



Concept de protection pour l'exploitation des petits pressoirs

Chers exploitants d'un petit pressoir,

Le 18 octobre, le Conseil fédéral a renforcé les mesures de protection contre le virus de la corona. Les lieux accessibles au public ont l'obligation de se doter d'un concept de protection. Nous vous prions donc de mettre en œuvre les mesures ci-dessous, le Conseil fédéral en appelant davantage à la responsabilité individuelle de la population.

Ce concept de protection a pour objectif de protéger d'une contamination tous les intervenants et notamment les personnes en situation de risque. Il importe à cet effet de respecter les règles d'hygiène de l'Office fédéral de la santé publique. Pour pouvoir appliquer les règles de distance physique, il faut de plus éviter les rassemblements de personnes.

Nous avons défini les mesures suivantes :

- Mesures d'hygiène : Mise à disposition de désinfectant, interdiction de se serrer la main
- Limitation de l'accès : Les personnes étrangères ne devraient pas entrer dans le pressoir. Délimitez à cet effet des zones d'attente respectivement pour les clients et les fournisseurs.
- Séparez la réception et le retrait de la marchandise ou fixez des rendez-vous à heure précise avec les clients et les fournisseurs, de sorte à pouvoir éviter tout rassemblement de personnes plus importantes.
- Les personnes en danger sont autorisées à collaborer dans le pressoir uniquement en appliquant les mesures de protection.

Vous pouvez adapter le présent concept de protection à votre pressoir. Nous vous recommandons de vous concerter à cet effet avec la police de votre région.

Nous sommes à disposition pour répondre à vos questions. La FUS vous souhaite plein succès et une santé resplendissante à vous et vos familles.



Concept de protection pour l'exploitation des petits pressoirs

La mise en œuvre des points ci-dessous est préconisée dans un petit pressoir :

1. Hygiène des mains

- Les exploitants et le personnel disposent d'installations sanitaires. Cela comprend, outre les toilettes, un endroit où laver les mains.
- Les clients/les fournisseurs peuvent se désinfecter ou laver les mains.
- Le responsable invite le personnel à se désinfecter les mains régulièrement.

2. Distanciation physique

- Au pressoir, la distance de 1.5 m entre les personnels et les clients est observée en permanence.
- Le contact avec les clients est à réduire autant que possible. Il est donc interdit de se serrer la main et de s'embrasser.
- Les grands rassemblements de personnes sont à empêcher en fixant des rendez-vous à heure précise ou des tranches horaires exactes pour les arrivages et le retrait des marchandises. Vous pouvez aussi séparer les espaces de réception et de retrait de marchandise.
Un maximum de 15 personnes peuvent se trouver dans une même pièce à tout moment.

3. Nettoyage

- Les installations sanitaires sont nettoyées régulièrement.
- Des poubelles fermées sont à disposition dans le pressoir et dans la zone de réception.
- Les ustensiles et objets utilisés par les clients et les fournisseurs sont désinfectés régulièrement.

4. Personnes en situation de risque accru

- Si des personnes porteuses de risques particuliers collaborent au pressoir, elles porteront de gants à usage unique et un masque de protection.

5. Personnes malades de la Covid-19 sur le lieu de travail

- Les personnes présentant des symptômes évoquant la Covid-19 ne doivent pas travailler au pressoir. Elles doivent se mettre d'elles-mêmes en quarantaine selon les dispositions de l'OFSP.

6. Conditions de travail spéciales

- Les exploitants et le personnel disposent d'assez de matériel de protection. Ce matériel comprend obligatoirement du désinfectant et des gants à usage unique. Il est également recommandé de constituer un petit stock de matériel de protection. L'équipement de protection est à utiliser.

7. Information

- Toutes les personnes impliquées dans le pressoir (personnels, clients, fournisseurs) sont à mettre au courant des mesures prises et des informations en la matière.
- La clientèle est à mettre au courant à l'entrée du pressoir. Vous recevez en pièce jointe des modèles d'affiche.



8. Gestion

- Les exploitants contrôlent régulièrement le stock de moyens de protection (désinfectant, gants à usage unique et masques).
- Tous les exploitants vérifient régulièrement la mise en œuvre de tous les points de la liste à cocher en pièce jointe.

Autres mesures de protection

Le détail des mesures de protection et les informations de mise en œuvre figurent dans la liste à cocher en pièce jointe. Vous y trouvez également des explications en images et des moyens d'aide pour réaliser les inscriptions.

Petits pressoirs pendant la crise du coronavirus

Liste à cocher pour l'exploitation

Chers exploitants d'un petit pressoir,

Vous êtes tenus d'observer les directives de l'Office fédéral de la santé publique et les consignes ci-dessous pour conserver le droit d'exploiter votre pressoir avec succès. Pour que vous y arriviez facilement et en toute sécurité, nous avons établi une liste à cocher.

Vous avez l'obligation de mettre en œuvre les prescriptions ci-dessous.

- Vous avez affiché les informations de l'OFSP à l'entrée du pressoir.
- Il existe devant/dans le pressoir une possibilité de désinfecter ou de laver les mains (avec du savon) pour les clients, les fournisseurs et les personnels.
- Au moins une poubelle fermée est à disposition des clients et des fournisseurs dans les zones d'attente des clients et des fournisseurs ainsi que dans le pressoir.
- Vous avez mis à la disposition de vos personnels du matériel de protection (des masques, des gants et du désinfectant).
- Lorsque vous servez les clients, vous gardez 1.5 m de distance et évitez autant que possible le contact physique.
- Si vous utilisez un distributeur de boissons, vous désinfectez régulièrement les écrans et tous les objets utilisés fréquemment (robinet, portes, etc.).
- Évitez et dissipez les rassemblements de personnes.

Préconisations et conseils supplémentaires pour la mise en œuvre :

- Permettez à vos client-e-s de payer sans espèces. Faites des factures pour la transformation et permettez le paiement par TWINT pour la vente directe.
- Évitez le contact direct lors de la réception et le retrait des petites quantités en déposant la marchandise sur une table ou une autre surface dédiée.

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



Instructions aux clients et fournisseurs des petits pressoirs

Chers clients, chers fournisseurs,

Nous sommes très heureux de pouvoir transformer vos fruits ou vous livrer en jus de fruits. Pour que vous restiez en bonne santé, nous vous prions d'observer les règles ci-dessous :

Convenez par avance d'un rendez-vous pour apporter et retirer vos marchandises.

Désinfectez-vous les mains avant d'entrer dans le pressoir.

Observez en permanence une distance de 1.5 m avec les autres personnes présentes.

Veillez de plus vous conformer aux consignes de l'Office fédéral de la santé publique.

Plus important que jamais : stopper l'augmentation des cas.

Garder ses distances.

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

Se laver soigneusement les mains.

En cas de symptômes, se faire tester immédiatement et rester à la maison.

Fournir les coordonnées complètes pour le traçage.

Interrompre les chaînes de transmission avec l'application SwissCovid.

Test positif : isolement. Contact avec une personne testée positive : quarantaine.

Ne pas se serrer la main.

Tousser et éternuer dans un mouchoir ou dans le creux du coude.

Se rendre chez le médecin ou aux urgences seulement après avoir téléphoné.

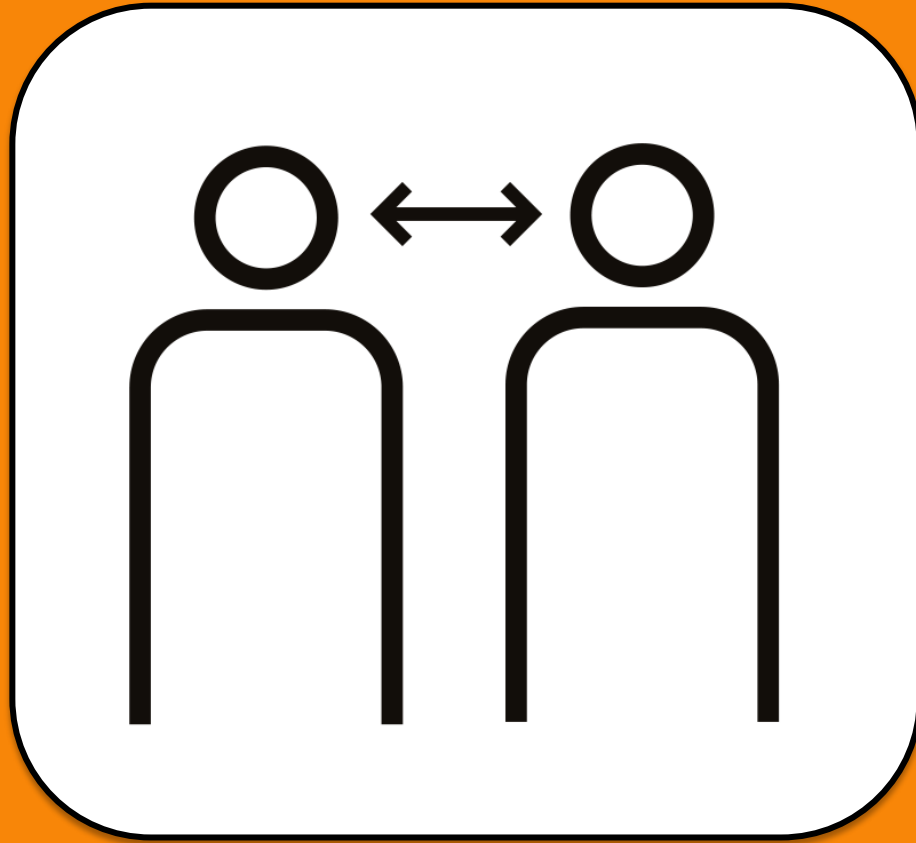
ACT/BAZ/21

Schweizer Obstverband

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



Convenez par avance d'un rendez-vous pour apporter et retirer vos marchandises.



Observez en permanence
une distance de 1.5 m
avec les autres per-
sonnes présentes.



Désinfectez-vous les mains
avant d'entrer dans le
pressoir.