



L'HORECA EN TOUTE SÉCURITÉ

Protocole sectoriel
09.06.2021 - 30.06.2021

Par commission paritaire 302



Table des matières

1.	Introduction	p.3
2.	Mesures sanitaires générales	p.4
3.	Solution pour une bonne qualité de l'air : la ventilation	p.5
4.	Directives générales	
4.1	L'exploitant horeca	p.6
4.2	Le personnel	p.10
4.3	Les clients	p.11
4.4	Les fournisseurs	p.12
5.	Fiche protocolaire par secteur	
5.1	Hôtels & hébergements	p.15
5.2	Restaurants	p.24
5.3	Cafés	p.33
5.4	Salles des fêtes et catering	p.41



INTRODUCTION

Actuellement, le virus de la COVID-19 fait partie de la réalité de notre société. Depuis le 14 mars 2020, le secteur de l'horeca belge est touché en plein cœur. Et le nouvel arrêt quasi total des activités du 19 octobre 2020 a également eu un impact énorme sur plus de 60 000 établissements horeca et leurs 140 000 emplois.

Ce protocole a été élaboré dans le but de permettre une réouverture progressive du secteur de l'horeca en Belgique. Ce document énumère quelques mesures de prévention générales. Il est toujours conseillé de consulter le « Guide générique pour lutter contre la propagation du COVID-19 au travail » sur le site du SPF Emploi, Travail et Concertation sociale. En outre, le présent document doit être lu conjointement avec le Guide pour la réouverture du Commerce et le Guide pour l'Horeca, publiés sur le site du SPF Economie.

Ce protocole contient les directives que doivent suivre les exploitants et les membres du personnel. Il contient également des recommandations à destination des fournisseurs et les clients. En effet, ils jouent eux aussi un rôle crucial pour maintenir le risque de contamination à un niveau aussi bas que possible et pour empêcher autant que possible la propagation du virus.

Veillez à recourir autant que possible à la concertation sociale au sein de votre établissement. Consultez régulièrement la délégation syndicale, les employés, le conseil d'entreprise, le Comité pour la prévention et la protection au travail au sujet des mesures qui ont été prises. Demandez également l'avis des organes de concertation afin de garantir une reprise des activités dans les meilleures conditions possible.

Les établissements du secteur de l'horeca sont invités à appliquer ces mesures de manière méticuleuse, adaptées en fonction du contexte spécifique de chaque entreprise. Bien entendu, les entreprises sont libres de prendre des mesures supplémentaires qui offrent la même garantie de protection pendant cette période. Donnez à votre personnel des instructions et des informations claires ainsi qu'une formation appropriée sur ces mesures. Il est également fortement recommandé d'organiser un test avant la reprise avec tous les employés concernés.

Notez que ce protocole doit s'adapter aux durcissements ou aux assouplissements des mesures. Cela signifie que le Comité de concertation peut prendre des mesures qui impliqueront une modification du présent protocole au fur et à mesure de l'évolution de la crise du coronavirus. Le protocole est publié avec la date de sa dernière mise à jour et intègre les décisions les plus récentes prises au niveau fédéral. En outre, informez-vous toujours auprès de votre administration communale afin de connaître les réglementations locales.

Le présent protocole est validé par le Ministre de l'Economie et du Travail, Pierre-Yves Dermagne ainsi que par le Ministre fédéral des Indépendants et PME, Monsieur David Clarinval sous réserve d'éventuelles modifications qui seraient apportées à l'Arrêté ministériel modificatif après le 9 juin 2021.

Le contrôle du respect des règles sanitaires relatives à l'ouverture des terrasses dans le secteur Horeca est assuré par les services de police, au besoin par la contrainte et la force, conformément aux dispositions de l'article 37 de la loi sur la fonction de police. Le contrôle porte sur le respect des conditions minimales fixées à l'article 6 de l'arrêté ministériel du 28 octobre 2020 telles que précisées dans le présent protocole. Les services des inspections sociales exercent quant à eux un contrôle conformément aux dispositions du code pénal social et plus particulièrement des articles 17 § 2 et 238.

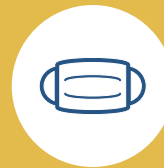
MESURES SANITAIRES GÉNÉRALES



Maximum 4 personnes par table, il peut y avoir plus de 4 personnes à table si elles vivent ensemble sous le même toit



Heures d'ouverture limitées de 5h00 à 23h30



Port du masque chirurgical obligatoire pour le personnel



Port du masque obligatoire pour les clients lors de leurs déplacements



Se laver les mains régulièrement



Respecter autant que possible une distance de 1,5 m



1,5 m entre les tablées



Obligation d'être assis pour consommer



Niveau sonore maximum de 80 dB



Appareil de CO2 dans les espaces intérieurs



Application stricte



Nettoyage maximal des points de contact



Utilisation maximale de la ventilation



Une terrasse ouverte est une partie d'un établissement relevant du secteur horeca ou d'une entreprise professionnelle de traiteur ou catering, qui est située à l'extérieur de son espace clos :

- où l'air libre peut circuler librement, où des sièges sont prévus et où des boissons et des aliments sont offerts à la consommation immédiate,
- doit être ouverte complètement sur au moins un côté, quelles que soient les conditions météorologiques,
- ne doit PAS être partiellement fermée sur le côté ouvert, par exemple avec un paravent ou un store,
- ne s'applique pas aux terrasses situées dans un espace public fermé (tel qu'un centre commercial).

Solution pour une bonne qualité de l'air : la ventilation



- Sauf s'il s'agit d'une terrasse ouverte, l'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO2) est obligatoire dans la ou les parties de l'établissement horeca accessible au public, où la consommation a lieu. Il faut un compteur par salle si ces salles sont fermées les unes par rapport aux autres.
- Celui-ci doit être installé de manière clairement visible pour le visiteur.
- En matière de qualité de l'air, la norme cible est de 900 ppm CO2.
 - Entre 900 ppm et 1200 ppm l'exploitant doit disposer d'un plan d'action pour garantir des mesures compensatoires de ventilation ou de purification de l'air.
 - Au-dessus de 1200 ppm l'établissement doit être fermé immédiatement.

		PPM
	NIVEAU INACCEPTABLE : FERMETURE	1200
	NIVEAU ACCEPTABLE	900
	CLIMAT INTÉRIEUR DE NIVEAU SAIN	600
	CLIMAT EXTÉRIEUR DE NIVEAU SAIN	350

Directives générales pour l'exploitant horeca

Les directives générales de prévention contre la COVID-19 sont essentielles au bon déroulement de la réouverture d'un établissement horeca. La bonne exécution de ces directives garantit la sécurité maximale du personnel, des clients et des fournisseurs pendant la réouverture progressive. **Voici les directives destinées à l'exploitant horeca :**



- Avant la réouverture, assurez-vous que le matériel et les espaces utilisés par le personnel et les clients ont été complètement nettoyés.
- S'il n'y a pas de conseiller en prévention interne dans votre établissement, désignez un coordinateur COVID-19. Assurez-vous que cette personne a reçu une formation adéquate.
- Contactez en temps utile vos employés, y compris les travailleurs temporaires et les stagiaires, ainsi que les parties externes telles que les clients, les fournisseurs et les autres personnes qui entrent en contact avec votre établissement, afin de les informer des règles en vigueur au sein de votre établissement. De nombreuses personnes peuvent avoir des questions concrètes : il est important de leur indiquer qui elles peuvent contacter via des panneaux d'information, votre intranet ou votre site internet.
- Veillez à afficher les mesures de prévention anti-COVID et les dispositions qui ont été prises à toutes les entrées de l'établissement, dans les bâtiments et sur les terrasses au moyen d'affiches et de panneaux et communiquez sur celles-ci par le biais de votre site internet et des canaux de médias sociaux.
- Avant leur arrivée sur leur lieu d'hébergement, les clients doivent recevoir des informations sur les directives actuelles des autorités locales de santé publique et sur les mesures spécifiques prises dans l'établissement.
 - Les clients doivent être informés qu'ils doivent reporter leur séjour s'ils présentent des symptômes correspondant à la COVID-19, ou s'ils ont été en contact avec une personne atteinte de la COVID-19 ou présentant des symptômes correspondant à la COVID-19 dans les 14 jours précédant leur séjour prévu.
 - Lorsque vous les accueillez, parlez avec vos clients pour les sensibiliser et les informer en leur expliquant les mesures de prévention que vous avez prises ainsi que les règles applicables en matière de santé des clients.
- Affichez les règles qui sont applicables pour les clients à l'entrée de l'établissement et rappelez-les-leur lors du check-in :
 - Portez toujours un masque lors de vos déplacements et limitez vos déplacements dans l'établissement horeca.
 - Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique d'au moins 1,5 mètre lorsque vous accueillez les clients.
 - Veillez toujours à adopter une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.



- Suivez toujours rigoureusement les instructions des membres du personnel de l'établissement horeca.
 - Ne serrez la main à personne, évitez les bises et les câlins, ainsi que tout contact physique avec le personnel et/ou les clients.
 - Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier et jetez-le immédiatement après dans une poubelle munie d'un couvercle.
 - Préférez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide.
 - Ne vous rendez pas dans l'établissement horeca si vous ou une personne de votre entourage présentez des symptômes de la grippe.
-
- Les déplacements des clients doivent être organisés de manière à réduire tout contact avec les autres clients et le personnel en toutes circonstances, en respectant toujours la distance de 1,5 mètre.
 - Les clients doivent être en mesure de maintenir une distance de 1,5 mètre (sauf entre les personnes d'un même groupe). Cette mesure de distanciation s'applique également à la terrasse et aux installations sanitaires.
 - Expliquez au préalable à tous les employés les mesures de prévention anti-COVID prévues et veillez à ce qu'ils les respectent scrupuleusement. Adressez-vous immédiatement aux employés en cas de non-respect.
 - Le personnel applique une stricte répartition des tables.
 - Faites tout votre possible pour respecter la distanciation physique de 1,5 m. Prévoyez par exemple des marquages au sol pour garantir les distances/organiser la circulation (zones d'attente et couloirs de marche déterminés et clairement balisés à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement horeca).
 - Veillez à ce que les membres du personnel et les clients adoptent une bonne hygiène des mains en mettant à leur disposition du gel ou des désinfectants appropriés pour qu'ils puissent se désinfecter les mains. Placez ces produits aux entrées et sorties et dans des endroits stratégiques à l'intérieur de l'établissement (par exemple, dans les toilettes, à l'entrée...).
 - Prévoyez tous les équipements de protection utiles pour le personnel, tels que prescrit par les autorités. Comme les masques chirurgicaux.
 - Faites en sorte que le personnel partage le moins de matériel possible (ustensiles de cuisine, ustensiles de nettoyage, matériel administratif tel que les téléphones, les claviers, les stylos...).
 - Dans les installations sanitaires de l'établissement, prévoyez uniquement des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier avec des poubelles fermées. L'utilisation des installations sanitaires par des personnes non-clients est interdite.
 - Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide.
 - Le port d'un masque chirurgical est obligatoire pour toute personne



travaillant dans l'horeca (c'est-à-dire l'exploitant horeca et le personnel).

- Les vestiaires du personnel doivent être complètement séparés de ceux des clients. Cela s'applique de préférence également aux installations sanitaires. Des accords clairs doivent être conclus au niveau de l'établissement concernant la mise à disposition et l'entretien des vêtements de travail.
- En ce qui concerne la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement de l'air et d'introduire autant que possible de l'air extérieur, soit par ventilation naturelle, soit au moyen d'un système de ventilation mécanique, en fonction de ce qui est possible. Pour plus d'informations : <https://www.info-coronavirus.be/fr/ventilation/>.
- Les heures d'ouverture sont limitées de 5h00 à 23h30.
- Le niveau sonore est limité à 80 dB maximum.
- Établissez un plan d'action décrivant quoi faire lorsque des personnes sont contaminées.
- Établissez un plan d'action décrivant comment la qualité de l'air peut être assurée.
- L'exploitant de l'établissement horeca ne peut pas demander aux membres du personnel souffrant de problèmes de santé de venir travailler. Si les symptômes apparaissent pendant les heures de travail, le membre du personnel doit être renvoyé chez lui immédiatement et de manière sûre (c'est-à-dire en portant un masque chirurgical, de préférence sans prendre les transports en commun, désinfection des équipements avec lesquels le membre du personnel a été en contact au cours des deux derniers jours).
- L'exploitant horeca doit informer les clients des règles sanitaires dès leur arrivée, ne pas permettre aux clients ayant des problèmes de santé correspondant à la COVID-19 de procéder au check-in et leur refuser l'accès à l'établissement.
- Prêtez attention à l'aménagement de votre parking, par exemple en répartissant le nombre de places de stationnement et d'emplacements pour les vélos, de manière à maintenir une distance de sécurité.
- Si des symptômes apparaissent pendant le séjour, un médecin doit être immédiatement prévenu. La personne suspectée d'être contaminée doit immédiatement être invitée à porter un masque chirurgical et à respecter le protocole concernant la toux/les éternuements ainsi que les procédures d'hygiène des mains. La personne suspectée d'être contaminée doit être maintenue à une distance d'au moins 2 mètres des autres personnes et, dans la mesure du possible, bénéficier d'une pièce séparée pour s'isoler, équipée de ses propres installations sanitaires.
- Le cas suspect doit être signalé aux services médicaux locaux, dans le respect de la législation sur la protection des données.



- Si un cas suspect ou confirmé de COVID-19 a séjourné dans un espace situé à l'intérieur, celui-ci doit être bien ventilé pendant au moins une heure, puis soigneusement nettoyé avec un détergent neutre. Les surfaces doivent ensuite être désinfectées avec un désinfectant. De l'hypochlorite de sodium à 0,05-0,1 % ou des produits à base d'éthanol (au moins 70 %) peuvent également être utilisés pour la désinfection après le nettoyage avec un détergent neutre. Tous les textiles potentiellement contaminés (par exemple, les serviettes, la literie, les rideaux, les nappes) doivent être lavés à 90 °C avec un détergent normal. Si les caractéristiques du tissu ne permettent pas de le laver à une température aussi élevée, il faut ajouter au cycle de lavage de l'eau de Javel ou d'autres désinfectants pour textiles.
- Demandez aux clients sur le départ de vous informer s'ils tombent malades dans les 14 jours suivant leur séjour.
- Passez également en revue les directives destinées au personnel, aux clients et aux fournisseurs. Celles-ci contiennent également des dispositions concernant l'exploitant.

Directives générales pour le personnel

Les directives générales de prévention contre la COVID-19 sont applicables afin d'assurer le bon déroulement de la réouverture de l'établissement horeca et d'éviter la propagation du coronavirus. Les mesures légales telles qu'elles figurent dans les arrêtés ministériels et le « Guide générique pour lutter contre la propagation du COVID-19 au travail » s'appliquent en tout temps aux membres du personnel. Celles-ci doivent également être strictement respectées par le personnel lors de la réouverture progressive. **Le présent guide tend à clarifier une fois de plus certaines directives destinées au personnel :**



- Appliquez une stricte répartition des tables.
- Le personnel doit être muni de tous les équipements de protection nécessaires tels que prescrits par les autorités. Comme, par exemple, les masques chirurgicaux obligatoires.
- Dans la mesure du possible, chacun doit éviter de travailler avec du matériel (couteaux, torchons, matériel de nettoyage, matériel administratif comme les téléphones, claviers, stylos...) qui est également utilisé par des collègues. Si vous ne pouvez pas faire autrement, ce matériel doit être nettoyé et désinfecté régulièrement.
- Le port d'un masque chirurgical est obligatoire pour tous les membres du personnel.
- Les vestiaires du personnel doivent être complètement séparés de ceux des clients. Cela s'applique de préférence également aux installations sanitaires. Des accords clairs doivent être conclus au niveau de l'établissement concernant la mise à disposition et l'entretien des vêtements de travail.
- L'exploitant de l'établissement horeca ne peut pas demander aux membres du personnel souffrant de problèmes de santé de venir travailler. Si les symptômes apparaissent pendant les heures de travail, le membre du personnel doit être renvoyé chez lui immédiatement et de manière sûre (c'est-à-dire en portant un masque chirurgical, de préférence sans prendre les transports en commun, décontamination des équipements avec lesquels le membre du personnel a été en contact au cours des deux derniers jours).
- Si des symptômes apparaissent pendant le séjour, un médecin doit être immédiatement prévenu. La personne suspectée d'être contaminée doit immédiatement être invitée à porter un masque chirurgical et à respecter le protocole concernant la toux/les éternuements ainsi que les procédures d'hygiène des mains. La personne suspectée d'être contaminée doit être maintenue à une distance d'au moins 2 mètres des autres personnes et, dans la mesure du possible, bénéficier d'une pièce séparée pour s'isoler, équipée de ses propres installations sanitaires.
- Le cas suspect doit être signalé aux services médicaux locaux, dans le respect de la législation sur la protection des données.

Directives générales pour les clients

Les directives générales de prévention contre la COVID-19 sont essentielles au bon déroulement de la réouverture d'un établissement horeca. Celles-ci doivent également être strictement respectées par les clients lors de la réouverture progressive. **Voici les directives destinées aux clients :**



- Respectez autant que possible la distanciation physique, avec un minimum de 1,5 mètre.
- Ne vous rendez pas dans l'établissement horeca si vous ou une personne de votre entourage présentez des symptômes de la grippe.
- Suivez toujours rigoureusement les instructions des membres du personnel de l'établissement horeca.
- Ne serrez la main à personne, évitez les bises et les câlins, ainsi que tout contact physique entre les membres du personnel et/ou les clients.
- Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier et jetez-le immédiatement après dans une poubelle munie d'un couvercle.
- Veillez toujours à adopter une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains. Lavez-vous les mains à chaque fois que vous entrez ou sortez.
- Préférez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide.
- Les clients doivent porter un masque dans les établissements horeca, sauf lorsqu'ils sont assis à table. Les clients qui consomment doivent être obligatoirement assis.
- Réservez autant que possible votre visite dans l'établissement horeca à l'avance.
- Maintenez une distance de 1,5 mètre avec les membres du personnel et les autres clients, à l'exception des personnes qui font partie de votre groupe.
- Limitez vos déplacements dans l'établissement horeca. Déplacez-vous uniquement pour vous rendre à votre table, la quitter ou aller aux toilettes ou payer l'addition.
- Chaque personne doit rester assise à sa propre table.

Directives générales pour les fournisseurs

Les directives générales de prévention contre la COVID-19 sont essentielles au bon déroulement de la réouverture d'un établissement horeca. La bonne exécution de ces directives garantit une sécurité maximale pendant la réouverture progressive. **Voici les directives destinées aux fournisseurs :**



- Le port du masque est obligatoire pour les fournisseurs. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques.
- Faites tout votre possible pour respecter la distanciation physique de 1,5 mètre. Prévoyez par exemple des marquages au sol pour garantir les distances/organiser la circulation (zones d'attente et couloirs de marche déterminés et clairement balisés à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement horeca).
- Les mesures et dispositions relatives à la COVID-19 sont communiquées à l'avance aux fournisseurs. Les affiches et les panneaux de signalisation nécessaires sont placés dans les zones de livraison. Le fournisseur respecte strictement les mesures de prévention anti-COVID et les instructions de travail applicables dans l'établissement horeca concerné.
- Les mesures d'hygiène des mains nécessaires doivent être prévues pour les fournisseurs. Mettez à leur disposition le matériel nécessaire pour qu'ils puissent se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide pour les mains) et les sécher (serviettes en papier ou rouleau d'essuie-mains en papier, pas de serviettes en tissu ou de sèche-mains électrique) et/ou les désinfecter. Du gel pour les mains approprié doit être mis à disposition dans les endroits où il n'est pas possible de se laver les mains. Du gel pour les mains ou du désinfectant est prévu à chaque entrée et sortie. Lavez-vous les mains et désinfectez-les après la livraison/le paiement.
- Avant la réouverture, l'exploitant s'assure que le matériel et les espaces utilisés par les fournisseurs ont été complètement nettoyés.
- L'établissement horeca ne peut accueillir qu'un seul fournisseur à la fois. Convenez au préalable des heures de livraison et d'enlèvement, de préférence en dehors des heures d'ouverture, voire même tôt le matin (par exemple à 4 ou 5 h). Il est important que les autorités locales fassent preuve d'une certaine tolérance en autorisant cela.
- L'utilisation des installations sanitaires par les fournisseurs est autorisée. Prenez des dispositions à cet effet. Dans les installations sanitaires de l'établissement, utilisez uniquement des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier ainsi que les poubelles fermées.



- L'exploitant de l'établissement horeca et ses employés doivent s'assurer que le fournisseur peut effectuer son travail en toute sécurité. S'il existe une entrée séparée pour la livraison ou l'enlèvement, l'exploitant de l'établissement horeca doit s'assurer que seuls les employés du fournisseur sont autorisés à entrer dans cette pièce pendant la livraison ou l'enlèvement. Si la livraison ou l'enlèvement doit avoir lieu dans la salle du restaurant, l'exploitant de l'établissement horeca doit convenir au préalable du moment où cela peut se faire (en tout cas en dehors des heures d'ouverture), afin que les règles relatives à la distanciation sociale puissent être respectées. S'il n'y a pas de zone de livraison ou d'enlèvement, la livraison ou l'enlèvement peut se faire à la porte de l'établissement. Les retours, les bouteilles vides, etc. sont déposés devant la porte.
- Optez pour des bons de livraison signés et scannés *a posteriori*. Dans tous les cas, lorsque vous signez des bons de livraison, veillez à respecter les règles de distanciation sociale. L'exploitant de l'établissement horeca signe le document avec son propre stylo. En cas d'utilisation d'un PDA (personal digital assistant) pour signer le bon de livraison, le PDA et le stylo utilisé doivent être désinfectés après la signature.
- Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide. En cas d'utilisation d'un terminal de paiement, celui-ci doit être désinfecté avant et après utilisation.
- Les visites commerciales (B2B) sont possibles si toutes les mesures de prévention peuvent être respectées et si elles sont effectuées en dehors des heures d'ouverture de l'établissement.
- Les travaux sur le système de robinetterie, les machines à café et autres équipements doivent être effectués en dehors des heures d'ouverture de l'établissement s'il n'est pas possible d'effectuer les travaux en toute sécurité pendant ces heures. Le technicien porte un masque et se lave ou se désinfecte les mains à son arrivée chez le client et avant son départ. Le technicien utilise ses propres outils de travail (ordinateur, tablette, téléphone, stylo, outils divers) pendant l'intervention. Le matériel et les surfaces touchés pendant l'intervention sont désinfectés.
- L'exploitant établit un plan d'action décrivant quoi faire lorsque des fournisseurs sont contaminés. Un fournisseur ayant des problèmes de santé ne peut pas effectuer la livraison. Si ces problèmes surviennent pendant les heures de travail, le fournisseur est immédiatement renvoyé chez lui. Les fournisseurs informent l'exploitant s'ils tombent malades peu après la livraison. Le plan d'action doit également définir ce qu'il convient de faire dans ce cas.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS

p.15 à p.23



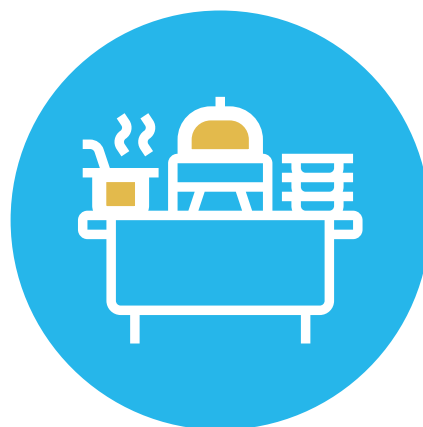
RESTAURANTS

p.24 à p.31



CAFÉS

p.33 à p.39



SALLES DES FÊTES ET CATERING

p.41 à p.48



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 1/9

ZONE

CONDITIONS

Espace d'accueil, réception, check-in et check-out

CHECK-LIST

- Avant leur arrivée sur leur lieu d'hébergement, les clients doivent recevoir des informations sur les directives actuelles des autorités locales de santé publique et sur les mesures spécifiques prises dans l'établissement. Les clients doivent être informés qu'ils doivent reporter leur séjour s'ils présentent des symptômes correspondant à la COVID-19, ou s'ils ont été en contact avec une personne atteinte de la COVID-19 ou présentant des symptômes correspondant à la COVID-19 dans les 14 jours précédant leur séjour prévu.
- Affichez les règles (décrites dans les directives) qui sont applicables pour les clients à l'entrée de l'établissement et rappelez-les-leur lors du check-in.
- Limitez les contacts physiques avec les clients en prévoyant autant que possible des possibilités de check-in et check-out en ligne. Si possible, prévoyez des points de dépôt où les clients peuvent déposer les clés de leur chambre sans contact.
- Le port du masque chirurgical est obligatoire pour l'exploitant horeca. Le masque ne peut être remplacé par une visière de protection que et uniquement pour des raisons médicales.
- Lorsque vous les accueillez, parlez à vos clients pour les informer et les sensibiliser en leur expliquant les mesures de prévention que vous avez prises ainsi que les règles applicables en matière de santé des clients (telles que décrites dans les directives).
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre à la réception. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs. Prévoyez des cloisons physiques dans les endroits où le respect de la distanciation physique n'est pas possible.
- Si vous ne disposez pas de portes automatiques, laissez-les ouvertes autant que possible.
- Si vous utilisez un distributeur automatique de billets, il convient de le nettoyer et de le désinfecter après chaque utilisation ou de mettre à la disposition des clients un système avec du gel pour les mains ou des cotons-tiges.
- Ne servez pas de verres ou de collations de bienvenue en self-service.
- Les clés de chambre et les cartes magnétiques de chaque client qui quitte l'établissement doivent être désinfectées.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 2/9

ZONE

CONDITIONS

Chambres d'hôtel et hébergements

CHECK-LIST

- Chaque ménage est autorisé à accueillir à la maison ou dans un hébergement touristique maximum quatre personnes en même temps, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris, à condition que ces personnes fassent partie du même ménage.
- Établissez un plan ou une procédure clairs destinés au personnel dans lesquels vous expliquez la façon dont le nettoyage sera organisé.
- Faites en sorte que le personnel de chambre nettoie toujours le même étage/les mêmes chambres. Évitez de procéder au nettoyage des chambres lorsque le client est présent.
- Dans les espaces communs, les interrupteurs, les poignées de porte, les rampes des escaliers, etc. doivent être désinfectés plusieurs fois par jour.
- Le nettoyage des chambres doit être effectué avec soin et en mettant l'accent sur la désinfection des surfaces :
 - Nettoyez tous les points de contact tels que les interrupteurs, les poignées, les télécommandes...
 - Limitez autant que possible les objets non fixés dans les chambres tels que les brochures, les magazines, les oreillers décoratifs... et tous les objets décoratifs qui peuvent être en contact avec les clients.
 - Une fois retiré, mettez immédiatement le linge souillé dans des sacs/paniers à linge appropriés et séparez-les du linge propre.
 - Évitez tout contact entre votre visage et le linge, les déchets et tout autre objet qui aurait pu entrer en contact avec les clients.
 - Dans la salle de bains, prévoyez uniquement, dans la mesure du possible, des savons, du gel douche, du shampoing individuels... Si la chambre est équipée d'appareils fixes, ceux-ci doivent être désinfectés à chaque fois que la chambre est nettoyée.
 - Les poignées des portes de douche, les robinets, les boutons poussoirs de la chasse d'eau des toilettes doivent être désinfectés quotidiennement.
 - Prévoyez des récipients appropriés pour la collecte du matériel (déchets) utilisé pour l'application de l'hygiène individuelle et collective, tels que les mouchoirs et les lingettes nettoyantes jetables (ainsi que les équipements de protection usagés).
 - Les chambres doivent être correctement aérées tous les jours, et pendant au moins une heure après chaque départ. Les chambres sans fenêtre ne peuvent être louées.
 - Lavez-vous les mains ou vos gants soigneusement avec de l'eau et du savon après chaque chambre/espace.
 - Prévoyez suffisamment de temps pour un nettoyage complet.
- Les lingettes nettoyantes, les torchons et les chiffons doivent être soigneusement lavés à plus de 60 °C et changés plus souvent.
- Le port du masque chirurgical est obligatoire pour le personnel, ou une visière de protection uniquement si ce n'est pas possible pour des raisons médicales.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 3/9

ZONE

CONDITIONS

Ascenseurs

CHECK-LIST

- L'utilisation des ascenseurs est limitée aux personnes seules ou à celles qui partagent une chambre. L'utilisation des escaliers sera encouragée dans le respect de la distanciation sociale.
- Les boutons de commande doivent être nettoyés fréquemment.

Zone de consommation (indoor et outdoor)

CHECK-LIST

- Une terrasse est la partie d'un établissement horeca située en dehors de l'espace fermé et où l'air libre peut circuler librement, où l'on propose des places assises et où l'on sert des boissons et des plats pour la consommation directe. La terrasse doit être ouverte complètement sur au moins côté, quelles que soient les conditions météorologiques, et doit garantir une ventilation suffisante. En outre, le côté ouvert ne peut être partiellement fermé, par exemple avec un paravent ou un store. Les terrasses situées dans un espace public fermé (tel qu'un centre commercial) ne sont pas incluses dans la définition d'une terrasse ouverte.
- Les heures d'ouverture sont limitées de 5h00 à 23h30.
- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection pour le visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Placez du gel pour les mains ou du désinfectant à chaque entrée et sortie. Prévoyez-en également pour les clients qui se trouvent en terrasse.
- Le personnel doit constamment se laver et se désinfecter les mains. Débarrasser les assiettes et servir directement des plats préparés sans se désinfecter les mains est à proscrire absolument.
- Il est déconseillé de donner aux clients un menu et une carte des boissons qui passent entre les mains de différentes personnes. Il existe d'autres solutions, comme des tableaux accrochés au mur ou les outils technologiques modernes déjà existants qui permettent aux clients de télécharger le menu sur leur smartphone via un code QR. Vous pouvez également placer votre menu et la carte des boissons sur votre site web et demander à vos clients de les consulter lors de la réservation. Si, malgré tout, vous utilisez un menu ou une carte des boissons, nettoyez-les soigneusement après chaque client.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 4/9

ZONE

CONDITIONS

Zone de consommation (indoor et outdoor)

CHECK-LIST

- Utilisez des nappes, des surnappes, des sets de table et des serviettes en papier. Si vous tenez absolument à utiliser du linge en tissu, vous devez tout enlever après chaque client et le laver à plus de 60 °C.
- Ne placez pas de beurriers, de salières et de poivrières, de bouteilles d'huile et de vinaigre, de bouteilles de ketchup, de corbeilles à pain ou d'objets décoratifs sur la table... Préférez les portions emballées individuellement (que vous pouvez préparer vous-même).
- Placez les clients vous-même à leurs places/tables et évitez les croisements de personnes. Placez par exemple un panneau « Wait to be seated ».
- Les tablées sont disposées de manière à garantir une distance d'au moins 1,5 mètre entre elles.
- Dans le cas où la zone de consommation est privatisée pour un banquet ou une réception le nombre des personnes est limité à 50 clients (enfants de 12 ans et moins compris), sauf il s'agit de la terrasse ouverte.
- Un maximum de quatre personnes par table est autorisé, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris. Il peut y avoir plus de 4 personnes à la même table s'il s'agit de personnes vivant sous le même toit.
- Le service se fait uniquement à table. Bannissez donc les mange debout ou les walking dinners. Les clients qui consomment doivent être obligatoirement assis. Ils doivent également rester assis à leur propre table.
- Aucun service au bar n'est autorisé, à l'exception des établissements unipersonnels, en un point fixe. Dans le respect des règles de distanciation sociale telles que la distance de sécurité et le masque buccal obligatoire. La consommation au bar n'est pas autorisée.
- Les établissements relevant du secteur horeca et les autres établissements de restauration et débits de boissons peuvent proposer des repas et des boissons à emporter et à livrer jusqu'à 23h30 au plus tard. Après 23h30 l'usage des distributeurs automatiques de boisson est interdit.
- Fonctionnez autant que possible par voie numérique et sans contact. Encouragez les paiements électroniques. Si vous utilisez un distributeur automatique de billets, il convient de le nettoyer et de le désinfecter après chaque utilisation ou de mettre à la disposition des clients un système avec du gel pour les mains ou des cotons-tiges.gel pour les mains ou des cotons-tiges.
- Sauf s'il s'agit d'une terrasse ouverte, l'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO2) est obligatoire dans la ou les parties de l'établissement horeca accessible au public, où la consommation a lieu. Il faut un compteur par salle si ces salles sont fermées les unes par rapport aux autres.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 5/9

ZONE

CONDITIONS

Débarrasser

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre.
- Le personnel doit régulièrement se laver et se désinfecter les mains. Débarrasser les assiettes et servir directement des plats préparés sans se désinfecter les mains est à proscrire absolument.
- Les verres, les tasses, la vaisselle et les couverts doivent être lavés au savon et rincés après chaque utilisation, de préférence dans un lave-vaisselle à plus de 60 °C.
- Si vous lavez votre vaisselle à la main, il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude et du détergent. Vous pouvez éventuellement la rincer avec de l'eau potable froide. S'il vous est impossible de la laver à l'eau chaude, faites particulièrement attention aux points suivants :
 - veillez à ce que l'eau utilisée pour la vaisselle soit toujours propre,
 - utilisez toujours une quantité suffisante de détergent (selon les recommandations du fabricant),
 - faites tremper les verres dans de l'eau avec du détergent suffisamment longtemps,
 - rincez à l'eau potable,
- Utilisez un évier pour le lavage et un autre pour le rinçage. Égouttez bien les verres et laissez-les sécher avant de les réutiliser. Il est préférable de ne pas les essuyer avec un essuie de vaisselle. Si vous ne pouvez pas faire autrement, veillez à utiliser un essuie propre et changez-le aussi souvent que nécessaire. Lavez toujours les essuies après usage. Lavez-vous les mains avant de toucher les verres lavés.
- Les gobelets en carton ou en plastique à usage unique peuvent être une alternative.
- Les tables et les chaises doivent être nettoyées après le départ des clients et avant que de nouveaux clients puissent y prendre place. Tout ce qui reste sur la table doit être jeté à la poubelle ou être nettoyé et désinfecté après le départ des clients.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 6/9

ZONE

CONDITIONS

Sanitaires

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre.
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
- N'utilisez pas de serviettes en tissu ou de sèche-mains électrique, mais des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier. Mettez à disposition du matériel désinfectant en quantité suffisante et remplissez régulièrement le flacon.
- Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment. Prévoyez un plan global qui mentionne clairement qui nettoie quoi, à quelle fréquence et avec quels produits.
- Placez des affiches qui contiennent des instructions claires sur la façon de se nettoyer les mains correctement. Les éviers doivent de préférence être équipés de robinets électroniques, à pied ou à coude.
- Vérifiez s'il est possible d'ouvrir/de fermer les portes sans utiliser les mains (par exemple avec le coude).

Cuisine

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent éventuellement être complétés par des visières de protection pour le visage (par exemple, à la plonge en guise de protection contre les éclaboussures). Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques.
- Prenez les mesures nécessaires manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 7/9

ZONE

CONDITIONS

Cuisine

CHECK-LIST

- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains. Des produits de nettoyage et de désinfection doivent être disponibles en quantité suffisante dans toutes les pièces. Le personnel doit se laver et se désinfecter les mains au moins toutes les 30 minutes et chaque fois qu'il a touché du matériel que d'autres personnes ont pu contaminer.
- La cuisine est ventilée autant que possible, par exemple en utilisant la hotte. En ce qui concerne la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement de l'air et d'introduire autant que possible de l'air extérieur, soit par ventilation naturelle, soit au moyen d'un système de ventilation mécanique, en fonction de ce qui est possible.
- Les règles HACCP sont rigoureusement appliquées, tout comme en période hors COVID.
- Les personnes qui ne font pas partie du personnel, comme les fournisseurs ou les clients, ne doivent en aucun cas entrer dans les cuisines, les locaux de service ou les réserves.
- Chacun doit éviter, dans la mesure du possible, d'utiliser des outils (couteaux, torchons, etc.) qui sont également utilisés par des collègues. Si vous ne pouvez pas faire autrement, ces outils doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.
- Les essuies, le matériel de vaisselle et les vêtements de cuisine doivent être changés fréquemment.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 8/9

ZONE

CONDITIONS

Self-service/ buffets

CHECK-LIST

- Pour le self-service, les mêmes bonnes pratiques s'appliquent que pour les autres points concernant les salles de consommation, étant entendu que les clients passent eux-mêmes devant le comptoir ou le buffet du self-service pour se servir.
- Le comptoir libre-service est aménagé de manière à ce que les règles de la distanciation sociale soient également respectées ici. Évitez les foules dans cette zone en mettant activement en place un contrôle des foules.
- Veillez à ce que les clients soient tenus de se désinfecter les mains avec les gels pour les mains appropriés lorsqu'ils entrent dans la zone du buffet. Par exemple, demandez au personnel de surveiller de près cette situation. Les clients sont tenus de porter un masque.
- La manipulation de produits en vrac est autorisée après une désinfection complète des mains des clients. Cela signifie que les couverts, la vaisselle, les plats à consommer, les distributeurs de boissons, les machines à café et autres peuvent être utilisés par les clients.

Séminaires et salles de réunion

CHECK-LIST

- Les personnes doivent porter un masque lorsqu'elles se déplacent.
- Les invités se tiennent toujours à 1,5 mètre de distance.

Room service

CHECK-LIST

- Les règles actuelles restent en vigueur. Le client peut venir lui-même chercher sa commande en dehors de sa chambre. Ou bien un membre du personnel horeca peut lui apporter sa commande devant la porte de sa chambre.
- Tout contact physique entre le client et le personnel de l'établissement horeca doit être évité autant que possible. Cette règle s'applique également quand il s'agit de débarrasser la commande.



HÔTELS & HÉBERGEMENTS 9/9

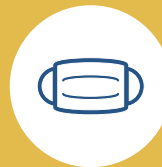
MESURES SANITAIRES GÉNÉRALES



Maximum 4 personnes par table, il peut y avoir plus de 4 personnes à table si elles vivent ensemble sous le même toit



Heures d'ouverture limitées de 5h00 à 23h30



Port du masque chirurgical obligatoire pour le personnel



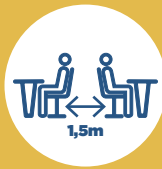
Port du masque obligatoire pour les clients lors de leurs déplacements



Se laver les mains régulièrement



Respecter autant que possible une distance de 1,5 m



1,5 m entre les tablées



Obligation d'être assis pour consommer



Niveau sonore maximum de 80 dB



Appareil de CO2 dans les espaces intérieurs



Application stricte



Nettoyage maximal des points de contact



Utilisation maximale de la ventilation



RESTAURANTS 1/9

ZONE

CONDITIONS

Avant la réouverture

CHECK-LIST

- Prévoyez des masques chirurgicaux et tout autre équipement de protection utile pour le personnel, tel que prescrit par les autorités.
- Communiquez en temps utile avec les employés, y compris les travailleurs temporaires, et toutes les autres parties prenantes au sujet des règles anti-COVID en vigueur dans votre établissement Horeca. Expliquez à tous les employés les mesures de prévention anti-COVID prévues et veillez à ce qu'ils les respectent scrupuleusement. En cas de non-respect, interpellez-les directement à ce sujet.
- S'il n'y a pas de conseiller en prévention interne dans votre établissement, désignez un coordinateur COVID-19. Assurez-vous que cette personne a reçu une formation adéquate.
- Veillez à afficher les mesures de prévention anti-COVID et les dispositions qui ont été prises à toutes les entrées de l'établissement, dans les bâtiments et sur les terrasses au moyen d'affiches et de panneaux et communiquez sur celles-ci par le biais de votre site internet et des canaux de médias sociaux.
- Faites tout votre possible pour respecter la distanciation physique de 1,5 mètre. Prévoyez par exemple des marquages au sol pour garantir les distances/organiser la circulation (zones d'attente et couloirs de marche déterminés et clairement balisés à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement Horeca).
- Prévoyez le matériel nécessaire pour la bonne hygiène des mains du personnel et des clients. Mettez à leur disposition de quoi se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide ou du gel pour les mains) ou les désinfecter. Placez également du gel pour les mains ou du désinfectant à chaque entrée et sortie.
- Avant la réouverture, assurez-vous que le matériel et les zones utilisés par le personnel et les clients ont été complètement nettoyés.
- Dans les installations sanitaires de l'établissement, prévoyez uniquement des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier avec des poubelles fermées.
- Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide. Informez-en vos clients lors de la réservation.
- Les vestiaires du personnel doivent être complètement séparés de ceux des clients. Cela s'applique de préférence également aux installations sanitaires. Des accords clairs doivent être conclus au niveau de l'établissement concernant la mise à disposition et l'entretien des vêtements de travail.
- Sauf s'il s'agit d'une terrasse ouverte, l'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO2) est obligatoire dans la ou les parties de l'établissement horeca accessible au public, où la consommation a lieu. Il faut un compteur par salle si ces salles sont fermées les unes par rapport aux autres.



RESTAURANTS 2/9

ZONE

CONDITIONS

Accueil

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent éventuellement être complétés par des visières de protection pour le visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Affichez les règles qui sont applicables pour les clients à l'entrée de l'établissement (plan de signalisation, dans les langues nécessaires, éventuellement accompagné de pictogrammes) et rappelez-les-leur au préalable.
 - Portez toujours un masque lors de vos déplacements et limitez vos déplacements dans l'établissement.
 - Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique d'au moins 1,5 mètre entre vous et vos clients.
 - Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
 - Suivez toujours rigoureusement les instructions des membres du personnel de l'établissement Horeca.
 - Ne serrez la main à personne, évitez les bises et les câlins, ainsi que tout contact physique avec le personnel et/ou les clients.
 - Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier et jetez-le immédiatement après dans une poubelle munie d'un couvercle.
 - Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide.
 - Ne vous rendez pas dans l'établissement Horeca si vous ou une personne de votre entourage présentez des symptômes de la grippe.
- Travaillez autant que possible avec un système de réservation.
- Lorsque vous les accueillez, informez vos clients et sensibilisez-les en leur expliquant les mesures préventives que vous avez prises. Vous devez communiquer aux clients toutes les informations nécessaires, sous une forme accessible, avant ou à leur arrivée, concernant toutes les mesures des instances locales de santé publique, ainsi que les mesures spécifiques qui ont été prises et qui ont un impact sur leur arrivée, leur visite et leur départ.



RESTAURANTS 3/9

ZONE

CONDITIONS

Zone de consommation (indoor et outdoor)

CHECK-LIST

- Une terrasse est la partie d'un établissement horeca située en dehors de l'espace fermé et où l'air libre peut circuler librement, où l'on propose des places assises et où l'on sert des boissons et des plats pour la consommation directe. La terrasse doit être ouverte complètement sur au moins côté, quelles que soient les conditions météorologiques, et doit garantir une ventilation suffisante. En outre, le côté ouvert ne peut être partiellement fermé, par exemple avec un paravent ou un store. Les terrasses situées dans un espace public fermé (tel qu'un centre commercial) ne sont pas incluses dans la définition d'une terrasse ouverte.
- Les heures d'ouverture sont limitées de 5h00 à 23h30.
- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection pour le visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre, également en ce qui concerne les personnes qui attendent à l'extérieur de l'établissement. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Placez du gel pour les mains ou du désinfectant à chaque entrée et sortie. Prévoyez-en également pour les clients qui se trouvent en terrasse.
- Le personnel doit régulièrement se laver et se désinfecter les mains. Débarrasser les assiettes et servir directement des plats préparés sans se désinfecter les mains est à proscrire absolument.
- Il est déconseillé de donner aux clients un menu et une carte des boissons qui passent entre les mains de différentes personnes. Il existe d'autres solutions, comme des tableaux accrochés au mur ou les outils technologiques modernes déjà existants qui permettent aux clients de télécharger le menu sur leur smartphone via un code QR. Vous pouvez également placer votre menu et la carte des boissons sur votre site web et demander à vos clients de les consulter lors de la réservation. Si, malgré tout, vous utilisez un menu ou une carte des boissons, nettoyez-les soigneusement après chaque client.
- Utilisez des nappes, des surnappes, des sets de table et des serviettes en papier. Si vous tenez absolument à utiliser du linge en tissu, vous devez tout enlever après chaque client et le laver à plus de 60 °C.



RESTAURANTS 4/9

ZONE

CONDITIONS

Zone de consommation (indoor et outdoor)

CHECK-LIST

- Ne placez pas de beurriers, de salières et de poivrières, de bouteilles d'huile et de vinaigre, de bouteilles de ketchup, de corbeilles à pain ou d'objets décoratifs sur la table... Préférez les portions emballées individuellement (que vous pouvez préparer vous-même).
- Placez les clients vous-même à leurs places/tables et évitez les croisements de personnes. Placez par exemple un panneau « Wait to be seated ».
- Afin de faciliter la distanciation sociale, vous pouvez envisager d'agrandir la terrasse, sous réserve des autorisations nécessaires et conformément à la réglementation des autorités locales.
- Les tables sont disposées de manière à garantir une distance d'au moins 1,5 mètre entre elles.
- Dans le cas où la zone de consommation est privatisée pour un banquet ou une réception le nombre des personnes est limité à 50 clients (enfants de 12 ans et moins compris), sauf il s'agit de la terrasse ouverte.
- Un maximum de quatre personnes par table est autorisé, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris. Il peut y avoir plus de 4 personnes à la même table s'il s'agit de personnes vivant sous le même toit.
- Le service se fait uniquement à table. Bannissez donc le manger debout ou les walking dinners. Les clients qui consomment doivent être obligatoirement assis. Ils doivent également rester assis à leur propre table.
- Aucun service au bar n'est autorisé, à l'exception des établissements unipersonnels, en un point fixe. Dans le respect des règles de distanciation sociale telles que la distance de sécurité et le masque buccal obligatoire. La consommation au bar n'est pas autorisée.
- Les établissements relevant du secteur horeca et les autres établissements de restauration et débits de boissons peuvent proposer des repas et des boissons à emporter et à livrer jusqu'à 23h30 au plus tard. Après 23h30 l'usage des distributeurs automatiques de boisson est interdit.
- Fonctionnez autant que possible par voie numérique et sans contact. Encouragez les paiements électroniques. Si vous utilisez un distributeur automatique de billets, il convient de le nettoyer et de le désinfecter après chaque utilisation ou de mettre à la disposition des clients un système avec du gel pour les mains ou des cotons-tiges.



RESTAURANTS 5/9

ZONE

CONDITIONS

Débarrasser

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Le personnel doit constamment se laver et se désinfecter les mains. Débarrasser les assiettes et servir directement des plats préparés sans se désinfecter les mains est à proscrire absolument.
- Les verres, les tasses, la vaisselle et les couverts doivent être lavés au savon et rincés après chaque utilisation, de préférence dans un lave-vaisselle à plus de 60 °C.
- Si vous lavez votre vaisselle à la main, il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude et du détergent. Vous pouvez éventuellement la rincer avec de l'eau potable froide. S'il vous est impossible de la laver à l'eau chaude, faites particulièrement attention aux points suivants :
 - veillez à ce que l'eau utilisée pour la vaisselle soit toujours propre,
 - utilisez toujours une quantité suffisante de détergent (selon les recommandations du fabricant),
 - faites tremper les verres dans de l'eau avec du détergent suffisamment longtemps,
 - rincez à l'eau potable,
- Utilisez un évier pour le lavage et un autre pour le rinçage. Égouttez bien les verres et laissez-les sécher avant de les réutiliser. Il est préférable de ne pas les essuyer avec un essuie de vaisselle. Si vous ne pouvez pas faire autrement, veillez à utiliser un essuie propre et changez-le aussi souvent que nécessaire. Lavez toujours les essuies après usage. Lavez-vous les mains avant de toucher les verres lavés.
- Les gobelets en carton ou en plastique à usage unique peuvent être une alternative.
- Les tables et les chaises doivent être nettoyées après le départ des clients et avant que de nouveaux clients puissent y prendre place. Tout ce qui reste sur la table doit être jeté à la poubelle ou être nettoyé et désinfecté après le départ des clients.



RESTAURANTS 6/9

ZONE

CONDITIONS

Addition

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
- Le client peut payer l'addition à la caisse, à un point fixe, dans le respect des règles de distanciation sociale (1,5 mètre ; prévoir éventuellement une signalisation) et du port du masque obligatoire.
- Fonctionnez autant que possible par voie numérique et sans contact. Encouragez les paiements électroniques. Mentionnez-le lors de la réservation. Si vous utilisez un distributeur automatique de billets, il convient de le nettoyer et de le désinfecter après chaque utilisation ou de mettre à la disposition des clients un système avec du gel pour les mains ou des cotons-tiges.

Sanitaires

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
- N'utilisez pas de serviettes en tissu ou de sèche-mains électrique, mais des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier. Mettez à disposition du matériel désinfectant en quantité suffisante et remplissez régulièrement le flacon.
- Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment. Prévoyez un plan global qui mentionne clairement qui nettoie quoi, à quelle fréquence et avec quels produits.



RESTAURANTS 7/9

ZONE

CONDITIONS

Sanitaires

CHECK-LIST

- Placez des affiches qui contiennent des instructions claires sur la façon de se nettoyer les mains correctement. Les éviers doivent de préférence être équipés de robinets électroniques, à pied ou à coude.
- Vérifiez s'il est possible d'ouvrir/de fermer les portes sans utiliser les mains (par exemple avec le coude).

Cuisine

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent éventuellement être complétés par des visières de protection pour le visage (par exemple, à la plonge en guise de protection contre les éclaboussures). Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques.
- Prenez les mesures nécessaires manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs. Ne tenez pas de réunions et n'effectuez pas la répartition des tâches dans de petits espaces.
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains. Des produits de nettoyage et de désinfection doivent être disponibles en quantité suffisante dans toutes les pièces. Le personnel doit se laver et se désinfecter les mains au moins toutes les 30 minutes et chaque fois qu'il a touché du matériel que d'autres personnes ont pu contaminer.
- La cuisine est ventilée autant que possible, par exemple en utilisant la hotte. En ce qui concerne la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement de l'air et d'introduire autant que possible de l'air extérieur, soit par ventilation naturelle, soit au moyen d'un système de ventilation mécanique, en fonction de ce qui est possible.
- Les règles HACCP sont rigoureusement appliquées, tout comme en période hors COVID.
- Les personnes qui ne font pas partie du personnel, comme les fournisseurs ou les clients, ne doivent en aucun cas entrer dans les cuisines, les locaux de service ou les réserves.
- Chacun doit éviter, dans la mesure du possible, d'utiliser des outils (couteaux, torchons, etc.) qui sont également utilisés par des collègues. Si vous ne pouvez pas faire autrement, ces outils doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.
- Les essuies, le matériel de vaisselle et les vêtements de cuisine doivent être changés fréquemment.



RESTAURANTS 8/9

ZONE

CONDITIONS

Restaurants à service rapide

CHECK-LIST

- Dans les restaurants à service rapide, les commandes peuvent être passées en position debout 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 les masques buccaux obligatoires.
- Les commandes permanentes aux murs de caisses numériques ne sont possibles que si un gel désinfectant pour les mains est mis à la disposition du client et si le mur de caisses est désinfecté par le personnel ou actionné par le personnel à chaque fois entre 2 clients. Il y a également une communication claire pour le client lui demandant d'utiliser le gel pour les mains avant et après la commande au mur de commande.

Self-service/ buffets

CHECK-LIST

- Pour le self-service, les mêmes bonnes pratiques s'appliquent que pour les autres points concernant les salles de consommation, étant entendu que les clients passent eux-mêmes devant le comptoir ou le buffet du self-service pour se servir.
- Le comptoir libre-service est aménagé de manière à ce que les règles de la distanciation sociale soient également respectées ici. Évitez les foules dans cette zone en mettant activement en place un contrôle des foules.
- Veillez à ce que les clients soient tenus de se désinfecter les mains avec les gels pour les mains appropriés lorsqu'ils entrent dans la zone du buffet. Par exemple, demandez au personnel de surveiller de près cette situation. Les clients sont tenus de porter un masque.
- La manipulation de produits en vrac est autorisée après une désinfection complète des mains des clients. Cela signifie que les couverts, la vaisselle, les plats à consommer, les distributeurs de boissons, les machines à café et autres peuvent être utilisés par les clients.



RESTAURANTS 9/9

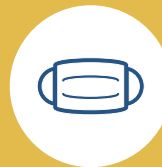
MESURES SANITAIRES GÉNÉRALES



Maximum 4 personnes par table, il peut y avoir plus de 4 personnes à table si elles vivent ensemble sous le même toit



Heures d'ouverture limitées de 5h00 à 23h30



Port du masque chirurgical obligatoire pour le personnel



Port du masque obligatoire pour les clients lors de leurs déplacements



Se laver les mains régulièrement



Respecter autant que possible une distance de 1,5 m



1,5 m entre les tablés



Obligation d'être assis pour consommer



Niveau sonore maximum de 80 dB



Appareil de CO2 dans les espaces intérieurs



Application stricte



Nettoyage maximal des points de contact



Utilisation maximale de la ventilation



CAFÉS 1/8

ZONE

CONDITIONS

Avant la réouverture

CHECK-LIST

- Prévoyez des masques chirurgicaux et tout autre équipement de protection utile pour le personnel, tel que prescrit par les autorités.
- Communiquez en temps utile avec les employés, y compris les travailleurs temporaires, et toutes les autres parties prenantes au sujet des règles anti-COVID en vigueur dans votre établissement Horeca. Expliquez à tous les employés les mesures de prévention anti-COVID prévues et veillez à ce qu'ils les respectent scrupuleusement. En cas de non-respect, interpellez-les directement à ce sujet.
- S'il n'y a pas de conseiller en prévention interne dans votre établissement, désignez un coordinateur COVID-19. Assurez-vous que cette personne a reçu une formation adéquate.
- Veillez à afficher les mesures de prévention anti-COVID et les dispositions qui ont été prises à toutes les entrées de l'établissement, dans les bâtiments et sur les terrasses au moyen d'affiches et de panneaux et communiquez sur celles-ci par le biais de votre site internet et des canaux de médias sociaux.
- Faites tout votre possible pour respecter la distanciation physique de 1,5 mètre. Prévoyez par exemple des marquages au sol pour garantir les distances/organiser la circulation (zones d'attente et couloirs de marche déterminés et clairement balisés à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement Horeca).
- Prévoyez le matériel nécessaire pour la bonne hygiène des mains du personnel et des clients. Mettez à leur disposition de quoi se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide ou du gel pour les mains) ou les désinfecter. Placez également du gel pour les mains ou du désinfectant à chaque entrée et sortie.
- Avant la réouverture, assurez-vous que le matériel et les zones utilisés par le personnel et les clients ont été complètement nettoyés.
- Dans les installations sanitaires de l'établissement, prévoyez uniquement des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier avec des poubelles fermées.
- Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide. Informez-en vos clients lors de la réservation.
- Les vestiaires du personnel doivent être complètement séparés de ceux des clients. Cela s'applique de préférence également aux installations sanitaires. Des accords clairs doivent être conclus au niveau de l'établissement concernant la mise à disposition et l'entretien des vêtements de travail.
- Sauf s'il s'agit d'une terrasse ouverte, l'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO2) est obligatoire dans la ou les parties de l'établissement horeca accessible au public, où la consommation a lieu. Il faut un compteur par salle si ces salles sont fermées les unes par rapport aux autres.



CAFÉS 2/8

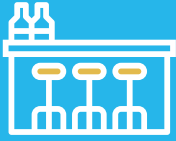
ZONE

CONDITIONS

Accueil

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent éventuellement être complétés par des visières de protection pour le visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Affichez les règles qui sont applicables pour les clients à l'entrée de l'établissement (plan de signalisation, dans les langues nécessaires, éventuellement accompagné de pictogrammes) et rappelez-les-leur au préalable.
 - Portez toujours un masque lors de vos déplacements et limitez vos déplacements dans l'établissement.
 - Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique d'au moins 1,5 mètre entre vous et vos clients.
 - Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
 - Suivez toujours rigoureusement les instructions des membres du personnel de l'établissement Horeca.
 - Ne serrez la main à personne, évitez les bises et les câlins, ainsi que tout contact physique avec le personnel et/ou les clients.
 - Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier et jetez-le immédiatement après dans une poubelle munie d'un couvercle.
 - Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide.
 - Ne vous rendez pas dans l'établissement Horeca si vous ou une personne de votre entourage présentez des symptômes de la grippe.
 - Travaillez autant que possible avec un système de réservation.
- Travaillez autant que possible avec un système de réservation.
- Lorsque vous les accueillez, informez vos clients et sensibilisez-les en leur expliquant les mesures préventives que vous avez prises. Vous devez communiquer aux clients toutes les informations nécessaires, sous une forme accessible, avant ou à leur arrivée, concernant toutes les mesures des instances locales de santé publique, ainsi que les mesures spécifiques qui ont été prises et qui ont un impact sur leur arrivée, leur visite et leur départ.



CAFÉS 3/8

ZONE

Zone de consommation (indoor et outdoor)

CHECK-LIST

CONDITIONS

- Une terrasse est la partie d'un établissement horeca située en dehors de l'espace fermé et où l'air libre peut circuler librement, où l'on propose des places assises et où l'on sert des boissons et des plats pour la consommation directe. La terrasse doit être ouverte complètement sur au moins côté, quelles que soient les conditions météorologiques, et doit garantir une ventilation suffisante. En outre, le côté ouvert ne peut être partiellement fermé, par exemple avec un paravent ou un store. Les terrasses situées dans un espace public fermé (tel qu'un centre commercial) ne sont pas incluses dans la définition d'une terrasse ouverte.
- Les heures d'ouverture sont limitées de 5h00 à 23h30.
- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection pour le visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre, également en ce qui concerne les personnes qui attendent à l'extérieur de l'établissement. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Placez du gel pour les mains ou du désinfectant à chaque entrée et sortie. Prévoyez-en également pour les clients qui se trouvent en terrasse.
- Le personnel doit régulièrement se laver et se désinfecter les mains. Débarrasser les assiettes et servir directement des plats préparés sans se désinfecter les mains est à proscrire absolument.
- Il est déconseillé de donner aux clients un menu et une carte des boissons qui passent entre les mains de différentes personnes. Il existe d'autres solutions, comme des tableaux accrochés au mur ou les outils technologiques modernes déjà existants qui permettent aux clients de télécharger le menu sur leur smartphone via un code QR. Vous pouvez également placer votre menu et la carte des boissons sur votre site web et demander à vos clients de les consulter lors de la réservation. Si, malgré tout, vous utilisez un menu ou une carte des boissons, nettoyez-les soigneusement après chaque client.
- Utilisez des nappes, des surnappes, des sets de table et des serviettes en papier. Si vous tenez absolument à utiliser du linge en tissu, vous devez tout enlever après chaque client et le laver à plus de 60 °C.
- Ne placez pas de beurriers, de salières et de poivrières, de bouteilles d'huile et de vinaigre, de bouteilles de ketchup, de corbeilles à pain ou d'objets décoratifs sur la table... Préférez les portions emballées individuellement (que vous pouvez préparer vous-même).



CAFÉS^{4/8}

ZONE

Zone de consommation (indoor et outdoor)

CHECK-LIST

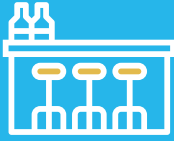
CONDITIONS

- Placez les clients vous-même à leurs places/tables et évitez les croisements de personnes. Placez par exemple un panneau « Wait to be seated ».
- Afin de faciliter la distanciation sociale, vous pouvez envisager d'agrandir la terrasse, sous réserve des autorisations nécessaires et conformément à la réglementation des autorités locales.
- Les tables sont disposées de manière à garantir une distance d'au moins 1,5 mètre entre elles.
- Dans le cas où le zone de consommation est privatisé pour un banquet ou une réception le nombre des personnes est limité à 50 clients (enfants de 12 ans et moins compris), sauf il s'agit de la terrasse ouverte.
- Un maximum de quatre personnes par table est autorisé, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris. Il peut y avoir plus de 4 personnes à la même table s'il s'agit de personnes vivant sous le même toit.
- Le service se fait uniquement à table. Bannissez donc les mange debout ou les walking dinners. Les clients qui consomment doivent être obligatoirement assis. Ils doivent également rester assis à leur propre table.
- Aucun service au bar n'est autorisé, à l'exception des établissements unipersonnels, en un point fixe. Dans le respect des règles de distanciation sociale telles que la distance de sécurité et le masque buccal obligatoire. La consommation au bar n'est pas autorisée.
- Les établissements relevant du secteur horeca et les autres établissements de restauration et débits de boissons peuvent proposer des repas et des boissons à emporter et à livrer jusqu'à 23h30 au plus tard. Après 23h30 l'usage des distributeurs automatiques de boisson est interdit.
- Fonctionnez autant que possible par voie numérique et sans contact. Encouragez les paiements électroniques. Si vous utilisez un distributeur automatique de billets, il convient de le nettoyer et de le désinfecter après chaque utilisation ou de mettre à la disposition des clients un système avec du gel pour les mains ou des cotons-tiges.

Débarrasser

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.



CAFÉS 5/8

ZONE

CONDITIONS

Débarrasser

CHECK-LIST

- Le personnel doit constamment se laver et se désinfecter les mains. Débarrasser les assiettes et servir directement des plats préparés sans se désinfecter les mains est à proscrire absolument.
- Les verres, les tasses, la vaisselle et les couverts doivent être lavés au savon et rincés après chaque utilisation, de préférence dans un lave-vaisselle à plus de 60 °C.
- Si vous lavez votre vaisselle à la main, il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude et du détergent. Vous pouvez éventuellement la rincer avec de l'eau potable froide. S'il vous est impossible de la laver à l'eau chaude, faites particulièrement attention aux points suivants :
 - veillez à ce que l'eau utilisée pour la vaisselle soit toujours propre,
 - utilisez toujours une quantité suffisante de détergent (selon les recommandations du fabricant),
 - faites tremper les verres dans de l'eau avec du détergent suffisamment longtemps,
 - rincez à l'eau potable,
- Utilisez un évier pour le lavage et un autre pour le rinçage. Égouttez bien les verres et laissez-les sécher avant de les réutiliser. Il est préférable de ne pas les essuyer avec un essuie de vaisselle. Si vous ne pouvez pas faire autrement, veillez à utiliser un essuie propre et changez-le aussi souvent que nécessaire. Lavez toujours les essuies après usage. Lavez-vous les mains avant de toucher les verres lavés.
- Les gobelets en carton ou en plastique à usage unique peuvent être une alternative.
- Les tables et les chaises doivent être nettoyées après le départ des clients et avant que de nouveaux clients puissent y prendre place. Tout ce qui reste sur la table doit être jeté à la poubelle ou être nettoyé et désinfecté après le départ des clients.

Addition

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.



CAFÉS 6/8

ZONE

CONDITIONS

Addition

CHECK-LIST

- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
- Le client peut payer l'addition à la caisse, à un point fixe, dans le respect des règles de distanciation sociale (1,5 mètre ; prévoir éventuellement une signalisation) et du port du masque obligatoire.
- Fonctionnez autant que possible par voie numérique et sans contact. Encouragez les paiements électroniques. Mentionnez-le lors de la réservation. Si vous utilisez un distributeur automatique de billets, il convient de le nettoyer et de le désinfecter après chaque utilisation ou de mettre à la disposition des clients un système avec du gel pour les mains ou des cotons-tiges.

Sanitaires

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
- N'utilisez pas de serviettes en tissu ou de sèche-mains électrique, mais des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier. Mettez à disposition du matériel désinfectant en quantité suffisante et remplissez régulièrement le flacon.
- Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment. Prévoyez un plan global qui mentionne clairement qui nettoie quoi, à quelle fréquence et avec quels produits.
- Placez des affiches qui contiennent des instructions claires sur la façon de se nettoyer les mains correctement. Les éviers doivent de préférence être équipés de robinets électroniques, à pied ou à coude.
- Vérifiez s'il est possible d'ouvrir/de fermer les portes sans utiliser les mains (par exemple avec le coude).



CAFÉS 7/8

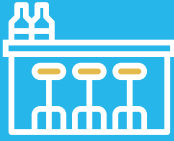
ZONE

CONDITIONS

Cuisine

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent éventuellement être complétés par des visières de protection pour le visage (par exemple, à la plonge en guise de protection contre les éclaboussures). Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques.
- Prenez les mesures nécessaires manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains. Des produits de nettoyage et de désinfection doivent être disponibles en quantité suffisante dans toutes les pièces. Le personnel doit se laver et se désinfecter les mains au moins toutes les 30 minutes et chaque fois qu'il a touché du matériel que d'autres personnes ont pu contaminer.
- La cuisine est ventilée autant que possible, par exemple en utilisant la hotte. En ce qui concerne la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement de l'air et d'introduire autant que possible de l'air extérieur, soit par ventilation naturelle, soit au moyen d'un système de ventilation mécanique, en fonction de ce qui est possible.
- Les règles HACCP sont rigoureusement appliquées, tout comme en période hors COVID.
- Les personnes qui ne font pas partie du personnel, comme les fournisseurs ou les clients, ne doivent en aucun cas entrer dans les cuisines, les locaux de service ou les réserves.
- Chacun doit éviter, dans la mesure du possible, d'utiliser des outils (couteaux, torchons, etc.) qui sont également utilisés par des collègues. Si vous ne pouvez pas faire autrement, ces outils doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.
- Les essuies, le matériel de vaisselle et les vêtements de cuisine doivent être changés fréquemment.



CAFÉS 8/8

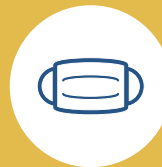
MESURES SANITAIRES GÉNÉRALES



Maximum 4 personnes par table, il peut y avoir plus de 4 personnes à table si elles vivent ensemble sous le même toit



Heures d'ouverture limitées de 5h00 à 23h30



Port du masque chirurgical obligatoire pour le personnel



Port du masque obligatoire pour les clients lors de leurs déplacements



Se laver les mains régulièrement



Respecter autant que possible une distance de 1,5 m



1,5 m entre les tablés



Obligation d'être assis pour consommer



Niveau sonore maximum de 80 dB



Appareil de CO2 dans les espaces intérieurs



Application stricte



Nettoyage maximal des points de contact



Utilisation maximale de la ventilation



SALLES DES FÊTES ET CATERING 1/9

ZONE

CONDITIONS

Avant la réouverture

CHECK-LIST

- Prévoyez des masques chirurgicaux et tout autre équipement de protection utile pour le personnel, tel que prescrit par les autorités.
- Communiquez en temps utile avec les employés, y compris les travailleurs temporaires, et toutes les autres parties prenantes au sujet des règles anti-COVID en vigueur dans votre établissement Horeca. Expliquez à tous les employés les mesures de prévention anti-COVID prévues et veillez à ce qu'ils les respectent scrupuleusement. En cas de non-respect, interpellez-les directement à ce sujet.
- S'il n'y a pas de conseiller en prévention interne dans votre établissement, désignez un coordinateur COVID-19. Assurez-vous que cette personne a reçu une formation adéquate.
- Veillez à afficher les mesures de prévention anti-COVID et les dispositions qui ont été prises à toutes les entrées de l'établissement, dans les bâtiments et sur les terrasses au moyen d'affiches et de panneaux et communiquez sur celles-ci par le biais de votre site internet et des canaux de médias sociaux.
- Faites tout votre possible pour respecter la distanciation physique de 1,5 mètre. Prévoyez par exemple des marquages au sol pour garantir les distances/organiser la circulation (zones d'attente et couloirs de marche déterminés et clairement balisés à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement Horeca).
- Prévoyez le matériel nécessaire pour la bonne hygiène des mains du personnel et des clients. Mettez à leur disposition de quoi se laver les mains (de préférence avec de l'eau et du savon liquide ou du gel pour les mains) ou les désinfecter. Placez également du gel pour les mains ou du désinfectant à chaque entrée et sortie.
- Avant la réouverture, assurez-vous que le matériel et les zones utilisés par le personnel et les clients ont été complètement nettoyés.
- Dans les installations sanitaires de l'établissement, prévoyez uniquement des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier avec des poubelles fermées.
- Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide. Informez-en vos clients lors de la réservation.
- Les vestiaires du personnel doivent être complètement séparés de ceux des clients. Cela s'applique de préférence également aux installations sanitaires. Des accords clairs doivent être conclus au niveau de l'établissement concernant la mise à disposition et l'entretien des vêtements de travail.
- Sauf s'il s'agit d'une terrasse ouverte, l'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO2) est obligatoire dans la ou les parties de l'établissement horeca accessible au public, où la consommation a lieu. Il faut un compteur par salle si ces salles sont fermées les unes par rapport aux autres.



SALLES DES FÊTES ET CATERING 2/9

ZONE

CONDITIONS

Accueil

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent éventuellement être complétés par des visières de protection pour le visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Affichez les règles qui sont applicables pour les clients à l'entrée de l'établissement (plan de signalisation, dans les langues nécessaires, éventuellement accompagné de pictogrammes) et rappelez-les-leur au préalable.
 - Portez toujours un masque lors de vos déplacements et limitez vos déplacements dans l'établissement.
 - Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique d'au moins 1,5 mètre entre vous et vos clients.
 - Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
 - Suivez toujours rigoureusement les instructions des membres du personnel de l'établissement Horeca.
 - Ne serrez la main à personne, évitez les bises et les câlins, ainsi que tout contact physique avec le personnel et/ou les clients.
 - Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier et jetez-le immédiatement après dans une poubelle munie d'un couvercle.
 - Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide.
 - Ne vous rendez pas dans l'établissement Horeca si vous ou une personne de votre entourage présentez des symptômes de la grippe.
 - Travaillez autant que possible avec un système de réservation.
- Travaillez autant que possible avec un système de réservation.
- Lorsque vous les accueillez, informez vos clients et sensibilisez-les en leur expliquant les mesures préventives que vous avez prises. Vous devez communiquer aux clients toutes les informations nécessaires, sous une forme accessible, avant ou à leur arrivée, concernant toutes les mesures des instances locales de santé publique, ainsi que les mesures spécifiques qui ont été prises et qui ont un impact sur leur arrivée, leur visite et leur départ.



SALLES DES FÊTES ET CATERING 3/9

ZONE

CONDITIONS

Zone de consommation (indoor et outdoor)

CHECK-LIST

- Une terrasse est la partie d'un établissement horeca située en dehors de l'espace fermé et où l'air libre peut circuler librement, où l'on propose des places assises et où l'on sert des boissons et des plats pour la consommation directe. La terrasse doit être ouverte complètement sur au moins côté, quelles que soient les conditions météorologiques, et doit garantir une ventilation suffisante. En outre, le côté ouvert ne peut être partiellement fermé, par exemple avec un paravent ou un store. Les terrasses situées dans un espace public fermé (tel qu'un centre commercial) ne sont pas incluses dans la définition d'une terrasse ouverte.
- Les heures d'ouverture sont limitées de 5h00 à 23h30.
- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection pour le visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Placez du gel pour les mains ou du désinfectant à chaque entrée et sortie. Prévoyez-en également pour les clients qui se trouvent en terrasse.
- Le personnel doit régulièrement se laver et se désinfecter les mains. Débarrasser les assiettes et servir directement des plats préparés sans se désinfecter les mains est à proscrire absolument.
- Il est déconseillé de donner aux clients un menu et une carte des boissons qui passent entre les mains de différentes personnes. Il existe d'autres solutions, comme des tableaux accrochés au mur ou les outils technologiques modernes déjà existants qui permettent aux clients de télécharger le menu sur leur smartphone via un code QR. Vous pouvez également placer votre menu et la carte des boissons sur votre site web et demander à vos clients de les consulter lors de la réservation. Si, malgré tout, vous utilisez un menu ou une carte des boissons, nettoyez-les soigneusement après chaque client.
- Utilisez des nappes, des surnappes, des sets de table et des serviettes en papier. Si vous tenez absolument à utiliser du linge en tissu, vous devez tout enlever après chaque client et le laver à plus de 60 °C.
- Ne placez pas de beurriers, de salières et de poivrières, de bouteilles d'huile et de vinaigre, de bouteilles de ketchup, de corbeilles à pain ou d'objets décoratifs sur la table... Préférez les portions emballées individuellement (que vous pouvez préparer vous-même).



SALLES DES FÊTES ET CATERING 4/9

ZONE

CONDITIONS

Zone de consommation (indoor et outdoor)

CHECK-LIST

- Placez les clients vous-même à leurs places/tables et évitez les croisements de personnes. Placez par exemple un panneau « Wait to be seated ».
- Afin de faciliter la distanciation sociale, vous pouvez envisager d'agrandir la terrasse, sous réserve des autorisations nécessaires et conformément à la réglementation des autorités locales.
- Les tablées sont disposées de manière à garantir une distance d'au moins 1,5 mètre entre elles.
- Un maximum de quatre personnes par table est autorisé, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris. Il peut y avoir plus de 4 personnes à la même table s'il s'agit de personnes vivant sous le même toit.
- Le service se fait uniquement à table. Bannissez donc les mange debout ou les walking dinners. Les clients qui consomment doivent être obligatoirement assis. Ils doivent également rester assis à leur propre table.
- Aucun service au bar n'est autorisé, à l'exception des établissements unipersonnels, en un point fixe. Dans le respect des règles de distanciation sociale telles que la distance de sécurité et le masque buccal obligatoire. La consommation au bar n'est pas autorisée.
- Les établissements relevant du secteur horeca et les autres établissements de restauration et débits de boissons peuvent proposer des repas et des boissons à emporter et à livrer jusqu'à 23h30 au plus tard. Après 23h30 l'usage des distributeurs automatiques de boisson est interdit.
- Fonctionnez autant que possible par voie numérique et sans contact. Encouragez les paiements électroniques. Si vous utilisez un distributeur automatique de billets, il convient de le nettoyer et de le désinfecter après chaque utilisation ou de mettre à la disposition des clients un système avec du gel pour les mains ou des cotons-tiges.
- Sauf s'il s'agit d'une terrasse ouverte, une réception ou un banquet est uniquement autorisé pour un maximum de 50 clients, enfants de 12 ans et moins compris.

Débarrasser

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.



SALLES DES FÊTES ET CATERING 5/9

ZONE

CONDITIONS

Débarrasser

CHECK-LIST

- Le personnel doit constamment se laver et se désinfecter les mains. Débarrasser les assiettes et servir directement des plats préparés sans se désinfecter les mains est à proscrire absolument.
- Les verres, les tasses, la vaisselle et les couverts doivent être lavés au savon et rincés après chaque utilisation, de préférence dans un lave-vaisselle à plus de 60 °C.
- Si vous lavez votre vaisselle à la main, il est conseillé d'utiliser de l'eau chaude et du détergent. Vous pouvez éventuellement la rincer avec de l'eau potable froide. S'il vous est impossible de la laver à l'eau chaude, faites particulièrement attention aux points suivants :
 - veillez à ce que l'eau utilisée pour la vaisselle soit toujours propre,
 - utilisez toujours une quantité suffisante de détergent (selon les recommandations du fabricant),
 - faites tremper les verres dans de l'eau avec du détergent suffisamment longtemps,
 - rincez à l'eau potable,
- Utilisez un évier pour le lavage et un autre pour le rinçage. Égouttez bien les verres et laissez-les sécher avant de les réutiliser. Il est préférable de ne pas les essuyer avec un essuie de vaisselle. Si vous ne pouvez pas faire autrement, veillez à utiliser un essuie propre et changez-le aussi souvent que nécessaire. Lavez toujours les essuies après usage. Lavez-vous les mains avant de toucher les verres lavés.
- Les gobelets en carton ou en plastique à usage unique peuvent être une alternative.
- Les tables et les chaises doivent être nettoyées après le départ des clients et avant que de nouveaux clients puissent y prendre place. Tout ce qui reste sur la table doit être jeté à la poubelle ou être nettoyé et désinfecté après le départ des clients.

Addition

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.



SALLES DES FÊTES ET CATERING 6/9

ZONE

CONDITIONS

Addition

CHECK-LIST

- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
- Le client peut payer l'addition à la caisse, à un point fixe, dans le respect des règles de distanciation sociale (1,5 mètre ; prévoir éventuellement une signalisation) et du port du masque obligatoire.
- Fonctionnez autant que possible par voie numérique et sans contact. Encouragez les paiements électroniques. Mentionnez-le lors de la réservation. Si vous utilisez un distributeur automatique de billets, il convient de le nettoyer et de le désinfecter après chaque utilisation ou de mettre à la disposition des clients un système avec du gel pour les mains ou des cotons-tiges.

Sanitaires

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent être complétés par des visières de protection visage. Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques. Les clients doivent également porter un masque lors de leurs déplacements.
- Prenez les mesures nécessaires de manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains en utilisant les gels pour les mains disponibles ou en vous lavant suffisamment les mains.
- N'utilisez pas de serviettes en tissu ou de sèche-mains électrique, mais des serviettes en papier ou des rouleaux d'essuie-mains en papier. Mettez à disposition du matériel désinfectant en quantité suffisante et remplissez régulièrement le flacon.
- Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment. Prévoyez un plan global qui mentionne clairement qui nettoie quoi, à quelle fréquence et avec quels produits.
- Placez des affiches qui contiennent des instructions claires sur la façon de se nettoyer les mains correctement. Les éviers doivent de préférence être équipés de robinets électroniques, à pied ou à coude.
- Vérifiez s'il est possible d'ouvrir/de fermer les portes sans utiliser les mains (par exemple avec le coude).



SALLES DES FÊTES ET CATERING 7/9

ZONE

CONDITIONS

Cuisine

CHECK-LIST

- Les membres du personnel doivent obligatoirement porter des masques chirurgicaux. Les masques peuvent éventuellement être complétés par des visières de protection pour le visage (par exemple, à la plonge en guise de protection contre les éclaboussures). Cependant, les visières de protection ne peuvent en aucun cas remplacer les masques.
- Prenez les mesures nécessaires manière à maintenir une distance physique de 1,5 mètre. Utilisez des dispositifs tels que la signalisation pour que les sens de circulation soient clairs.
- Veillez toujours à une bonne hygiène des mains. Des produits de nettoyage et de désinfection doivent être disponibles en quantité suffisante dans toutes les pièces. Le personnel doit se laver et se désinfecter les mains au moins toutes les 30 minutes et chaque fois qu'il a touché du matériel que d'autres personnes ont pu contaminer.
- La cuisine est ventilée autant que possible, par exemple en utilisant la hotte. En ce qui concerne la ventilation, il est recommandé d'augmenter le taux de renouvellement de l'air et d'introduire autant que possible de l'air extérieur, soit par ventilation naturelle, soit au moyen d'un système de ventilation mécanique, en fonction de ce qui est possible.
- Les règles HACCP sont rigoureusement appliquées, tout comme en période hors COVID.
- Les personnes qui ne font pas partie du personnel, comme les fournisseurs ou les clients, ne doivent en aucun cas entrer dans les cuisines, les locaux de service ou les réserves.
- Chacun doit éviter, dans la mesure du possible, d'utiliser des outils (couteaux, torchons, etc.) qui sont également utilisés par des collègues. Si vous ne pouvez pas faire autrement, ces outils doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.
- Les essuies, le matériel de vaisselle et les vêtements de cuisine doivent être changés fréquemment.



SALLES DES FÊTES ET CATERING 8/9

ZONE

CONDITIONS

Self-service/ buffets

CHECK-LIST

- Pour le self-service, les mêmes bonnes pratiques s'appliquent que pour les autres points concernant les salles de consommation, étant entendu que les clients passent eux-mêmes devant le comptoir ou le buffet du self-service pour se servir.
- Le comptoir libre-service est aménagé de manière à ce que les règles de la distanciation sociale soient également respectées ici. Évitez les foules dans cette zone en mettant activement en place un contrôle des foules.
- Veillez à ce que les clients soient tenus de se désinfecter les mains avec les gels pour les mains appropriés lorsqu'ils entrent dans la zone du buffet. Par exemple, demandez au personnel de surveiller de près cette situation. Les clients sont tenus de porter un masque.
- La manipulation de produits en vrac est autorisée après une désinfection complète des mains des clients. Cela signifie que les couverts, la vaisselle, les plats à consommer, les distributeurs de boissons, les machines à café et autres peuvent être utilisés par les clients.



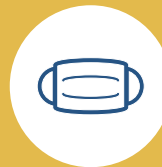
MESURES SANITAIRES GÉNÉRALES



Maximum 4 personnes par table, il peut y avoir plus de 4 personnes à table si elles vivent ensemble sous le même toit



Heures d'ouverture limitées de 5h00 à 23h30



Port du masque chirurgical obligatoire pour le personnel



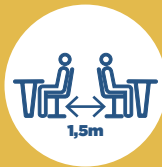
Port du masque obligatoire pour les clients lors de leurs déplacements



Se laver les mains régulièrement



Respecter autant que possible une distance de 1,5 m



1,5 m entre les tablées



Obligation d'être assis pour consommer



Niveau sonore maximum de 80 dB



Appareil de CO2 dans les espaces intérieurs



Application stricte



Nettoyage maximal des points de contact



Utilisation maximale de la ventilation

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Par commission paritaire 302