

**Fiche SANITAIRE
RESTAURANTS - DÉBITS DE BOISSON
RESTAURANTS D'HOTELS**

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

Le protocole présente les règles permettant la réouverture graduée de l'ensemble des restaurants, des établissements de type Hôtels pour leur activité de restauration, des bars et débits de boisson, dans des conditions conciliant leur activité économique avec la protection sanitaire de la population.

Le présent protocole se concentre sur les 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. En particulier, le port du masque est obligatoire pour l'ensemble des salariés dans les conditions prévues par le PNE.

Dans le contexte de la crise sanitaire exceptionnelle que nous traversons, la mise en œuvre de ces mesures est une condition incontournable à la reprise des activités. **Il appartient à chaque responsable d'évaluer sa capacité à s'y conformer et de prendre des dispositions nécessaires.**

Chaque entreprise s'engage à appliquer ce protocole.

Chaque entreprise s'engage à proposer à ses employés non vaccinés de réaliser un test de dépistage COVID-19 pour la reprise du travail puis un par semaine.

1. MESURES ORGANISATIONNELLES

du 07 juin au 20 juin

- Pour les restaurants, débits de boissons et établissements hôtels-restaurants dans leur activité de restauration, la consommation sur place est possible **uniquement en terrasse**, selon les règles définies dans la présente fiche.
- Les clients peuvent se rendre à l'intérieur de l'établissement pour les commodités (toilettes) ou pour accéder à la terrasse en portant obligatoirement un masque chirurgical (cas où celle-ci est en cour intérieure et qu'il faut traverser l'établissement pour y accéder).
- Pour les restaurants des hôtels, la consommation est possible en terrasse selon ces mêmes règles. La consommation à l'intérieur des établissements est admise exclusivement pour les clients de l'hôtel ou de l'hébergement touristique. La terrasse au sens du présent article s'entend de tout espace situé en extérieur et à l'air libre, patios inclus. Elle ne peut être à la fois close et couverte.
- 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. **Chaque table devra être séparée de 1 mètre.**
- Pour les petites terrasses étroites de moins de dix tables, le restaurateur peut également organiser sa terrasse en installant une séparation visant à prévenir les projections entre les tables, au moyen par exemple d'une paroi, d'un panneau, d'un paravent, d'une jardinière, à hauteur de la personne assise. Cette faculté permet de garantir le respect des gestes barrières ou à prévoir une distance entre les tables.
- La capacité maximale d'accueil doit être affichée et visible depuis la voie publique.

2. RÈGLES D'HYGIÈNES APPLICABLES AUX CLIENTS

- Les clients des restaurants d'hôtels, 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 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.
- 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. 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...) 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.

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) :

- 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 chaque établissement. Il est en charge de la mise en œuvre des protocoles sanitaires et qui sera un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire ou 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.

Fiches de rappel

Les restaurants mettent en place des fiches de rappel papier. Les clients y indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. Les établissements mettront ces fiches à la disposition de l'Agence de Santé en cas de déclenchement d'un « contact-tracing ». Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de **21 jours**.

NB : le conseiller technique de la sécurité civile auprès du Préfet et l'ADS peuvent répondre le cas échéant aux questions liées au protocole.

Visa de l'entreprise

FICHE DE RAPPEL

Nom du Restaurant :

Date du jour :

[illegible]

