



**GOVERNEMENT**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# **PROTOCOLE SANITAIRE POUR LES BARS, LES RESTAURANTS ET RESTAURANTS D'HOTEL**

## **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 des traiteurs.

Le protocole présente les règles permettant la réouverture graduée des célébrations, notamment les mariages, pour l'aspect traiteurs des festivités.

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 aux fiches métiers.

## **1. Règles applicables du 19 mai au 8 juin (phase 1)**

### **1.1 Modalités générales :**

La consommation est possible à l'extérieur uniquement, selon les règles définies dans le présent article.

Celle-ci a lieu dans tout espace située en extérieur et à l'air libre, patios inclus. Elle ne peut être dans un lieu à la fois clos et couvert. En outre, la consommation sous les chapiteaux, même dépourvus de cloison, n'est pas admise.

La consommation debout n'est pas autorisée.

Le nombre maximal de convives admis par table est de 6 personnes venant ensemble, adultes ou enfants.

### **1.2 Jauge applicable et exception**

Afin de garantir le respect des distanciations physique, une jauge renforcée est provisoirement mise en place en extérieur.

Cette jauge correspond à 50% de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Elle est transposée à l'espace de restauration pour fixer ses capacités d'accueil.

La surface de référence pour le calcul de la jauge est le périmètre occupé par l'espace dédié à la consommation des repas. Lorsque la restauration a lieu dans un espace de plein air (PA), c'est la surface de ce dernier qui est prise en compte.

Les professionnels et salariés intervenants sur le site ne sont pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

### **1.3 Recommandation et précision complémentaire**

Les cloisonnements latéraux de l'espace dédié à la consommation sont interdits.

## **2. Règles applicables du 9 juin au 29 juin (phase 2)**

La consommation en extérieur est possible dans l'ensemble des établissements de restauration selon une jauge de 100% de la capacité ERP.

La consommation à l'intérieur des établissements est possible avec une jauge correspondant à 50% de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant, y compris si celle-ci intervient dans d'autres ERP (ERP type L par exemple pour les salles polyvalentes).

Le personnel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies. La consommation debout n'est pas autorisée.

Le nombre maximal de convives admis par table est de 6 personnes venant ensemble, adultes ou enfants.

L'installation d'écrans de faible hauteur entre les tables est fortement recommandée.

## **3. Règles applicables à compter du 30 juin (phase 3)**

La consommation en terrasse et en intérieur est possible dans l'ensemble des établissements de restauration. Aucune jauge restreignant la capacité d'accueil de l'établissement n'est imposée.

Pas de nombre maximal de convives admis par table.

L'installation d'écrans de faible hauteur une paroi de séparation entre les tables est fortement recommandée.

## **4. Règles communes à l'ensemble des trois phases**

### **Règles d'hygiène applicables aux clients**

Les clients des restaurants d'hôtels, cafés, bars et restaurants doivent dès l'âge de 11 ans porter obligatoirement un masque pour leurs déplacements à l'intérieur du restaurant et en terrasse. Le port du masque est fortement recommandé dès l'âge de 6 ans. Le port du masque doit couvrir le nez, la bouche, et le menton en continu. Le masque doit être un masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical, et en parfaite intégrité.

Lorsque les clients sont à table, le masque est porté pendant la commande, avant le service du premier plat, et au moment du paiement.

Lors de tous déplacements dans l'établissement, le port du masque est systématique.

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. Le paiement devra obligatoirement se faire 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 obligatoire à l'entrée de l'établissement :**

- A titre obligatoire, le rappel des consignes sanitaires, notamment en matière de distanciation physique et de port du masque dès l'âge de 6 ans (obligatoire dès l'âge de 11 ans) ;
- La jauge d'accueil maximal de l'établissement.

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

- L'invitation à télécharger l'application « Tous anti-covid » ;
- 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.

**Désignation d'un référent « COVID-19 au sein de l'établissement »** en charge de la **mise en œuvre des protocoles sanitaires** qui puisse 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.

## **Incitation du recours à l'application « Tous-anti-covid »**

Les bars et restaurants peuvent :

- Inviter les clients à télécharger et activer l'application « Tous AntiCovid » ;
- Encourager l'activation de l'application « Tous AntiCovid » lors de l'entrée dans l'établissement.

## **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).

Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO<sub>2</sub>) dans l'air, 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. Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation.

## **Cahier de rappel (à partir du 9 juin et en intérieur uniquement)**

Les restaurants mettent en place un cahier de rappel papier et en numérique. La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR à flasher présenté par le gérant (à l'entrée, sur les tables, ou 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 ». Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 30 jours.