



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PROTOCOLE SANITAIRE POUR LES TRAITEURS DE L'ÉVÉNEMENTIEL

Préambule

La sécurité des clients et des salariés pendant la crise de la Covid-19 est la priorité absolue du Gouvernement et de l'ensemble des traiteurs.

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

Ce protocole s'impose aux traiteurs en tous lieux ERP et privés.

Le traiteur devra cesser toutes activités de service auprès du client au démarrage du couvre-feu.

Le présent protocole se concentre sur les mesures de protection du consommateur et sur la bonne application des gestes barrières vis-à-vis des clients. Concernant la protection des travailleurs, il convient de se reporter au protocole national en entreprise (PNE) dont les dispositions seront strictement respectées afin de garantir leur sécurité. En particulier, le port du masque est obligatoire pour l'ensemble des salariés dans les conditions prévues par le PNE.

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

1.1 Modalités générales :

La consommation est possible à l'extérieur uniquement, selon les règles définies dans le présent article. Celle-ci a lieu dans tout espace située en extérieur et à l'air libre, patios inclus. Elle ne peut être dans un lieu à la fois clos et couvert. En outre, la consommation sous les chapiteaux classés en type CTS n'est pas autorisée. La consommation dans un chapiteau sans cloisonnement latéraux est autorisée.

La consommation debout n'est pas autorisée.

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

1.2 Jauge applicable et exception

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

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

La surface de référence pour le calcul de la jauge est le périmètre occupé par l'espace dédié à la consommation des repas.

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

1.3 Recommandation et précision complémentaire

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

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

La consommation en extérieur est possible sans jauge. La consommation dans un chapiteau sans cloisonnement latéraux est autorisée sans jauge.

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

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

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

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

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

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

La consommation en extérieur et en intérieur est possible dans l'ensemble des établissements (salles polyvalentes, pavillons...). Aucune jauge restreignant la capacité d'accueil de l'établissement n'est imposée.

Pas de nombre maximal de convives admis par table.

La consommation debout est possible en extérieur ou sous chapiteaux sans cloisons (terrasse hors d'eau). Toutefois, aucun plat ou assiette donnant lieu à un mélange des aliments entre plusieurs convives n'est admise.

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

4. Règles communes à l'ensemble des trois phases

Règles d'hygiène applicables aux clients

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

Lorsque les convives sont à table, le masque est porté jusqu'au service du premier plat.

Du gel hydro-alcoolique est mis à disposition du public au niveau des tables et obligatoirement à l'entrée et à la sortie, y compris en extérieur, et également aux toilettes. Ils doivent être positionnés afin de s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les usagers.

Le cas échéant et dans la mesure du possible, les menus seront présentés sous une forme évitant tout contact (par exemple : ardoise, oralement, QR code). Les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation et les menus papiers seront à usage unique.

En cas de paiement sur site, le mode de paiement sans contact (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code...) est privilégié. Le paiement devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements et de limiter les allées et

venues en terrasse. Pour cela une communication explicite est affichée et des consignes orales sont formulées.

Gestion des flux

L'organisation du flux du public à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales.

Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place, une entrée distincte de la sortie est organisée.

Affichages

Affichage obligatoire à l'entrée du site :

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

Affichage recommandé à l'entrée du site :

- L'invitation à télécharger l'application « Tous anti-covid » ;
- Les modalités de retrait des plats à emporter ;
- Les recommandations spécifiquement destinées aux clients venant récupérer des plats à emporter, les invitant à venir avec leurs sacs pour éviter la manipulation des emballages ;
- Les modalités de réservation.

Désignation d'un référent « COVID-19 au sein de l'équipe de traiteurs en charge de la mise en œuvre des protocoles sanitaires qui puisse être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire.

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

Les traiteurs peuvent :

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

Conditions de ventilation et de nettoyage des locaux

Les établissements veillent au respect des règles d'hygiène habituelles, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux. En particulier, il convient d'aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche, en évitant de diriger le flux vers les clients et de privilégier, lorsque cela est possible, une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple).

Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO2) dans l'air, celle-ci devant être effectuée idéalement en permanence si les conditions le permettent, au minimum plusieurs minutes toutes les heures et à des périodes de réelle fréquentation chargée Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation.

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

Les organisateurs mettent en place un cahier de rappel papier ou numérique. La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR à flasher (à l'entrée, sur les tables, ou dans des lieux jugés accessibles et pertinents). Le convive pourra flasher le QR code via l'application *TousAntiCovid* (TAC-Signal). Sur la version papier, les clients y indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. Les établissements mettront ce cahier à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'assurance maladie en cas de déclenchement d'un « contact-tracing ». Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 30 jours.