11 | Mesures de prévention dans le cadre du concept d'hygiène

qualivista se subdivise en exigences globales, critères et directives plus spécifiques (annexes et documents de base de prestataires externes). Le contenu ci-dessous fait par conséquent partie de la version principale de qualivista. Au besoin, il a été adapté aux cantons concernés.

		☑
a)	Informations relatives à l'organisation et aux responsabilités en matière d'hygiène (voir également le critère 0101E09)	
b)	Directives relatives à la mise à disposition autonome de désinfectants et de matériel de protection ainsi qu'à leur contrôle • Désinfectant pour les mains • Désinfectant de surfaces • Masques de protection IC type II (masques d'hygiène) et FFP2 sans valve • Tabliers imperméables aux liquides • Gants de protection	
c)	Directives relatives à l'hygiène standard et à la formation régulière et spécifique au domaine des collaborateur-trice-s	
d)	Mise à disposition d'informations sur la vaccination des collaborateur-trice-s à risque (informations et documentation à l'entrée, recommandations, lieux de vaccination prévus, etc.)	
e)	Directives relatives au nettoyage et, si nécessaire, à la désinfection du bâtiment, des installations et du mobilier, du matériel et des instruments	
f)	Directives relatives à l'élimination des déchets et du matériel infectieux	
g)	Directives relatives à la procédure à suivre en cas de suspicion d'infection	
h)	Directives en vue d'une communication fiable avec les groupes d'intérêt concernés	
i)	Directives relatives à la procédure à suivre en cas d'infections à déclaration obligatoire ou fréquemment récurrentes	
j)	Réalisation documentée d'autocontrôles (au moins une fois par an par des expert-e-s internes formé-e-s ou des expert-e-s spécialisé-e-s en prévention des infections dans le domaine de la santé)	
k)	Directives relatives au respect de la liste de contrôle pour les hôpitaux et les institutions socio-médicales[1] (Plan de pandémie suisse)	
l)	Correction des manquements constatés lors du dernier contrôle alimentaire (contrôle de l'inspectorat des denrées alimentaires) et mise en œuvre des directives mentionnées dans le Guide de bonnes pratiques de procédure dans la restauration (BPHR)[2]	
m)	Le label hygiène est en vigueur.	

[1] Hôpital du Valais Institut Central des Hôpitaux: Titre inconnu. Date inconnue

[2] GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse, Association suisse pour la restauration hospitalière et collective: GUIDE DES BONNES PRATIQUES DANS L'ÔTELLERIE ET LA RESTAURATION (BPHR). 01.05.2017

© 2026 Association qualivista