



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PROTOCOLE SANITAIRE POUR LES BARS, LES RESTAURANTS ET RESTAURANTS D'HOTELS, ET LES SERVICES DE TRAITEURS EVENEMENTIELS

Préambule

La sécurité des clients et des salariés pendant la crise de la Covid-19 est la priorité absolue du Gouvernement et de l'ensemble du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Le protocole présente les règles permettant le bon fonctionnement de l'ensemble des restaurants, des établissements flottants pour leur activité de restauration, des restaurants d'hôtels, des bars et débits de boisson, des traiteurs événementiels, dans des conditions conciliant leur activité économique avec la protection sanitaire de la population.

Le présent protocole se concentre sur les seules mesures de protection du consommateur et sur la bonne application des gestes barrières vis-à-vis des clients. Concernant la protection des travailleurs, il convient de se reporter au protocole national en entreprise (PNE) dont les dispositions seront strictement respectées afin de garantir leur sécurité.

Mesures applicables

Passé sanitaire

Sauf disposition législative ou réglementaire contraire, le passe sanitaire est obligatoire dans l'ensemble des restaurants, des établissements flottants pour leur activité de restauration, des restaurants d'hôtels, des bars et débits de boisson, terrasses incluses. Il en va différemment pour les petits déjeuners dans les restaurants d'hôtels, où le passe sanitaire n'est pas requis pour la clientèle de l'hôtel. Il s'applique obligatoirement aux services de traiteurs réalisés dans des foires, congrès et salons, comme dans les établissements de célébration (salles des fêtes...).

Les éléments concernant l'application du passe sanitaire sont disponibles sur le site du gouvernement : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus/pass-sanitaire>.

Règles d'hygiène et port du masque

Sauf disposition législative ou réglementaire contraire, le port du masque n'est pas obligatoire dans l'établissement, mais il reste fortement recommandé dès l'âge de six ans.

En outre, le préfet de département, de sa propre initiative ou sur proposition du maire, peut, en fonction des circonstances locales, décider de rendre obligatoire le port du masque de protection pour les personnes de plus de onze ans. L'exploitant de l'établissement peut également décider de le rendre obligatoire. En ce cas, lorsque les clients sont à table, le masque est porté pendant la commande, avant

le service du premier plat, et au moment du paiement et lors de tous déplacements dans l'établissement, le port du masque est systématique.

Lorsqu'il est exigé, le masque doit couvrir le nez, la bouche, et le menton en continu. Il doit être un masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical, et en parfaite intégrité.

Du gel hydro-alcoolique est mis à disposition du public au sein de l'établissement, et obligatoirement à l'entrée et à la sortie, y compris en terrasse et également aux toilettes. Ils doivent être positionnés afin de s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les usagers.

Dans la mesure du possible, les menus seront présentés sous une forme évitant tout contact (par exemple : ardoise, oralement, QR code). Les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation et les menus papiers seront à usage unique.

Tout mode de paiement sans contact (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code...) est privilégié. Il est recommandé d'effectuer le paiement à la table des consommateurs afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements et de limiter les allées et venues en terrasse. Pour cela une communication explicite est affichée et des consignes orales sont formulées.

Gestion des flux

L'organisation du flux du public à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales.

Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place, une entrée distincte de la sortie est organisée.

Afin de prévenir les regroupements de clientèle à l'extérieur de l'établissement, un marquage au sol peut être réalisé pour faciliter le respect de la distanciation physique dans la file d'attente, en lien avec les autorités municipales et les commerçants du voisinage.

Affichages

Affichage recommandé à l'entrée de l'établissement (le cas échéant) :

- L'invitation à télécharger l'application « TousAntiCovid » ;
- Les modalités de retrait des plats à emporter ;
- Les recommandations spécifiquement destinées aux clients venant récupérer des plats à emporter, les invitant à venir avec leurs sacs pour éviter la manipulation des emballages ;
- Les modalités de réservation.

Référent « Covid-19 »

Un référent « COVID-19 » est désigné au sein de l'établissement. Il est en charge de la mise en œuvre des protocoles sanitaires et pourra être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire.

Chaque établissement comporte un référent « protocole sanitaire » en charge de la mise en œuvre du protocole sanitaire et qui sera l'interlocuteur privilégié des autorités en cas de contrôle des autorités.

Conditions de ventilation et de nettoyage des locaux

Les établissements veillent au respect des règles d'hygiène habituelles, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux. En particulier, il convient d'aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche, en évitant de diriger le flux vers les clients et de privilégier, lorsque cela est possible, une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple) celle-ci devant être effectuée idéalement en permanence si les conditions le permettent, au minimum plusieurs minutes toutes les heures et à des périodes de réelle fréquentation chargée.

Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO₂) dans l'air. Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation.

10. Cahier de rappel

Le cahier de rappel est complémentaire du passe sanitaire. Il permet aux autorités sanitaires d'avertir les personnes présentes au même endroit et dans un même lieu en cas de cluster.

Les restaurants mettent obligatoirement en place ce cahier de rappel papier et numérique, le client devant compléter l'un ou l'autre.

La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR code à flasher disponible a minima à l'entrée de l'établissement ainsi que dans des lieux jugés accessibles et pertinents.

Le client devra flasher le QR code via l'application TousAntiCovid (TAC-Signal). Sur la version papier, les clients y indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. Les établissements mettront ce cahier à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'assurance maladie en cas de déclenchement d'un « contact-tracing » suite à des contaminations. Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 15 jours.