

Statistique/Sécurité

Guide du catalogue des critères



La sécurité dans l'hôtellerie

Le système de classification suisse des hôtels d'HotellerieSuisse attache une grande importance à la sécurité des hôtes et des collaborateurs dans les hôtels.

Le respect des normes de sécurité (catalogue des critères statistiques/sécurité) est la première étape de la classification qui doit être remplie. Cependant les exigences minimales principalement se réfèrent sur les aspects dits «organisationnels» de l'entreprise protection contre l'incendie». Ces activités obligatoires et mesures sont basées sur le catalogue numérique des critères, qui est à remplir par tous les établissements d'hébergement touristique à titre de pièce de justification.

Vous trouverez d'autres aides/support sur le thème de la sécurité directement sous www.hotelleriesuisse.ch/securite

Guide

La classification devient complètement numérique. Vous pouvez désormais saisir en ligne l'auto-déclaration de vos données de la sécurité de votre établissement. L'avantage, les données seront à votre disposition sous forme électronique lors du prochain renouvellement de la classification

Vous pouvez saisir les données du catalogue de sécurité directement en ligne. Pour cela, vous recevrez un lien unique par e-mail qui vous permet de saisir vos données. En plus des indications enregistrées dans le système, le guide vous indique ce à quoi vous devez faire attention lorsque vous auto-déclarez la procédure de la sécurité.

Vos données seront vérifiées par les auditeurs sur place pendant l'audit. Des éventuelles différences par rapport aux données que vous avez remplies seront traitées. Pour fixer la date de l'audit, vous serez contacté directement par l'auditeur en chef responsable de la classification suisse des hôtels. Vous n'avez rien à faire d'ici à ce que l'auditeur responsables vous contacte.

Le catalogue numérique des critères «Statistiques/Sécurité» est utilisé pour tous les catégories d'hébergement (Hôtel, Swiss Lodge et Serviced Apartments) est a été introduit selon les statuts de HotellerieSuisse Art. 13, disponible pour tous membres de la catégorie B: Etablissements d'hébergement qui ont l'obligation de se soumettre à un contrôle de la qualité (audit de classification).

À partir de la page 5, ce guide montre le catalogue virtuel des critères «Sécurité/Statistiques». Nous vous demandons d'entrer les données directement dans le catalogue en ligne.

Pour toutes questions, veuillez contacter:
klassifikation@hotelleriesuisse.ch

La partie statistique

Informations sur la statistique et la sécurité: Le catalogue numérique des critères est à compléter de manière véridique.

Bouton **Soumettre** dans le système et accepter la déclaration de confidentialité.

Veillez **enregistrer** vos données de temps en temps.

Dans le catalogue numérique des critères «Statistiques/Sécurité», tous les champs marqués d'un astérisque (*) sont obligatoires.

Les champs de texte des zones suivantes doivent également être remplis:

- Nom et coordonnées
- Apartments/chambres/locaux
- Systèmes qualité, certificats et labels

Veillez également remplir les formulaires suivants en cochant ou en remplissant les champs de texte:

- de la sécurité
- en cas d'alarme (a)
- préposé à la sécurité (b)
- protection incendie (c)

Important

Définissez le type de catalogue: Hôtel ou Swiss Lodge ou Serviced Apartments.

Créer une procédure de sécurité (en ligne)

Nom et coordonnées / direction / Saisonnalité et infrastructure supplémentaire

Type de catalogue (sélectionnez)	Hôtel	
	Swiss Lodge	
	Serviced Apartments	
Langue de l'établissement (sélectionnez)	Allemand (Suisse)	
	Français	
	Italien	
Entreprise/établissement (remplir ou sélectionnez de la liste)	Nom	
Nom direction (remplir)	Nom	
Email de la direction (remplir)	Email (de la direction)	
Statut de la direction (remplir)	Propriétaire	
	Gérant/tenancier	
	Directeur/administrateur	
Nom du propriétaire/de la société (remplir)	Nom	
Adresse (remplir)	Rue, n°	
	Case postale	
	NPA, Localité	
Saisonnalité (remplir)	Ouvert toute l'année	
	Ouvert pendant deux saisons	
	Ouvert en hiver	
	Ouvert en été	

Rénovations/investissements prévus et réalisés

Rénovations/investissements réalisés au cours des trois dernières années (remplir)	Domaine(s)	
	Objet	
Rénovations/investissements prévus dans les trois ans à venir (remplir)	Domaine(s)	
	Objet	

Chambres

Chambre simple (remplir ou mettre «0»)	Nombre	
	dont sans bain/douche/WC	
	Dimensions m ² (avec salle de bain/des sanitaires) de la plus petite unité	
Chambre double (remplir ou mettre «0»)	Nombre	
	dont sans bain/douche/WC	
	Dimensions m ² (avec salle de bain/des sanitaires) de la plus petite unité	
Grandlit/Suiten (remplir ou mettre «0»)	Nombre	
	Dimensions m ² (avec salle de bain/des sanitaires) de la plus petite unité	

Systèmes qualité, certificats et labels

Système de management de la qualité (✓ = à cocher si disponible)	ISO 9001:2015	
	EFQM	
	Autre système de MQ	
	Système de MQ propre (chaîne/groupe)	
Système de gestion environnementale et label (✓ = à cocher si disponible)	Ibex fairstay	
	ISO 14001:2015	
	Autre système de management d'environnement ou label	
	Propre système de gestion de l'environnement	
Autres labels/distinctions (✓ = à cocher si disponible)	Hygiène	
	Sécurité	
	Restauration	
	Autres labels ou distinctions	

Sécurité (les critères suivants doivent tous être remplis, indépendamment de la catégorie)

Sécurité personnelle dans la chambre et sur le site (✓ = à cocher si disponible)	a. Un plan d'alarme écrit valable 24/24h, avec les numéros de téléphone d'urgence internes (liaisons techniques et personnes responsables) toujours facilement accessible pour tous les collaborateurs (cf. formulaire page xx).	
	b. Un préposé à la sécurité est désigné. Ses tâches (contrôle compris) sont précisées dans un cahier est signé de sa main (cf. formulaire date/nom).	
	c. La liste de contrôle protection contre des incendies (voir page xx) est fidèle à la réalité, exhaustive et signée (date/nom).	
	d. Les collaborateurs de l'établissement sont informés des mesures de sécurité par écrit.	
	e. Si toutes les chambres ne sont pas équipées d'un téléphone, l'hôtel doit disposer d'un téléphone gratuit atteignable avec numéros SOS au bureau de réception.	
	f. Les entrées de l'établissement sont surveillées et verrouillées durant la nuit (entrée principale, entrées annexes, entrées de service et de réception des marchandises).	
	g. Le plan d'évacuation (précisant le point de rassemblement) est affiché de manière bien visible dans chaque chambre, à proximité de la porte d'entrée.	
Service de nuit (✓ = à cocher si disponible)	h. Les collaborateurs ou sociétés de sécurité externes intervenant dans le cadre d'un contrat de prestation de service sont joignables toute la nuit durant, directement depuis l'intérieur comme de l'extérieur, et arrivent sur les lieux en 10 minutes maximum.	
Annexes/documents co-applicables	Formulaire «Plan d'alarme et organisation d'évacuations» (cf. critère a)	
	Formulaire «Cahier des charges du préposé à la sécurité» (cf. critère b)	
	Formulaire «Liste de contrôle protection incendie» (cf. critère c)	

Comportement en cas d'alarme!

Plan d'alarme pour l'établissement (à mettre à disposition des collaborateurs de l'hôtel) Formulaire relatif au critère a)

Comportement en cas d'alarme!

1. Regarder – Evaluer la situation – Que s'est-il passé? – Qui est impliqué? – Qui est concerné?
2. Réfléchir – Ecarter tout danger pour les personnes venant en aide – Ecarter tout danger pour les autres – Ecarter tout danger pour les clients
3. Agir – Se protéger – Sécuriser et signaler les zones accidentées – (triangle de sécurité, feu clignotant) – Débrancher les machines – Fournir les premiers secours (aucun geste de premiers secours en cas de danger pour la personne venant en aide [courant électrique par ex.]!)

Donner l'alerte – Secourir/avertir/évacuer – Point de rassemblement

Dans ce cas, la mesure la plus importante est de prévenir les secours! (remplir)

N° de tél.:

Avis sur le préposé à la sécurité (PS) en interne (remplir)

N° de tél.:

Donner l'alerte

Qui téléphone? Nom, numéro de rappel

Où a eu lieu l'accident/l'incendie?

Que s'est-il passé? Type de situation d'urgence (étendue)

Quand l'accident a-t-il eu lieu?

Combien y a-t-il de blessés ou de malades?

Dans quel état le patient se trouve-t-il? (conscience, respiration, circulation sanguine)

Autres dangers et informations importantes (renseignements précis sur les faits, le bâtiment, la rue, l'étage, le numéro de chambre)?

Retour: La personne qui a donné l'alerte retourne ensuite sur les lieux de l'accident!

Secourir/avertir/évacuer

Alerter directement les hôtes et les collaborateurs, ou sur ordre du PS. Toujours employer un ton calme pour demander aux personnes présentes de quitter les locaux, indiquer la voie d'évacuation la plus proche (ne pas utiliser les ascenseurs) et inviter à gagner le point de rassemblement.

Extinction

Fermer les portes et les fenêtres et lutter contre les flammes à l'aide des extincteurs à disposition; Guider les pompiers

Point de rassemblement

Disposer d'une liste des hôtes et des collaborateurs

Numéros de téléphone d'urgence et instructions (remplir)

Certificat de protection contre l'incendie: 118

Point du rassemblement (précisant le point/lieu)

Réception/Acueil (numéro int.)

Police: 117

Secours/Ambulances: 144

REGA: 1414

Centre Tox: 145

Hôpital (N° de tél.):

Préposé à la sécurité (nom, numéro int./portable):

.....

.....

Service de garde (nom, numéro int. portable):

.....

.....

Préposé à la sécurité b)

Nom du préposé à la sécurité (remplir)

Nom

Cahier des charges (remplir)

Ce formulaire n'est pas remis aux établissements cantonaux d'assurance incendie. Formulaire au critère b)

Protection incendie protection formulaire relatif au critère c)

Le formulaire doit obligatoirement être rempli par tous les établissements indépendamment du type de construction, les établissements suivants doivent disposer d'un dispositif de détection incendie: Etablissements comportant jusqu'à deux étages et dotés de plus de 50 lits/Etablissements de trois étages et plus et dotés de plus de 20 lits (Vous trouverez d'autres informations auprès des autorités cantonales, à la rubrique des prescriptions de protection incendie AECA ou en cliquant sur le lien suivant): www.hotelleriesuisse.ch/de/pub/verband/publikationen.htm

1 Type de construction (sélectionner/remplir) (✓ = à cocher si disponible)	Nombre d'étages souterrains (SS) Ancien bâtiment: Aucun ou nombre: Nouveau bâtiment: Aucun ou nombre:	
	Nombre d'étages hors SS (RDC compris) Ancien bâtiment: Aucun ou nombre: Nouveau bâtiment: Aucun ou nombre:	
	Issues de secours signalisées par des symboles et dotées d'éclairages de secours	
	Voies d'évacuation signalisées par des symboles et dotées d'éclairages de secours	
	Dispositifs d'extinction et extincteurs portables propres à l'établissement + bouches d'incendie disponibles en quantités suffisantes et faisant l'objet d'une maintenance régulière	
2 (✓ = à cocher si disponible)	Système de détection d'incendies à disposition	
	Approuvé par l'autorité de police du feu compétente	
	Surveillance de tous les locaux (surveillance complète)	
	Surveillance ne couvrant que les voies d'évacuation, les locaux techniques et les locaux généralement ouverts au public (restaurant, salle de séjour, etc.) (surveillance partielle)	
	Le contact direct avec la brigade du feu est-il assuré?	
3 Le moyen d'alerte suivant est utilisé: (remplir) (✓ = à cocher si disponible)	Le système de transmission suivant est utilisé:	
	Qui est le préposé à la sécurité? (désigner nommément)	
	Désigner nommément: Remplaçant Désigner nommément:	
	Le préposé à la sécurité est-il enregistré auprès des autorités de police du feu? (dans la plupart des cas, l'assurance du bâtiment)	
4 Alarmes internes (hôtes et collaborateurs) (remplir)	– Dans la chambre par voix, gong, téléphone/sirène/dispositif d'alarms spécial – Aux étages au moyen de voix, gong, téléphone/sirène/dispositif d'alarms spécial	
5 Préparation aux cas d'incendie (✓ = à cocher si disponible)	Plan d'alarme interne à disposition	
	Collaborateurs instruits (fonctionnement de l'alarme et des dispositifs d'extinction de l'établissement/comportement en cas d'incendie)	
	Plan d'intervention convenu avec la brigade du feu	
	Liste des hôtes à tout moment à jour	
6 Informations d'hôtes (✓ = à cocher si disponible)	Information dans chaque chambre sur le comportement à adopter en cas d'incendie	
	Plan d'évacuation affiché dans chaque chambre, avec indication du lieu de rassemblement en cas d'incendie	
7 Autres indications concernant la protection contre les incendies (remplir)	Propres compléments	
En inscrivant le nom et la date, j'atteste avoir répondu aux questions ci-dessus de manière complète et conforme à la vérité (remplir)	Date et signature	

Responsable de la sécurité au travail et de la protection de la santé (p. ex. PERCO)

Responsable (remplir)	Nom	
	Remplaçant	
Concept (✓ = à cocher si disponible)	Concept de sécurité au travail et de protection de la santé à disposition	

Responsable de l'hygiène

Responsable (remplir)	Nom	
	Remplaçant	
Concept (✓ = à cocher si disponible)	Concept d'hygiène à disposition	

Confirmation

Propriétaire/gérant/tenancier/directeur, déclare par la présente:	Avoir donné tous les renseignements nécessaires à l'évaluation de l'établissement, et que ceux-ci sont conformes à la réalité. Accepter les règlements et les normes relatives à la classification approuvées par l'AD, y compris les dispositions d'exécution approuvées par l'AD. Consentir à ce que l'association régionale compétente soit informée de la décision de la catégorie de classification.	
En complétant la date, nom et signature, j'atteste avoir complété le catalogue de critères de manière exhaustive et conforme à la vérité.	Date et signature	
Compléments/remarques du signataire (remplir)	Propres compléments	

En inscrivant le nom et la date, nous attestons que les exigences sont remplies

Date, lieu et auditeur (remplir)	Date et lieu	
	Nom/prénom de l'auditeur:	
Compléments/remarques du signataire (remplir)	Propres compléments	

