



*Make thyme
to cook*

Plan de Protection sous Covid-19



☎ 0041 (0)27 565 2206

📍 First Floor, Route de la Poste 11,
1936 Verbier CH

✉ info@cookinthealps.com

🌐 www.cookinthealps.com
www.sheppards-pie.ch

En plus du respect des règles d'hygiène et de conduite déjà en vigueur (selon les normes de la branche de l'hôtellerie-restauration), Mountain Thyme s'assure que :

1. Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains.
2. 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 mètre, les personnes doivent être exposées le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact 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.

Les mesures :

1. Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains. Nos mesures pour l'assurer :
 - a. mise en place de postes destinés à l'hygiène des mains : les clients peuvent se nettoyer les mains à l'eau et au savon (avec des serviettes jetables) ou avec un désinfectant lorsqu'ils entrent dans le local.
 - b. toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains avec de l'eau et du savon, en particulier avant leur arrivée. Si cela n'est pas possible, les mains sont désinfectées.
 - c. les collaborateurs se lavent ou se désinfectent les mains avant les tâches suivantes : dressage des tables, manipulation de la vaisselle propre, pliage des serviettes, polissage des couverts.
2. Mountain Thyme s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.
 - a. les coordonnées de contact d'une personne par groupe de clients seront relevées
 - b. les règles de distances doivent être respectées par les clients dans en entrant ou en sortant du local
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 mètre, les personnes doivent être exposées le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact ou en prenant des mesures de protection appropriées.
 - a. s'il y a une file d'attente, les clients doivent garder une distance de 1,5 mètre les uns des autres
 - b. Mountain Thyme donc demande qu'un seul client ou groupe de clients entre dans chaque pièce en même temps.
 - c. Mountain Thyme informe ses clients sur les règles d'hygiène et de protection. Mountain Thyme n'est pas responsable du respect des mesures d'hygiène et de protection dans l'espace public.
4. Les surfaces sont nettoyées régulièrement et de manière adéquate :
 - a. les surfaces de contact sont nettoyées régulièrement.
 - b. des poubelles en nombre suffisant sont mises à disposition, notamment pour jeter les serviettes et les masques jetables. Les poubelles sont vidées régulièrement.
 - c. les vêtements de travail sont changés régulièrement et lavés après chaque usage avec un produit de nettoyage du commerce.
 - d. Mountain Thyme assure une aération régulière et suffisante dans les locaux de travail.
 - e. les textiles utilisés par les clients sont lavés après chaque utilisation (p. ex. nappe, tablier, torchon).
 - f. le personnel utilise des vêtements de travail personnels. Les tabliers ne sont pas échangés entre collaborateurs.
5. En cas de symptômes, les collaborateurs sont renvoyés chez eux et sont priées de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP. D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

6. Les aspects spécifiques de notre travail sont pris en compte afin d'assurer la protection :
 - a. pas de contact physique entre le personnel et les clients. Cette mesure ne s'applique pas aux urgences médicales. La renonce à se serrer la main.
 - b. les masques d'hygiène sont changés au besoin selon l'utilisation. Les collaborateurs se laveront les mains avant la mise et après le retrait et l'élimination du masque. Les masques jetables sont éliminés dans des poubelles fermées.
 - c. les mesures de protection (en particulier la distance minimale de 1,5 mètre) sont aussi respectées lors de la livraison de marchandise et de l'évacuation de marchandise ou de déchets.
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 :
 - a. Mountain Thyme informe tous les collaborateurs sur leurs droits et les mesures de protection au sein de l'entreprise. Cela implique en particulier l'information des collaborateurs vulnérables.
 - b. Mountain Thyme affiche les mesures de protection dans l'entrée pour attirer l'attention des clients sur les règles de distanciation et la prévention du mélange des groupes de clients.
 - c. Mountain Thyme instruit régulièrement les collaborateurs sur les mesures d'hygiène et la sécurité dans le contact avec les clients.
 - d. Le personnel est formé à l'utilisation des équipements de protection individuelle (p. ex. masques d'hygiène, tabliers), dans le port correct et l'élimination appropriée du matériel.
 - e. le personnel est formé à l'utilisation adéquate des désinfectants de surfaces.
8. Les prescriptions sont mises en œuvre au niveau du management afin de réaliser et d'adapter efficacement les mesures de protection :
 - a. Mountain Thyme met à disposition des articles d'hygiène tels que savon, désinfectant, essuie-mains à usage unique et produits de nettoyages en quantité suffisante. Nous vérifions et renouvelons régulièrement le stock. En cas de besoin, nous proposons des masques d'hygiène et des gants.
 - b. l'interlocuteur pour la sécurité au travail (Amy Corbett) vérifie la mise en œuvre des mesures. Elle informera les autorités cantonales compétentes de ce plan de protection, sur demande de celles-ci, et leur garantira l'accès aux installations, établissements et manifestations.
9. Les coordonnées des clients sont relevées :
 - a. Mountain Thyme relève les coordonnées des clients afin de pouvoir remonter une éventuelle chaîne d'infection.
 - b. Mountain Thyme informe les personnes présentes s'il y a un probable non-respect de la distance nécessaire et un risque d'infection plus élevé qui en découle, et qu'il existe 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.

- c. Les données suivantes seront relevées :
 - i. nom, prénom, lieu de domicile, numéro de téléphone ;
 - ii. les heures d'arrivée et de départ.
- d. pour les familles et les autres groupes dont les personnes se connaissent, la collecte des coordonnées de contact d'une seule personne par famille ou groupe est suffisante.
- e. Mountain Thyme assure la confidentialité des coordonnées de contact lors de leur collecte et la sécurité des données.
- f. 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.