

#protocole

NOUVEAU PROTOCOLE SANITAIRE RENFORCÉ POUR LES RESTAURANTS DANS LES ZONES D'ALERTE MAXIMALE



**SUR RECOMMANDATION DU HCSP, EN ZONE D'ALERTE
MAXIMALE, LE NOUVEAU PROTOCOLE SANITAIRE DEMANDÉ
POUR LES RESTAURANTS IMPLIQUE LES MESURES SUIVANTES :**

CONCERNANT LE RESPECT DES GESTES BARRIÈRES ET DE DISTANCIATION PHYSIQUE :

- › Le restaurant devra respecter obligatoirement un espace libre d'au moins 1 m entre les chaises de tables différentes. L'objectif est de réduire la densité de personnes dans un espace clos pour limiter l'aérosolisation. La mise en place d'écrans de protection peut compléter cette mesure.
- › Port de masque pour le personnel en salle, à la réception et en cuisine : il est interdit de porter toute protection faciale (ex. demi-visière, etc.) autre que le masque grand public en tissu réutilisable répondant aux spécifications de l'Afnor (de catégorie 1). Le port d'un masque à usage médical normé est possible. Le masque doit obligatoirement couvrir le nez, la bouche et le menton.
- › Les clients devront veiller à porter leur masque dans les restaurants jusqu'au service du premier plat et à le remettre lors de leurs déplacements et entre les services.
- › Les tables des restaurants ne pourront accueillir que 6 personnes maximum.
- › Le téléchargement et l'activation de StopCovid sera également recommandé dans les établissements.

CONCERNANT L'ORGANISATION DE L'ÉTABLISSEMENT :

- › Un cahier de rappel devra être mis en place à l'entrée des restaurants et conditionnera l'accès à l'établissement. Les clients laisseront leurs coordonnées dans le cahier de rappel et le restaurateur mettra ce cahier à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'assurance maladie en cas de déclenchement d'un contact-tracing. Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 14 jours.
- › La réservation en ligne par internet ou par téléphone sera privilégiée afin d'éviter les regroupements devant le restaurant et il est recommandé aux restaurateurs d'organiser la circulation des clients à l'intérieur.
- › Le restaurant devra afficher la capacité maximale d'accueil nécessaire au respect de l'ensemble des mesures. Cette information sera diffusée à l'extérieur et sur le site web du restaurant, le cas échéant.
- › Mettre à disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique dans des endroits facilement accessibles et au minimum à l'entrée du restaurant (et idéalement sur chaque table).
- › Le paiement devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements.

CONCERNANT LA GESTION DE FLUX DE CLIENTS :

- › Inciter à la limitation des déplacements des personnes au sein de l'établissement (ex : déplacement aux toilettes, entrée et sortie de l'établissement).
- › Les vestiaires doivent être temporairement fermés.
- › Il est rappelé qu'il est interdit de consommer des boissons debout à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant.

LES MESURES DÉJÀ EXISTANTES SONT ÉGALEMENT RAPPELÉES :

- › Les clients sont obligatoirement assis dans l'établissement.
- › Respect des gestes barrières dans l'enceinte des restaurants.
- › Le personnel en salle ne doit pas porter de gants.
- › Organisation spécifique des établissements (nomination d'un référent COVID, mise à disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique, services accélérés).
- › Respecter les règles de ventilation selon le règlement sanitaire relatif à la restauration commerciale.
- › Éviter de mettre à disposition des objets pouvant être touchés par plusieurs clients (livres, jeux, journaux, salières, etc.). Par exemple, le sel ou le poivre peuvent être proposés en sachets unitaires.

**LE RESPECT STRICT DE CE PROTOCOLE EST INDISPENSABLE POUR MAINTENIR
DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRES PERMETTANT LE MAINTIEN DE
CES ACTIVITÉS. LES CONTRÔLES DE CES DISPOSITIONS SERONT RENFORCÉS.**

METRO