

AHC – HORECA-COVID 2020
suivant Version 27/05/2020 après
Commission Paritaire
Covid-19 - Bonnes pratiques
HORECA- version 3-6-2020

Information du 3/6/2020

- Les règles de distanciation sociale entre clients seront également d'application. Les tables seront disposées afin de garantir un intervalle **d'1,5 m entre chaque client**, qui ne pourront pas être plus de 10 maximum par table, dans le respect des nouvelles règles relatives aux contacts sociaux.
- Il sera néanmoins possible de déroger à **cette règle d'1,5 m** à condition que des parois de protection en plexiglas ou d'autres barrières physiques soient disposées entre les tables.
- Du **gel hydroalcoolique** devra également être mis à disposition du personnel et des clients
- Afin d'éviter tout risque de contamination, les chaises et tables seront **désinfectées** après chaque passage de client. **Sur la table, les pots de beurre, de sel, de poivre, d'huile et de vinaigre de bouteilles de ketchup, de paniers à pain, d'objet de décoration seront interdits.** Seules des nappes, napperons, sets de table, serviettes en papier seront autorisés.
- Les restaurants pourront rester ouverts jusqu'à **une heure du matin** sauf si l'autorité communale impose de fermer plus tôt. Cela permettra aux restaurateurs qui le souhaitent d'organiser deux services.
- Les clients **fumeurs pourront sortir** à l'extérieur pour fumer tout en respectant les règles de distanciation
- **Pas de registre des visiteurs**
 - Dans les hôtels, les boissons de bienvenue ou en libre-service seront interdites et les minibars seront vides. Les gestionnaires sont invités à limiter au maximum les contacts avec les clients en élaborant des options d'enregistrement et de départ alternatifs. Les clés seront désinfectées et une attention particulière sera portée à la désinfection de certaines zones de la chambre telles que les interrupteurs ou les poignées

COVID FORMATION POUR HORECA

VERSION 1 – 28/05/2020

AVANT DE RECOMMENCER

Avant de redémarrer, assurez-vous du nettoyage complet des matériaux et des zones utilisées par le personnel et les clients.

Désignez un coordinateur COVID-19, s'il n'y a pas de conseiller interne en prévention. Veillez à ce que cette personne ait reçu la formation nécessaire.

Communiquez en temps utile avec les travailleurs, y compris les travailleurs temporaires, et toutes les autres parties prenantes sur les règles COVID-19 dans la restauration. Utilisez de préférence des pictogrammes à cet effet.

Affichez les mesures et accords de prévention COVID-19 de manière visible à **toutes les entrées, sur le sol ainsi qu'à l'intérieur** de l'établissement, à l'accueil, sur les terrasses et via le site web et les médias sociaux.

Expliquez au préalable les mesures de prévention COVID-19 prévues à tous les travailleurs et veillez à ce qu'ils les respectent strictement. Le cas échéant, faites appel au médecin du travail. En cas de nonrespect, faites-leur remarquer immédiatement.

Les travailleurs plus âgés et les travailleurs souffrant de problèmes médicaux chroniques présentant un risque COVID-19 plus élevé se verront, dans la mesure du possible, confier des missions avec un contact minimal avec les clients.

Le personnel doit être affecté soit à des groupes de tables bien définis, soit à des tâches bien délimitées (nettoyage et débarrassage ou service ou cuisine).

Faites tout votre possible pour respecter et faire respecter la distance physique de 1,5 mètre. Par exemple, travailler avec des marquages au sol pour le signaler / pour organiser la circulation (Lieux d'attente et de passage fixes et clairement marqués, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'établissement de restauration).

- Si cela s'avère impossible pour les contacts travailleurs/travailleurs, prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que des masques, des écrans plastiques ou d'autres barrières physiques. Ne tenez pas de réunions et ne répartissez pas les tâches dans les petites salles.
- Si cela s'avère impossible pour les contacts clients/clients, prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que, par exemple, des écrans plexiglas ou autres barrières physiques.

Assurez l'hygiène des mains nécessaire pour le personnel et les clients. Prévoyez des moyens pour se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide pour les mains) et pour les sécher (serviettes ou rouleau en papier, pas de serviettes en tissu, ni de sèche-mains électrique) et/ou les désinfecter. Prévoyez du gel pour les mains dans les endroits où le lavage des mains n'est pas possible. Placez également de quoi se laver les mains ou un désinfectant à chaque entrée et sortie .

Fournissez tout autre équipement de protection utile au personnel, tel que prescrit par les autorités. Comme les masques de protection ou les gants jetables. Veillez à ce que le personnel se partage le moins de matériel possible (ustensiles de cuisine, ustensiles de nettoyage, matériel administratif tel que téléphone, clavier, stylo, etc.)

Ne fournissez que des serviettes ou rouleau en papier et des poubelles avec couvercle automatique dans les installations sanitaires de l'établissement. L'utilisation des installations sanitaires par des non-clients est interdite

Des accords clairs doivent être conclus au sein de l'entreprise en ce qui concerne la fourniture et l'entretien des vêtements de travail.

Définissez dans un plan d'action les initiatives à prendre si vous êtes confronté à une personne contaminée

Le restaurateur n'est pas autorisé à laisser le personnel ayant des problèmes de santé au travail et doit leur refuser l'accès à l'établissement. Si des symptômes surviennent pendant les heures de travail, il doit immédiatement retourner chez lui, et toutes les mesures de précaution (masque de protection, pas par les transports en communs, désinfection du matériel avec lequel le collaborateur a été en contact les deux derniers jours, ...) doivent être prises.

- Le restaurateur s'enquiert lors de l'inscription de la santé des clients. Il n'est pas autorisé à accepter des clients ayant des problèmes de santé laissant penser au Covid 19 et doit leur refuser l'accès à l'établissement. n'est pas autorisé à accepter des clients ayant des problèmes de santé et doit leur refuser l'accès à l'établissement.
- Si des symptômes surviennent pendant le séjour, un médecin sera immédiatement appelé.
- Que devez-vous faire si un employé tombe malade ? Suivez les directives du SPF ETCS : <https://emploi.belgique.be/fr/actualites/comment-doit-agir-l'employeur-avec-destrailleurs-qui-presentent-des-symptomes-du>
- Demandez aux clients qui partent de vous informer s'ils tombent malades dans les 14 jours après leur séjour. Que doit-il se passer si un client tombe malade pendant ou après le séjour ? Définissez le clairement dans un plan d'action ainsi que les rôles et responsabilités. Informez-en tous les membres du personnel. Ce plan doit à tout moment être disponible.

L'heure de fermeture est fixée à 24 heures, sauf si les autorités locales décident d'une limite de fermeture plus tôt. Le restaurateur fait également en sorte que la musique dans la salle ne dépasse pas les 80 db

RESTAURANTS

1 ACCUEIL

Travailler au maximum sur réservation.

En arrivant au Restaurant, les clients **doivent recevoir des informations sur les directives** existantes des autorités de santé publique locales ainsi que les mesures spécifiques mises en place .

Organisez à l'arrivée de vos clients un entretien d'accueil, au cours duquel vous leur expliquez les mesures préventives prévues ainsi que les règles relatives à la santé des clients.

Les clients doivent recevoir de manière accessible tous les renseignements nécessaires avant et à leur arrivée, sur toutes les mesures prises par les autorités locales de santé publique, ainsi que sur les mesures spécifiques prises qui les impactent

Les clients doivent être informés des signes et symptômes du COVID-19 au moyen de panneaux **d'information spécifiques à l'entrée de l'établissement**

L'établissement doit également être en mesure de fournir des brochures ou une affiche contenant ces informations.

Limitez les contacts physiques avec les clients de l'établissement.

Prenez des mesures pour garantir à la réception une **distance physique de 1,5 mètre.**

Utilisez des aides telles que des panneaux pour indiquer clairement les **directions de circulation.**

Prévoyez des barrières physiques là où il n'est pas possible de les respecter

S'il n'y a pas de portes automatiques dans l'établissement, essayez, dans la mesure du possible, **de laisser les portes ouvertes** pendant les heures d'ouverture. Si ce n'est pas possible, procédez à une désinfection par le personnel au moins toutes les 30 minutes. Prévoyez éventuellement la possibilité que les clients puissent le faire eux-mêmes.

Lorsque vous utilisez **l'appareil de paiement**, il doit **être nettoyé et désinfecté** après chaque utilisation. Ou prévoyez un système avec du gel pour les mains et des cotons tige pour les clients.

Le port du masque de protection est obligatoire pour le personnel, sauf pour les fonctions pour lesquelles la distanciation sociale est toujours respectée. Les masques de protection peuvent être complétés par des écrans faciaux si nécessaire. Cependant, les écrans faciaux ne peuvent jamais remplacer les masques de protection.

2 LA SALLE DE RESTAURANT ET LA TERRASSE

Prévoyez des gels désinfectants pour vos clients dans la salle de consommation et sur la terrasse.

Seules les tables assises sont servies, pas de service au bar ni de déjeuners ou dîners debout.

La consommation est obligatoire en position assise. La consommation et/ou la commande au bar ou debout n'est pas autorisée.

En ce qui concerne l'occupation des tables, la règle de la bulle sociale telle que définie par les autorités doit être respectée.

Les tables sont disposées de manière à garantir un intervalle de 1,5 mètre entre les clients occupant des tables différentes, même lorsque ceux-ci se rendent aux toilettes. La capacité des tables doit être adaptée en conséquence. Il est possible de déroger à cette règle si une barrière suffisamment élevée est prévue (par exemple, en plexiglas minimum 1,8 m de haut).

Utilisez **des nappes, des napperons, des sets de table, des serviettes de table en papier.**

Si vous gardez du tissu, celui-ci doit être entièrement nettoyé après chaque client et lavé à plus de 60° C.

Sur la table, n'utilisez pas de pots de beurre, de pots de sel et de poivre, d'huile et de vinaigre, de bouteilles de ketchup, de paniers à pain, d'objets de décoration... Préférez des portions individuelles (que vous pouvez préparer vous-même).

Il est absolument déconseillé de proposer une carte de menu et de boissons qui soit manipulée par des clients différents. Il existe des alternatives telles que des **panneaux sur le mur**, des applications technologiques modernes où les clients peuvent télécharger la carte sur leur propre smartphone via un code QR. Vous pouvez également placer la carte des menus et des boissons sur le site web et demander à vos invités de la consulter lors de la réservation.

En ce qui concerne les buffets, il convient de se référer aux conditions prévues au point 8 « Self Service/Bufferet »

Le personnel se lave et se désinfecte constamment les mains et **porter un masque de protection.**

Il est **absolument interdit** de débarrasser les assiettes et de servir ensuite des plats préparés directement sans se désinfecter les mains.

3 Débarassage

Les verres, vaisselle, couverts **doivent être lavés au lave-vaisselle après chaque utilisation à plus de 60°C**. Rincer les verres à bière uniquement à l'eau froide avec un produit de rinçage n'est pas suffisant. Des gobelets en carton ou en plastique jetables peuvent être une alternative.

Les tables et les chaises doivent être **désinfectées après le départ des clients** avant que de nouveaux clients puissent prendre place. Tout ce qui a été mis sur la table doit être mis dans la poubelle après le départ des clients ou doit être nettoyé et désinfecté.

Le nettoyage des tables doit de préférence être **effectué par un membre permanent du personnel qui ne s'occupera que de cette tâche et du lavage de la vaisselle dans la cuisine**. Le personnel se lave et se désinfecte constamment les mains et porte un masque de protection. Il est absolument interdit de nettoyer les assiettes et de servir ensuite des plats préparés sans se désinfecter les mains.

4 Paiement

Prenez des mesures pour respecter les distances sociales. Si nécessaire, prenez des mesures de protection supplémentaires telle que la mise en place d'écrans en plexiglas.

Travaillez le plus possible en numérique et sans contact. Encouragez les paiements électroniques. Signalez-le déjà au moment de la réservation. Lorsque vous utilisez le terminal de paiement, il doit être nettoyé et désinfecté après chaque utilisation. Ou prévoyez un système avec du gel pour les mains et des cotons tige pour le client.

5 Nettoyage

Prévoyez un plan de nettoyage global décrivant qui nettoie quoi, à quelle fréquence et avec quels produits.

6 Sanitaire

Vérifiez s'il est possible d'ouvrir/fermer les portes sans utiliser vos mains (par exemple avec le coude).

La règle du 1,5 mètre s'applique également dans les toilettes. Si **plusieurs urinoirs sont présents**, il se peut qu'ils ne puissent pas tous être utilisés ou qu'il faille placer des cloisons d'une hauteur de 2 m.

N'utilisez certainement pas de serviettes en tissu ni de sèche-mains électrique, mais utilisez **des serviettes ou des rouleaux de papier**. Prévoyez beaucoup de matériel pour désinfectant et remplissez-le régulièrement. Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment.

Accrochez des affiches avec des instructions claires pour le bon nettoyage des mains. Les lavabos doivent de préférence être équipés de robinets à commande électronique, au pied ou au coude.

Prévoyez un plan de nettoyage global décrivant qui nettoie quoi, à quelle fréquence et avec quels produits.

L'utilisation des installations sanitaires par des non-clients est interdite.

7 Cuisine

Les règles HACCP doivent être appliquées de manière rigoureuse.

En aucun cas, les personnes qui ne sont pas membres du personnel, tels que les fournisseurs, **ne peuvent entrer dans les cuisines**, les locaux de service ou les entrepôts.

Faites tout votre possible pour respecter la distance physique de 1,5 mètre. Si cela s'avère impossible pour les contacts travailleurs/travailleurs, prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que **des masques de protection, des écrans plexiglas ou d'autres barrières physiques**.

La cuisine doit être régulièrement **ventilée**.

Chacun travaille de préférence avec ses **propres outils** (couteaux, essuies, etc.), qui sont régulièrement nettoyés et désinfectés. En cas d'utilisation par une autre personne, ils sont régulièrement nettoyés et désinfectés.

Des produits de nettoyage et de désinfection adéquats doivent être disponibles dans toutes les pièces, en plus de la désinfection des poignées, des lavabos avec du savon pour les mains liquide, du désinfectant... Les travailleurs sont tenus de se laver et de se **désinfecter les mains au moins toutes les demi-heures**, et en plus, chaque fois qu'ils ont pu rentrer en contact avec du matériel qui aurait pu être contaminé par un collègue ou client.

Dans la mesure du possible, **on travaille seul sur un plat**. Il n'est pas recommandé de travailler avec plus d'une personne sur un même plat, ces personnes se rapprocheraient en effet de trop. Si ce n'est pas possible, prévoyez des mesures de protection supplémentaires. Dans tous les cas, respectez les règles de distanciation sociale, essayez de limiter au maximum les déplacements dans la cuisine et évitez les croisements.

Tous les travailleurs en cuisine portent **un masque de protection**. Bien sûr, le cas échéant, le personnel porte une toque ou un filet à cheveux. Les masques de protection peuvent être complétés par des **écrans faciaux si nécessaire**. Cependant, les écrans faciaux ne peuvent jamais remplacer les masques de protection.

Les serviettes, le matériel de vaisselle, les vêtements de cuisine **doivent être changés fréquemment**.

N'exercez pas de services ou d'activités lorsque la distanciation sociale n'est pas possible, comme des cours de cuisine

8 Buffet – Self Service

En ce qui concerne le self-service, les mêmes bonnes pratiques que celles décrites sous les autres points "Restaurant et salle de consommation" s'appliquent, à l'exception du fait que les clients doivent passer par le comptoir de libre-service pour se servir eux-mêmes, puis débarrasser la table eux-mêmes.

Des bonnes pratiques supplémentaires doivent toutefois être respectées :

- Le **trajet, la direction et les distances à respecter par le client de 1,5 m doivent être clairement décrits**, en utilisant, par exemple, un **marquage au sol**.
- L'espace libre-service doit être conçu de telle manière que les règles de la distanciation sociale soient également respectées.
- L'organisation du comptoir self-service doit être telle que TOUS les produits en vrac sont inaccessibles pour le client (c'est-à-dire y compris les couverts, la vaisselle, ... et les plats). Une alternative est que tous les produits soient préemballés ou servi par des membres du personnel qui appliquent très strictement les règles d'hygiène des mains et portent un masque de protection.
 - Indiquez vous-même à quelle table les clients doivent s'installer. Si possible, demandez aux clients qu'une seule personne par table se présente au comptoir libre-service afin d'éviter les files d'attente.
- Si des distributeurs de boissons, des machines à café et autres sont utilisés, ils sont soit désinfectés entre 2 clients soit manipulés par le personnel lui-même.

9 Restauration à service rapide

Dans les restaurants à service rapide, des commandes peuvent être passés à la caisse à condition que les règles de sécurité soient respectées, notamment les règles de distance ou d'autres mesures de protection telles que le port d'un masque de protection pour le personnel ou la pose d'un plexiglas.

Il n'est possible de commander sur des **tableaux de commande numériques** que si des flacons de gel désinfectant sont mis à la disposition du client et si le tableau de commande est désinfecté entre deux clients ou manipulé par le personnel lui-même. Une communication claire doit indiquer au client d'utiliser systématiquement le gel avant et après avoir commandé sur le tableau de commande.

Si des **distributeurs de boissons, des machines à café et autres sont utilisés**, ils sont soit désinfectés entre 2 clients par le personnel soit manipulés par le personnel lui-même.

Les clients doivent être dirigés vers la table où ils peuvent s'asseoir.

Règles applicables aux clients à afficher devant le Restaurant

- Gardez une distance aussi grande que possible entre vous, toujours au moins 1,5 m.
- Ne venez pas à l'établissement si vous ou l'un de vos proches présentez des symptômes de grippe...
- Suivez toujours rigoureusement les instructions du personnel de l'établissement.
- Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier à jeter immédiatement après dans une poubelle avec couvercle
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les poignées disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains. Lavez-vous les mains chaque fois que vous arrivez et que vous partez.
- Payez sans contact ou par voie électronique et évitez autant que possible l'argent liquide.

DEBITS DE BOISSONS

1 Introduction

Les débits de boisson représente un défi lorsqu'on les considère sous l'angle des risques de propagation de la COVID-19. Après tout, le contexte des débits de boissons est avant tout social, où les gens se rencontrent, discutent et s'amuse ensemble. Ce contexte social est difficile à concilier avec la meilleure façon de contrer la propagation de COVID_19, en particulier le respect rigoureux des règles de distanciation sociale.

Afin de créer une certaine possibilité de redémarrage des débits de boissons, il ne semble pas y avoir d'autres options que d'imposer exactement les mêmes bonnes pratiques que celles qui sont définies au chapitre 3 "Restaurants et salles de consommation", en mettant l'accent sur le respect des mesures suivante

2 Règle de Base

Travailler au maximum sur réservation.

Les coordonnées d'un client doivent être enregistrées à l'arrivée et conservées pendant 14 jours afin de faciliter toute recherche de contact ultérieure. Ces coordonnées ne peuvent être utilisées à d'autres fins que la lutte contre la COVID-19 et les clients doivent expressément donner leur accord. Les clients qui le refusent se voient l'accès refusé à l'établissement.

Affichez les mesures et accords de prévention COVID-19 à toutes les entrées, sur le sol ainsi qu'à l'intérieur de l'établissement, à l'accueil, sur les terrasses et via le site web et les médias sociaux. Rappelez les au moment de l'accueil des clients:

- Gardez une distance aussi grande que possible entre vous, toujours au moins 1,5 m.
- Ne venez pas au café si vous ou l'un de vos proches présentez des symptômes de grippe...
- Suivez toujours rigoureusement les instructions du personnel.
- Ne donnez à personne une poignée de main, un baiser ou une accolade. Evitez tout contact physique entre personnel et client.
- Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier à jeter immédiatement après dans une poubelle avec couvercle,
 - Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les poignées disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains. Lavez-vous les mains chaque fois que vous arrivez et que vous partez.
- Payez sans contact ou par voie électronique et évitez autant que possible l'argent liquide. • Il est interdit de sortir pour fumer

2 Règle de Base

Organisez à l'arrivée de vos clients un entretien d'accueil, au cours duquel vous leur expliquez les mesures préventives prévues ainsi que les règles en rapport avec la santé des clients. Les clients doivent recevoir de manière accessible tous les renseignements nécessaires avant ou à leur arrivée, sur toutes les mesures prises par les autorités locales de santé publique, ainsi que sur les mesures spécifiques prises qui impactent leur arrivée, leur présence dans le restaurant et leur départ.

Les clients doivent être informés des signes et symptômes du COVID-19 au moyen de panneaux d'information spécifiques à l'entrée de l'établissement, de ce qu'il faut faire s'ils développent des symptômes pendant leur séjour ou dans les 14 jours suivant leur départ. L'établissement doit également être en mesure de fournir des brochures contenant ces informations.

Faites tout votre possible pour respecter et faire respecter la distance physique de 1,5 mètre. Par exemple, travailler avec des marquages au sol pour le signaler / pour organiser la circulation (Lieux d'attente et de passage fixes et clairement marqués, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'établissement).

- Si cela s'avère impossible pour les contacts travailleurs/travailleurs, prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que des masques, des écrans plastiques ou d'autres barrières physiques. Ne tenez pas de réunions et ne répartissez pas les tâches dans les petites salles.
- Si cela s'avère impossible pour les contacts clients/clients, prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que, par exemple, des écrans plexiglas ou autres barrières physiques.

Afin de faciliter la distanciation sociale, il peut être intéressant d'agrandir la terrasse, sous réserve bien sûr des autorisations nécessaires. Si l'augmentation de la surface de la terrasse va de pair avec une diminution de l'occupation intérieure, la capacité totale initiale ne peut toutefois pas être dépassée.

Le personnel doit être affecté soit à des groupes de tables bien définis, soit à des tâches bien délimitées (nettoyage et débarrasage ou service).

Dans les TPE exploité par une personne sans personnel les commandes peuvent-être passé au bar par le client enregistré, sous respect des règles de distancement

3 Consommation

Indiquez vous-même aux clients les lieux/tables où ils doivent se diriger et évitez qu'ils se mélangent. Placez un panneau "**Attendez, nous allons vous placer**".

Seules les tables assises sont servies, pas de service au bar ni debout. La consommation est obligatoire en position assise. La consommation et/ou la commande au bar ou debout n'est donc pas autorisée.

En ce qui concerne l'occupation des tables, la règle de la bulle sociale telle que définie par les autorités doit être respectée. Les tables sont disposées de manière à garantir un intervalle de 1,5 mètre entre les clients occupant des tables différentes, même lorsque ceux-ci se rendent aux toilettes. La capacité des tables doit être adaptée en conséquence. Il est possible de déroger à cette règle si une barrière suffisamment élevée est prévue (par exemple, en plexiglas, minimum 1,8 m de haut)

Le personnel se lave et se désinfecte constamment les mains et porte un masque de protection. Il est absolument interdit de reprendre des verres vides et de resservir ensuite des boissons directement sans se désinfecter les mains.

Les verres, vaisselle, couverts doivent être lavés au lave-vaisselle après chaque utilisation à plus de 60°C. Rincer les verres à bière uniquement à l'eau froide avec un produit de rinçage n'est pas suffisant. Des gobelets en carton ou en plastique jetables peuvent être une alternative.

Les tables et les chaises doivent être décontaminées après le départ des clients avant que de nouveaux clients puissent prendre place. Tout ce qui a été mis sur la table doit être mis dans la poubelle après le départ des invités ou doit être nettoyé et désinfecté.

Le nettoyage des tables doit de préférence être effectué par un membre désigné du personnel qui ne s'occupera que de cette tâche. Le membre du personnel se désinfecte les mains de manière très fréquente et porte un masque de protection.

En ce qui concerne la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement de l'air et de fournir autant d'air extérieur que possible, soit par ventilation naturelle, soit par ventilation mécanique, selon les cas. Lors de l'utilisation de systèmes de ventilation mécanique, il est essentiel de veiller à l'entretien des systèmes de ventilation artificielle conformément aux instructions du fabricant, notamment en ce qui concerne le nettoyage et le remplacement des filtres.

Travaillez le plus possible en numérique et sans contact. Encourager les paiements électroniques. Signalez-le déjà au moment de la réservation. Lorsque vous utilisez le terminal de paiement, il doit être nettoyé et désinfecté après chaque utilisation. Ou prévoyez un système avec du gel pour les mains et des cotons tige pour les clients.

L'heure de fermeture est fixée à 24 heures, sauf si les autorités locales décident d'une limite de fermeture plus tôt. Le tenancier fait également en sorte que la musique dans la salle ne dépasse pas les 80 db

4 Hygiène et Sanitaire

Assurez l'hygiène des mains nécessaire pour le personnel et les clients. Prévoyez des moyens pour se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide pour les mains) et pour les sécher (serviettes ou rouleau en papier, pas de serviettes en tissu, ni de sèche-mains électrique) et/ou les désinfecter. Prévoyez du gel pour les mains dans les endroits où le lavage des mains n'est pas possible. Placez également de quoi se laver les mains ou un désinfectant à chaque entrée et sortie.

Accrochez des affiches avec des instructions claires pour le bon nettoyage des mains. Les lavabos doivent de préférence être équipés de robinets à commande électronique, au pied ou au coude.

Ne fournissez que des serviettes ou rouleau en papier et des poubelles avec couvercle automatique dans les installations sanitaires de l'établissement.

Fournissez tout autre équipement de protection utile au personnel, tel que prescrit par les autorités. Comme les masques de protection ou les gants jetables. Les masques de protection peuvent être complétés par des écrans faciaux si nécessaire. Cependant, les écrans faciaux ne peuvent jamais remplacer les masques de protection.

Veillez à ce que le personnel se partage le moins de matériel possible (ustensiles de cuisine, ustensiles de nettoyage, matériel administratif tel que téléphone, clavier, stylo, etc.)

Vérifiez s'il est possible d'ouvrir/fermer les portes sans utiliser vos mains (par exemple avec le coude).

La règle du 1,5 mètre s'applique également dans les toilettes. Si plusieurs urinoirs sont présents, il se peut qu'ils ne puissent pas tous être utilisés ou qu'il faille placer des cloisons d'une hauteur de 2 m.

N'utilisez certainement pas de serviettes en tissu, mais utilisez du papier en rouleau. Prévoyez beaucoup de matériel désinfectant et remplissez-le régulièrement. Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment.

Prévoyez un plan de nettoyage global décrivant qui nettoie quoi, à quelle fréquence et avec quels produits.

L'utilisation des installations sanitaires par des non-clients est interdite.

5 CONTACT AVEC DES PERSONNES CONTAMINEES

Définissez dans un plan d'action les initiatives à prendre si vous êtes confronté à une personne contaminée

- Le tenancier n'est pas autorisé à laisser le personnel ayant des problèmes de santé au travail et doit leur refuser l'accès à l'établissement. Si des symptômes surviennent pendant les heures de travail, il doit immédiatement retourner chez lui, et toutes les mesures de précaution (masque de protection, pas par les transports en communs, désinfection du matériel avec lequel le collaborateur a été en contact les deux derniers jours, ...) doivent être prises.

Le tenancier s'enquiert lors de l'enregistrement de la santé des clients. Il n'est pas autorisé à accepter des clients ayant des problèmes de santé laissant penser au Covid 19 et doit leur refuser l'accès à l'établissement.

- Si des symptômes surviennent pendant le séjour, un médecin sera immédiatement appelé.
- Que devez-vous faire si un employé tombe malade ? Suivez les directives du SPF ETCS : <https://emploi.belgique.be/fr/actualites/comment-doit-agir-l'employeur-avec-des-travailleurs-qui-presentent-des-symptomes-du>
- Demandez aux clients qui partent de vous informer s'ils tombent malades dans les 14 jours après leur séjour. Que doit-il se passer si un client tombe malade pendant ou après le séjour ? Définissez le clairement dans un plan d'action ainsi que les rôles et responsabilités. Informez-en tous les membres du personnel. Ce plan doit à tout moment être disponible.

6 Fournisseur

Avant de redémarrer, assurez-vous du nettoyage complet des matériaux et des zones utilisées pour les livraisons.

Fournissez à tous vos fournisseurs les mesures de prévention et les accords COVID-19 d'application dans votre établissement. Prévoyez également l'affichage et la signalisation nécessaires dans les zones de livraison. Le fournisseur respecte strictement les mesures de prévention et les instructions de travail COVID-19 qui s'appliquent à l'établissement en question.

Faites tout votre possible pour respecter la distance physique de 1,5 mètre. Par exemple, travailler avec des marques au sol pour organiser la circulation (des lieux d'attente et de parcours tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'établissement). Si cela s'avère impossible pour les contacts entre travailleurs et fournisseurs, prévoyez des mesures de protection supplémentaires telles que des masques de protection, des écrans plexi ou d'autres barrières physiques.

Autorisez un maximum d'un fournisseur à la fois. Concluez des accords sur les horaires de livraison et d'enlèvement. Pour ces derniers, de préférence en dehors des heures d'ouverture et même plus tôt le matin (à partir de 4 ou 5 heures). Pour autant que les autorités locales l'autorisent.

Prévoyez les conditions sanitaires nécessaires pour les fournisseurs. Prévoyez des moyens pour se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide pour les mains) et pour les sécher (serviettes ou rouleau en papier, pas de serviettes en tissu, ni de sèche-mains électrique) et/ou les désinfecter. Prévoyez du gel pour les mains dans les endroits où le lavage des mains n'est pas possible. Placez également un gel pour les mains ou un désinfectant à chaque entrée et sortie.

L'utilisation des installations sanitaires par les fournisseurs est autorisée.

Concluez des accords sur l'utilisation des installations sanitaires par le fournisseur. Ne fournissez que des serviettes ou rouleau en papier et des poubelles avec couvercle dans les installations sanitaires de l'entreprise. Prévoyez également le nettoyage et la désinfection des installations sanitaires.

L'entrepreneur Horeca et ses travailleurs veillent à ce que le fournisseur puisse effectuer son travail dans des conditions sûres. S'il existe une entrée séparée pour la livraison ou l'enlèvement, l'établissement veillera à ce que seuls les travailleurs du fournisseur soient autorisés dans cette zone pendant la livraison ou l'enlèvement. Si la livraison ou le retrait doit se faire par le biais de la salle de consommation, un accord au préalable doit être conclu (en tout cas en dehors des heures d'ouverture) afin que les règles concernant la distanciation sociale puissent être respectées. S'il n'y a pas de zone de livraison ou de collecte, la livraison ou la collecte aura lieu à la porte de l'établissement. Les retours, les vidanges, etc. seront alors préparés à la porte.

6 Fournisseur

demandez à l'entreprise qui gère les livraisons de linge de couvrir le linge propre afin d'éviter tout contact • proposez deux jours de livraison distincts. L'un pour renvoyer le linge sale, et le lendemain pour recevoir le linge propre.

De préférence, il faut signer les bons de livraison en les scannant a posteriori. En tous cas, lors de la signature des bons de livraison, assurez-vous que les règles de distanciation sociale soient respectées. Le document est signé par le restaurateur avec son propre stylo. Si un PDA (c'est-à-dire un assistant numérique personnel) est utilisé pour signer le bon de livraison, le PDA et le stylo utilisé doivent être décontaminés après la signature. Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide. Lorsque vous utilisez un terminal de paiement, celui-ci doit être désinfecté avant et après utilisation. Ou prévoyez un système avec du gel pour les mains et des cotons tige pour les fournisseurs.

Lavez-vous et désinfectez vos mains après la livraison / le paiement.

Les visites commerciales (B2B) sont possibles si toutes les mesures préventives peuvent être respectées et ont lieu en dehors des heures d'ouverture de l'établissement.

Les entretiens sur les pompes, les machines à café et autres se font en dehors des heures d'ouverture de l'établissement si le travail ne peut se faire en sécurité pendant les heures d'ouverture. Le technicien porte un masque de protection et se lave ou se désinfecte les mains à l'arrivée et avant le départ dans les locaux du client. Le technicien utilise son propre matériel (ordinateur, tablette, téléphone, stylo à bille, divers outils pour l'intervention). Les matériaux et les surfaces touchés lors de l'intervention sont ensuite désinfectés.

Prévoyez dans un plan d'action la manière d'aborder la problématique des fournisseurs contaminés.

- Le restaurateur n'est pas autorisé à laisser fournir ses biens ou services aux fournisseurs présentant des problèmes de santé. Si les symptômes apparaissent pendant les heures de travail, le fournisseur sera immédiatement renvoyé chez lui.
- Demandez aux fournisseurs de vous informer s'ils tombent malades peu après la livraison. Définissez également dans le plan d'action ce qui doit être fait dans ce cas

