

## Principales mesures dans le domaine de l'hôtellerie-restauration en cas de pandémie

Le plan en 10 points ci-dessous comprend les mesures principales en vue de minimiser un risque d'infection dans un établissement d'hôtellerie-restauration. Ces mesures sont particulièrement adaptées à la grippe A(H1N1) sévissant actuellement, connue également sous le nom de "grippe porcine". Étant donné que la situation initiale concernant un risque d'infection est différente d'un établissement à l'autre, le plan suivant ne prétend pas être exhaustif. L'important est que chaque établissement procède à une analyse de sa situation d'après laquelle il pourra établir un plan de pandémie approprié et qui règlera surtout les questions organisationnelles.

### Plan de mesures en 10 points pour la protection des collaborateurs et clients

1. Particulièrement important : **se laver les mains avec du savon** régulièrement et de manière répétée (et toujours avant de commencer un travail). Il faut bien entendu toujours se laver les mains avant de commencer à préparer un plat.
2. Toujours utiliser un **mouchoir** lorsque l'on éternue ou que l'on tousse. Se laver les mains juste après. Si vous ne disposez pas de mouchoir, vous pouvez éternuer ou tousser dans le creux de votre bras.
3. Respecter si possible un **espace d'un mètre** avec les autres personnes, ce qui permet de réduire considérablement le risque d'infection. Les contacts corporels doivent être limités dans une large mesure.
4. Nettoyer plusieurs fois par jour les **surfaces** souvent utilisées (par ex. les poignées de porte). Les tables et les chaises doivent être nettoyées après le passage de chaque client.
5. Mettre des **gants jetables** à disposition des personnes chargées du nettoyage.
6. En présence d'une forte pandémie, les **tables et les chaises doivent être placées à des intervalles plus éloignés** afin de pouvoir respecter l'espace optimal d'un mètre.
7. A un stade de pandémie avancé, les collaborateurs peuvent être amenés à porter des **masques hygiéniques**.
8. Les **clients** peuvent être informés au sujet des principaux points permettant d'éviter une contagion, et ce par exemple au moyen des notices suivantes émanant de l'Office fédéral de la santé publique :
  - "Menace de pandémie: Les règles d'hygiène essentielles"
  - "Recommandations actuelles pour les voyageurs : Grippe pandémique (H1N1)"Les deux notices peuvent être téléchargées sur le site de l'OFSP sous le lien suivant :  
<http://www.bag.admin.ch/influenza/06411/index.html?lang=fr>
9. Les collaborateurs présentant des **symptômes grippaux** doivent immédiatement en informer l'employeur qui décidera de les maintenir à leurs postes ou non. En cas de maladie, les collaborateurs doivent rester chez eux jusqu'à une journée supplémentaire après la fin de la maladie.
10. D'une manière générale, il convient de respecter les **recommandations de l'OFSP** ainsi que les éventuelles **instructions administratives**.

Nous recommandons les documents suivants permettant de se préparer à une pandémie :

- "Plan de pandémie – Manuel pour la préparation des entreprises" de l'OFSP et du SECO (<http://www.bag.admin.ch/influenza/01120/01134/03058/04319/index.html?lang=fr>)
- "Plan suisse de pandémie Influenza", en particulier le chapitre "Pandémie et entreprises" de la partie III (p. 196 ss.) ainsi que les annexes à ce sujet (<http://www.bag.admin.ch/influenza/01120/01134/03058/index.html?lang=fr>)
- "FAQ Pandémie et entreprises" du SECO (<http://www.seco.admin.ch/themen/00645/02337/index.html?lang=fr>)