



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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

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-café-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 cabarets, des traiteurs quels que soient leurs lieux d'intervention ou de réception, 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

Passe 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 des salles de célébration (salle 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>.

Pour mémoire, le passe sanitaire peut être démontré au moyen d'une preuve¹ au format numérique (via notamment TousAntiCovid) ou papier parmi :

- i. Justificatif de schéma vaccinal complet :
- ii. Preuve de test virologique négatif de moins de 24h :
 - Test RT-PCR ;
 - Test antigénique ;
 - Autotests réalisés sous la supervision d'un pharmacien.
- iii. Certificat de rétablissement :
 - Résultat d'un test RT-PCR ou antigénique positif datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois, attestant du rétablissement de la Covid-19. Les résultats de tests sérologiques ne sont pas acceptés.

Règles d'hygiène et port du masque

Les clients des restaurants d'hôtels, cafés, bars et restaurants doivent dès l'âge de 6 ans porter obligatoirement un masque pour leurs déplacements à l'intérieur de l'établissement et en terrasse.

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.

Consommation debout / self-service / dérogations aux interdictions de consommation dans certains équipements

Seule la consommation assise est autorisée. La consommation debout, qu'elle soit en extérieur ou en intérieur, est interdite.

La restauration en self-service est possible dès lors que la consommation intervient assis.

Dans les lieux soumis à une interdiction de consommation (salle de cinéma, de théâtre, équipement sportif etc), cette interdiction ne s'applique pas aux espaces dédiés à la restauration (assimilable à des restaurants ou des bars) : la consommation – dès lors qu'elle est assise – est ainsi autorisée.

¹ Se référer au décret du 1^{er} juin 2021 modifié, les preuves pouvant être amenées à évoluer.

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

La maîtrise de l'aération/ventilation est la mesure principale de réduction du risque de transmission par aérosolisation en milieu clos avec le port du masque. Elle est donc d'autant plus importante lorsque le respect d'autres mesures barrières n'est pas ou peu possible (port du masque, distanciation sociale...). Une fiche rappelle les règles en la matière².

- Aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche (portes et/ou fenêtres ouvertes autant que possible, idéalement en permanence si les conditions le permettent et au minimum 10 minutes toutes les heures). Lorsque cela est possible, privilégier une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple) ;
- Favoriser la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO₂) dans l'air (indice ICONE de confinement) : une mesure de CO₂ supérieure à un seuil de 800 ppm doit conduire à agir en termes d'aération/renouvellement d'air et/ou de réduction du nombre de personnes admises dans la pièce. Au-delà de 1000 ppm, l'évacuation du local doit être proposée le temps d'une aération suffisante pour retrouver des niveaux de CO₂ inférieurs à 800 ppm. La mesure du CO₂ dans l'air doit être effectuée à des endroits significatifs de la fréquentation et à des périodes de réelle fréquentation chargée ;

² https://solidariteessante.gouv.fr/IMG/pdf/mai_trise_qai_dans_les_erp.pdf

- Vérifier l'absence d'obstacles au bon fonctionnement de la diffusion de l'air dans les locaux ;
- Nettoyer les locaux et les surfaces avec des produits détergents-désinfectants respectant la norme virucide ;
- Ne pas avoir recours à des appareils utilisant des traitements physico-chimiques de l'air (catalyse, photocatalyse, désinfection par UV, plasma, ozonation) ;
- Procéder à la désinfection après usage des équipements partagés (claviers, audioguides, casques audio et autre dispositif de ce type) ;
- Désinfection des surfaces et points de contact fréquemment touchés par les spectateurs et les salariés : poignées de porte, rampes d'escalier, boutons d'ascenseur, robinets d'eau des toilettes et sanitaires, zones de paiement, banque d'accueil, interrupteurs etc. ;
- Décliner un plan de service de nettoyage périodique avec suivi, assurant le nettoyage désinfectant systématique de toutes les surfaces des mobiliers, matériels et ustensiles sujets aux contacts corporels et susceptibles de pouvoir être contaminés.