteurs gardent une distance de 1.5 mètres entre eux.
3. Les surfaces et les objets sont nettoyés régulièrement après utilisation, surtout s'ils sont touchés par plusieurs personnes.
4. Les personnes particulièrement menacées doivent être protégées de manière adéquate.
5. Prise en compte des aspects spécifiques du travail et des situations de travail afin d'assurer la protection
6. Le club est responsable de la mise en œuvre effective des lignes directrices et des mesures de protection. Ceux-ci doivent être appliqués efficacement et adaptés si nécessaire.
7. En outre, les règles d'hygiène et de nettoyage applicables au bon fonctionnement de la cantine et régulièrement contrôlées par les cantons continueront à s'appliquer. Il est également fait référence au concept de protection des magasins d'alimentation

## 1. L'HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes se nettoient régulièrement les mains. Évitez si possible de toucher des objets et des surfaces.

### Mesures

Mise en place de postes d'hygiène des mains : Les clients doivent pouvoir se laver les mains à l'eau et au savon ou les désinfecter avec un désinfectant pour les mains lorsqu'ils entrent dans la salle de gymnastique ou le lieu de compétition.

Distance aux tables et réunion par famille dans la mesure du possible.

## 2. RÉGLEMENTATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

### Mesures

Lors de la reprise du fonctionnement, l'eau froide et chaude des tuyaux doit être évacuée pendant au moins 30 secondes pour éviter tout risque de légionellose.

Les serviettes sont uniquement fournies en libre-service et en distributeur ou dans des sachets de couverts.

## 3. L'ENTRÉE ET LE CONTRÔLE D'ENTRÉE

Le contrôle d'accès est assuré à tout moment par le personnel local à l'aide de moyens appropriés.

### Mesures

Le responsable veille, pendant toutes les heures de la manifestation, que les règles de distance soient respectées.

## 4. DISTANCE SOCIALE

Les bénévoles et les visiteurs gardent une distance de 1.5 mètres entre eux. Pour les travaux à une distance inévitable de moins de 1.5 mètres, les employés doivent être exposés le moins possible en réduisant la durée du contact et/ou en mettant en œuvre des mesures de protection appropriées.

### Mesures

Une distance de 1.5 mètres doit être maintenue entre les groupes d'invités, à l'avant et sur le côté "épaule contre épaule" et à l'arrière "dos à dos" une distance de 1.5 mètres de bord de table à bord de table. S'il existe une cloison entre les groupes d'invités, la distance minimale ne s'applique pas.

Dans les zones accessibles aux clients des établissements de restauration, y compris les bars et les clubs, dans lesquels la consommation a lieu debout, ainsi que les discothèques et salles de danse, 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. **Pour le Valais : A partir de 20h00 nombre d'invités limité à 100 avec l'indication de 2 personnes responsables (disponibilité 07.00-22.00)**

Le club veille à ce que les visiteurs qui attendent puissent maintenir une distance minimale de 1.5 mètres par rapport aux autres visiteurs.

Le club installe des marquages au sol dans les zones d'attente afin de garantir une distance minimale de 1.5 mètres entre les groupes de clients et, le cas échéant, de guider le flux de personnes (garder le marquage à 2mètres pour plus de sécurité).

En principe, il n'y a pas de distance minimale pour les clients ou le personnel lorsqu'ils se déplacent d'un endroit à l'autre dans la zone de repas et les zones extérieures.

L'entreprise veille à ce que la distance minimale de 1.5 mètres puisse être respectée dans les installations de WC (par exemple en fermant les urinoirs individuels), les salles de loisirs, les vestiaires et les autres locaux du personnel.

Lorsque les clients ne passent pas leurs commandes à table mais au comptoir (par exemple, dans les restaurants à emporter, les self-services, les bars et les pubs), ils doivent être informés des règles de distance au moyen d'affiches ou de marquages. La consommation est à prendre assis ou à l'extérieur.

## 5. MAINTENIR LA DISTANCE / MESURES SUPPLÉMENTAIRES

### Mesures

Les plans de travail doivent être établis de manière à permettre une distanciation sociale dans la production et à ce que les équipes d'intervention se mélangent le moins possible. Les mesures possibles à cet effet sont les suivantes :

- Extension des délais de production
- Réduction de la largeur de l'offre
- Préproductions
- Utilisation de produits de convenance

En principe, il n'y a pas de distance minimale pour les clients ou le personnel lorsqu'ils se déplacent d'un endroit à l'autre dans les zones de repas et les zones extérieures.

## 6. Travailler à une distance inévitable de moins de 1.5 m

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

### Mesures

Il n'y a pas de contact physique entre le client et le personnel. Les urgences médicales en sont exclues. La poignée de main est strictement évitée.

Les personnes qui travaillent côte à côte pendant une longue période gardent une distance de 1.5 mètres entre elles, se tournent le dos et travaillent en décalé, ou portent des masques d'hygiène ou des visières. Si les lieux de travail sont séparés par une cloison, aucune distance minimale ne s'applique non plus.

Si la distance de 1.5 mètres n'est pas atteinte, même pour une courte période, le port d'un masque d'hygiène ou d'une visière faciale est fortement recommandé, mais il n'y a aucune obligation de le porter.

## 7. NETTOYAGE

Nettoyage régulier des surfaces et des objets après utilisation selon les besoins, en particulier s'ils sont touchés par plusieurs personnes.

### Mesures

Les chiffons jetables sont utilisés de préférence pour les travaux de nettoyage. Si des chiffons en tissu sont utilisés, ils doivent être remplacés régulièrement, mais au moins deux fois par jour.

Le personnel porte des gants pour manipuler les déchets et le linge sale. Les gants sont jetés immédiatement après usage et le personnel se lave soigneusement les mains après avoir manipulé des déchets et du linge sale.

Les poubelles ouvertes sont vidées plusieurs fois par jour.

Les sacs à déchets ne sont pas comprimés manuellement.

## 8. LES SITUATIONS PROFESSIONNELLES SPÉCIFIQUES

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

### Mesures

L'établissement n'utilise pas d'ustensiles communs (par exemple épices de table - ménage) et les nettoie après chaque client. Un assistant racleur s'occupera de donner les épices et les pommes de terre lors de chaque service.

## 9. GESTION

Mise en œuvre des spécifications en matière de gestion pour mettre en œuvre et adapter efficacement les mesures de protection. Protection appropriée des personnes particulièrement vulnérables.

### Mesures

Les distributeurs de savon, les désinfectants pour les mains, les serviettes jetables et les produits de nettoyage (pour les objets et/ou les surfaces) sont régulièrement remplis. Le club s'assure que les stocks sont suffisants.

Le club fournit des articles d'hygiène tels que du savon et des désinfectants en quantité suffisante. Il vérifie régulièrement le stock et le renouvelle. Si nécessaire, elle propose des masques d'hygiène (par exemple masques chirurgicaux), visières et gants.

Le responsable de la cantine est responsable de la mise en œuvre des mesures de protection et de son application.