

Mémo explicatif de la

«Directive COVID/Coronavirus» du Conseil d'Etat vaudois du 3 juillet 2020

Version 1 du 6 juillet 2020, valable depuis le 8 juillet 2020

RÈGLES DE BASE

Les principes, règles et mesures prescrits dans le « *Plan de protection nationale de l'hôtellerie-restauration, version 6 du 6 juin 2020* » (ci-après « le Plan ») font foi et doivent toujours être appliqués scrupuleusement. Les chiffres 1, 4, 5, 6, 7 et 8 du Plan restent inchangés (hygiène des mains, nettoyage, personnes malades au poste de travail, situations de travail particulières, information, management).

En revanche, des **dispositions nouvelles et impératives** complètent le Plan et priment sur celui-ci dans le canton de Vaud, s'agissant de la séparation des groupes de clients (chiffre 2 du Plan), du maintien des distances (chiffre 3 du Plan), de la collecte des coordonnées de contact (chiffre 9 du Plan) et du port du masque. Elles sont valables jusqu'à révocation ou jusqu'à publication d'une nouvelle directive. **Ces mesures sont les suivantes :**

A. Lorsque la consommation se fait assise

(Mesures en vigueur dès le mercredi 8 juillet 2020, à 06h00)

Dans les zones accessibles aux clients des établissements de restauration, dans lesquels la consommation a lieu assis à table,

- **les groupes de clients** doivent être installés aux différentes tables de manière à assurer une distance minimum de **1,5 mètre entre chaque groupe**;
- par groupe de clients, il faut entendre tout rassemblement dès **deux personnes**.

Les motifs suivants ne sont plus admis pour justifier le non-respect des distances entre groupes de clients :

- Durée de consommation inférieure à 15 minutes
- Configuration des lieux
- Motifs commerciaux ou économiques

Seule la **pose de cloisons** est autorisée pour de réduire la distance de 1,5 mètre entre les groupes de clients.

Le **port de masque** par le personnel de service est fortement recommandé, mais **OBLIGATOIRE** si la fiabilité de la récolte des données ne peut être garantie (voir ci-dessous).

Autant que faire se peut, les établissements de restauration mettent en place des **dispositifs de collecte des données aux fins d'identification des personnes**. Ces dispositifs:

- doivent permettre de garantir la **fiabilité** des données collectées et conservées 14 jours avant destruction;
- doivent permettre de collecter les données suivantes d'**un contact par groupe de clients**: prénom, nom, heure d'arrivée, no de table et no de téléphone;
- peuvent être récoltées au moyen de dispositifs numériques (applications téléchargeables sur smartphones) ou papier.

On visera à protéger au maximum la **confidentialité des données** des clients. Cela signifie qu'on renoncera en principe à poser des feuilles volantes sur les tables et/ou à l'entrée de l'établissement et qu'on privilégiera la récolte par un/plusieurs membre/s de l'équipe de service, lorsque le client passe sa première commande.

La collecte doit être faite aussi bien à l'intérieur de l'établissement que sur sa **terrasse**.

La collecte du **no de table et de l'heure d'arrivée** des clients doit permettre de faciliter le travail du médecin cantonal et d'éviter des mesures de quarantaine disproportionnées, dans l'hypothèse où des enquêtes s'avéraient nécessaires.

En cas de refus d'un client de transmettre ses coordonnées, l'exploitant peut lui interdire l'entrée. Si la situation l'exige (chahut de personnes alcoolisées, mise en danger du personnel, etc.), il est préférable de faire appel aux forces de l'ordre, plutôt que de laisser faire ou d'aggraver la situation.



A défaut d'un dispositif fiable de collecte des données, le port du masque de protection pour le personnel servant en salle et sur les terrasses est obligatoire.

B. Lorsque la consommation se fait debout




(Mesures entrées en vigueur dès le vendredi 3 juillet 2020, 20h00)

Selon la Directive, les règles suivantes s'appliquent lorsque la consommation de mets et de boissons se fait debout, soit principalement dans les night-clubs, discothèques, salons de jeux et café-bars, mais aussi dans les établissements où la consommation se fait debout, par exemple, des terrasses avec tables hautes et sans chaises.

- la **collecte des coordonnées de chaque client à l'entrée est OBLIGATOIRE**. Doivent être relevés: nom, prénom, heure, et no de téléphone;
- elles doivent être récoltées soit au moyen de formulaires papier, soit de dispositifs numériques;
- lorsque la récolte des coordonnées est faite au moyen de formulaires papier, il est recommandé d'attribuer cette mission à un/plusieurs membre/s du personnel;
- le personnel veillera à la correction des données. En cas de doute, il procédera aux vérifications nécessaires, par exemple en demandant la carte d'identité du client, l'envoi d'un SMS ou un appel téléphonique ;
- Le **port du masque** pour le personnel et la **prise de température des clients** à l'entrée de l'établissement est fortement recommandée.

C. Les bonnes pratiques, pour rassurer la clientèle et éviter les soucis

En sus des mesures édictées par l'Etat de Vaud, nous vous rappelons quelques principes élémentaires et toujours en vigueur, qui permettent de rassurer la clientèle et d'éviter des soucis lors de contrôles.

	<p><u>Le staff</u></p> <ul style="list-style-type: none">• doit être informé des mesures en vigueur et s'y conformer;• se nettoie régulièrement les mains avec de l'eau et du savon et se les désinfecte à intervalles réguliers, en particulier lorsqu'il dresse des tables, manipule de la vaisselle propre, plie des serviettes et polit des couverts;• change de masque au moins toutes les 4 heures, lorsqu'il en porte;• évite les manifestations d'amitié induisant un contact, aussi bien entre collègues qu'avec les clients; la poignée de main du patron à ses clients est évitée;• après le service, les collaborateurs gardent également entre eux les distances requises. Une contamination entre collègues est en effet possible et pourrait conduire à la mise en quarantaine de l'ensemble du staff...;• en cas de symptômes, les collaborateurs sont renvoyés chez eux et priés de s'isoler selon les consignes de l'OFSP (www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine).
	<p><u>Hygiène et nettoyages</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Un désinfectant destiné aux clients est placé en évidence à l'entrée de l'établissement, ainsi qu'à proximité des WC. Sur les terrasses, il est également mis à disposition de la clientèle;• Les surfaces de contact sont régulièrement nettoyées (comptoir, poignées de porte, dossiers de chaises, tables après chaque client, appareils de paiement);• Les cartes et tablettes sont régulièrement désinfectées; l'usage d'ardoises ou de cartes jetables en papier est une alternative envisageable.
	<p><u>Communication avec la clientèle</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Téléchargez les affiches de GastroSuisse sous https://www.gastro-suisse.ch/fileadmin/fichiers-publics/connaissances-de-la-branche-hotellerie-restauration-gastro-suisse/downloads/savourons-ensemble-en-toute-securite-22062020.pdf et placardez les distinctement, à l'entrée et dans les parties communes (WC, terrasse);• Etablissez une communication positive avec la clientèle: «<i>Votre santé compte pour nous! Nous comptons donc aussi sur vous!</i>», «<i>Tous solidaires et responsables face au COVID-19 !</i>», «<i>Nous aider, c'est vous aider!</i>», «<i>Pour pouvoir vous accueillir à nouveau, respectons ensemble les mesures COVID-19!</i>», «<i>Pour le bien-être de tous, merci de respecter les mesures sanitaires</i>»;• Faites néanmoins preuve de fermeté lorsqu'un client multiplie les déplacements et refuse de donner ses coordonnées de contact. Votre responsabilité est en jeu.

Questions et renseignements:

Police cantonale du commerce : info.pcc@vd.ch ou 021 316 46 01

GastroVaud : info@gastrovaud.ch ou 021 721 07 07

Pully, le 6 juillet 2020