

Accueillir vos clients en période de lutte contre le Covid-19

Guide pour l'horeca

Mise à jour 01/09/2021



Champ d'application

- Ces directives sont d'application pour les salles des fêtes, les restaurants et les cafés, y compris les restaurants d'entreprises et les salles de restauration et les bars qui se trouvent dans un hôtel.
- Ces directives s'appliquent également aux réceptions et banquets assis organisés par des entreprises de catering, des traiteurs ou d'autres organisateurs professionnels de réceptions et de banquets.
- Ces directives ne s'appliquent pas à la location de chambres ou de gîtes.
- Ces directives ne s'appliquent pas aux événements, représentations culturelles ou autres, les compétitions et entraînements sportifs, et les congrès visés à l'article 15 § 2 de l'arrêté ministériel du 28 octobre 2020. Pour ces événements des conditions plus exigeantes sont prévues pour l'exercice des activités horeca professionnelles. Il convient de se référer aux protocoles applicables en la matière.

Mise en garde

Les dispositions reprises dans ce guide prennent en considération l'allègement des mesures décidé par le Comité de Concertation en date du 20 août 2021.

La Région de Bruxelles-Capitale a décidé de postposer tout ou partie de ces allègements.








Pour connaître les règles à suivre dans cette Région, veuillez consulter [le site web de la Région de Bruxelles-Capitale](#).



SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie

Rue du Progrès 50 – 1210 Bruxelles

N° d'entreprise : 0314.595.348

-  0800 120 33 (numéro gratuit)
-  SPFEco
-  @spfeconomie
-  [linkedin.com/company/fod-economie](https://www.linkedin.com/company/fod-economie) (page bilingue)
-  [instagram.com/spfec0](https://www.instagram.com/spfec0)
-  [youtube.com/user/SPFEconomie](https://www.youtube.com/user/SPFEconomie)
-  economie.fgov.be

Éditrice responsable :

Séverine Waterbley
Présidente du Comité de direction
Rue du Progrès 50 – 1210 Bruxelles

Version internet, mise à jour 01/09/2021

100-20



Objectif de ce guide

Dans le cadre de la gestion de la crise sanitaire entraînée par l'épidémie de Covid-19, la Belgique arrive en cette fin de mois d'août 2021 au terme de sa campagne de vaccination. Pour autant, nous devons encore vivre avec le Covid-19 pour un certain temps et le développement de la maladie reste encore incertain. La situation actuelle est néanmoins gérable, notamment dans les hôpitaux. Au vu de ce qui précède, bon nombre des restrictions encore en vigueur peuvent dès lors être levées. Toutefois, selon la situation sanitaire de chaque région, les mesures peuvent diverger. C'est le cas notamment en Région de Bruxelles-Capitale où bon nombre d'assouplissements décrétés pour le 1^{er} septembre 2021 n'entreront en vigueur qu'ultérieurement.

Ce guide décrit les mesures de prévention minimales et nécessaires compte tenu de la situation sanitaire pour que les contacts entre les professionnels du secteur horeca et leurs clients puissent se faire de la manière la plus sûre possible, en évitant et en réduisant autant que possible les risques de contamination. Il ne s'applique pas à la Région de Bruxelles-Capitale (plus d'infos sur [le site web de la Région de Bruxelles-Capitale](#)).

Ces mesures de prévention peuvent être complétées aux niveaux sectoriel et/ou entrepreneurial afin de tenir compte au maximum du contexte spécifique. L'objectif : redémarrer les activités dans des circonstances sécurisées. D'autres mesures adéquates, offrant une protection similaire, peuvent bien évidemment aussi être prises.

Ce guide présente des lignes directrices pour les entrepreneurs du secteur horeca.

Il s'appuie sur le protocole élaboré par la Commission paritaire 302 en vue d'une réouverture en toute sécurité de l'horeca validé par le Ministre de l'Economie et du Travail ainsi que le Ministre des Indépendants et PME.

Ce protocole est disponible sur le site info-coronavirus.be/fr/protocols ainsi que sur celui des Fédérations du secteur reouverturehoreca.be.

Il reprend les conditions minimales d'exercice d'activité fixées par l'arrêté ministériel du 28 octobre 2020 portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus Covid-19 (article 6) tel qu'il est en vigueur au 1^{er} septembre 2021.

Le contrôle du respect des règles sanitaires relatives au 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. Ce 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 protocole. Les services des inspections sociales exercent quant à eux un contrôle conformément aux dispositions du code pénal social, en particulier ses articles 17 §2 et 238.

Outre les mesures de prévention mentionnées dans ce guide, il est également conseillé aux entrepreneurs et aux travailleurs de consulter le « [Guide générique pour lutter contre la propagation du Covid-19 au travail](#) », disponible sur le site internet du SPF Emploi, Travail et Concertation sociale.

Important

Dans ce guide, il convient d'entendre par « **masque ou une alternative en tissu** », un masque sans ventilation, fabriqué en tissu ou en matériau jetable, qui s'ajuste étroitement sur le visage, couvre le nez, la bouche et le menton, destiné à empêcher la contamination par un contact entre personnes. Les foulards, les bandanas, les écharpes, les masques équipés d'une soupape de ventilation ainsi que les écrans buccaux en plastique ne correspondent pas à cette définition.



Directives pour le **client**

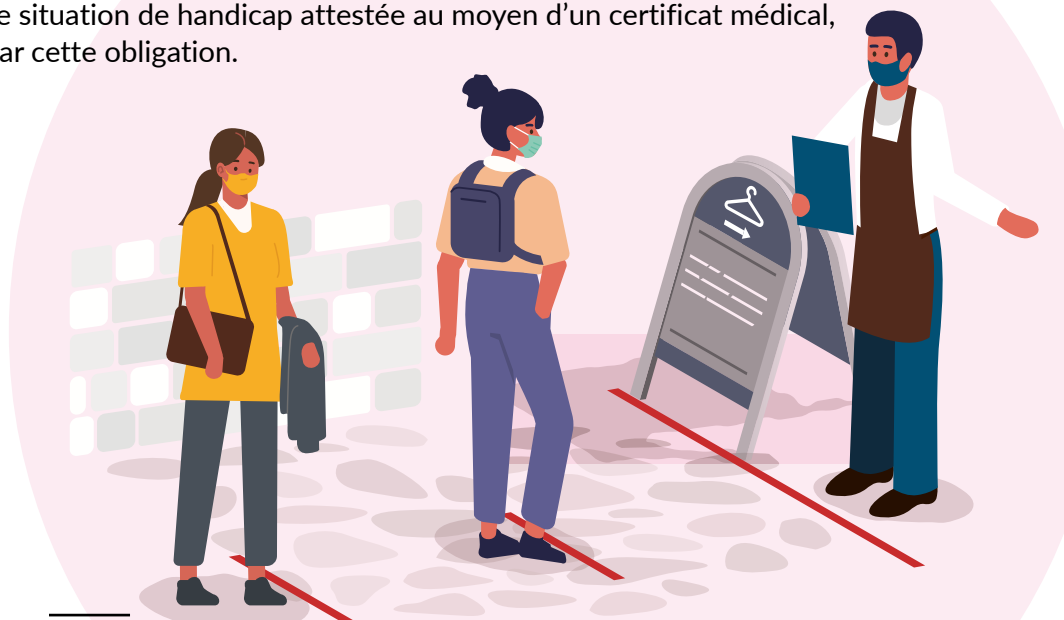


- **Ne vous rendez pas** dans un établissement horeca si vous présentez des **symptômes de la maladie**.
- Suivez les **instructions** du personnel et les directives affichées dans l'établissement horeca.
- Maintenez **1,5 m de distance** entre vous, le personnel et les autres clients, à l'exception des personnes qui vous accompagnent.
- Le port d'un **masque** ou de toute autre alternative en tissu est obligatoire à partir de 12 ans accomplis sauf lorsque vous êtes assis à votre table ou au bar. Si cela n'est pas possible pour des raisons médicales, vous pouvez utiliser un écran facial. Les personnes qui sont dans l'impossibilité de porter un masque, une alternative en tissu ou un écran facial, en raison d'une situation de handicap attestée au moyen d'un certificat médical, ne sont pas tenues par cette obligation.
- **Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir en papier** que vous jetterez immédiatement dans une poubelle avec couvercle (p. ex. aux toilettes).
- **Lavez-vous les mains** en entrant dans l'établissement et répétez régulièrement l'opération. Ne touchez que les objets dont vous avez besoin.
- Privilégiez les **paiements électroniques** ou sans contact.
- Installez sur votre smartphone l'application **Coronalert** pour vous alerter en cas de risque de contamination et contribuer au traçage des contaminations.

Directives pour l'entrepreneur horeca

Les **réunions privées**, comme les fêtes de mariage, peuvent être organisées à partir du 1^{er} septembre 2021 sans la moindre restriction (e.a. en ce qui concerne la distanciation sociale, l'obligation du port du masque, les autres directives pour l'horeca) pour un maximum de 200 personnes à l'intérieur et de 400 personnes à l'extérieur (jusqu'au 30 septembre 2021 inclus) et pour un maximum de 500 personnes à l'intérieur et de 750 personnes à l'extérieur (à partir du 1^{er} octobre 2021).

- **Nettoyez et désinfectez complètement** les équipements et les espaces utilisés par le personnel et les clients.
- **Informez** vos collaborateurs, y compris les intérimaires et les stagiaires, des règles en vigueur dans votre établissement. Recommencez l'opération à chaque modification des règles. Faites-en de même avec les externes, comme vos clients, vos fournisseurs ou toute personne amenée à être en contact avec votre entreprise. Bon nombre d'entre eux risquent de poser des questions concrètes : il est essentiel de leur faire savoir clairement à qui ils peuvent s'adresser, via des panneaux d'information, votre intranet ou encore via votre site web.
- **Affichez** clairement **les consignes** à l'intérieur et à l'**extérieur** de l'établissement. Vous trouverez un modèle d'affiche et un kit de communication sur le site internet du SPF Economie (bit.ly/GuidePourHoreca).
- Laissez le plus possible les **portes ouvertes** pour contribuer à une bonne aération et une ventilation adaptée de votre établissement.
- Lorsque vous **accueillez** vos clients, sensibilisez-les, informez-les et expliquez-leur les mesures de prévention et les règles que vous avez mises en place pour assurer la santé des clients.
- **Ne laissez pas votre personnel prendre les vestes et les effets des clients.** Il est préférable que ceux-ci les accrochent eux-mêmes à l'endroit prévu.
- Les clients (à partir de 12 ans accomplis) doivent porter un **masque** ou une alternative en tissu **sauf lorsqu'ils sont assis à table ou au bar**. Si cela n'est pas possible pour des raisons médicales, les clients peuvent également utiliser un écran facial. Les personnes qui sont dans l'impossibilité de porter un masque, une alternative en tissu ou un écran facial, en raison d'une situation de handicap attestée au moyen d'un certificat médical, ne sont pas tenues par cette obligation.



- Le port d'un **masque chirurgical** est obligatoire pour toute personne travaillant dans l'établissement horeca (exploitant et membres du personnel). Si un masque ne peut être porté pour des raisons médicales, un écran facial peut être utilisé.
- **Accompagnez** autant que possible **les clients** jusqu'à leur table. Attribuez vous-même les places/tables et évitez ainsi les allées et venues et autres croisements de personnes. Placez un panneau « Merci de patienter ici ».
- Prévoyez des dispositifs pour le **lavage des mains** pour le personnel et les clients (gel adapté ou désinfectant). Installez ces dispositifs à l'entrée et à la sortie, et là où ils sont nécessaires dans l'établissement (p. ex. aux toilettes, dans la salle de consommation, à la caisse, sur la terrasse...).
- Prévoyez dans les **installations sanitaires** de l'établissement exclusivement du papier ou des serviettes en papier, ainsi que des poubelles avec couvercle. Les sanitaires doivent être fréquemment nettoyés et désinfectés.
- **Nettoyez les tables et les chaises minutieusement** après chaque client.
- **La vaisselle, les couverts, les verres et les tasses doivent être nettoyés** au savon et rincés après chaque utilisation (voir encadré ci-après pour plus d'info).
- L'utilisation d'un appareil de **mesure de la qualité de l'air** (CO₂) est obligatoire dans les espaces intérieurs. Cet appareil doit être installé de manière visible pour les visiteurs dans chaque pièce séparée de l'établissement destinée à la consommation de boisson ou de repas.
- La **norme cible de 900 ppm** de CO₂ est d'application. Entre 900 ppm et 1.200 ppm, l'exploitant doit disposer d'un plan d'action pour garantir des mesures compensatoires de ventilation ou de purification d'air. Au-delà de 1.200 ppm, la fermeture de l'établissement s'impose. Un modèle de plan d'action prêt à l'emploi est disponible sur info-coronavirus.be/fr/ventilation.
- L'utilisation des **jeux de hasard** et des **jeux de cafés** (billards, snookers, kickers, fléchettes...) est permise moyennant le port du masque ou d'une alternative en tissu. Les jeux doivent être désinfectés après chaque utilisation.
- Encouragez les **paiements électroniques** ou sans contact et évitez autant que possible les paiements en espèces.
- Le **terminal de paiement** doit être régulièrement nettoyé et désinfecté avec un gel désinfectant pour les mains. Du gel pour les mains et éventuellement des cotons-tiges peuvent également être mis à la disposition des clients.



La vaisselle, les couverts, les verres et les tasses

La vaisselle, les couverts, les verres et les tasses doivent être nettoyés au savon et rincés après chaque utilisation.

Rincer les verres à bière à l'eau froide ou avec un rince-verre ne suffit pas. Il est préférable de les laver en machine plutôt qu'à la main.

En cas de lavage à la main, il est recommandé de le faire à l'eau chaude et avec un produit détergent. Le rinçage peut se faire à l'eau potable froide.

Si vous ne pouvez pas procéder à un lavage à l'eau chaude, il convient d'accorder une attention supplémentaire aux points suivants :

- gardez en permanence l'eau de lavage propre ;
- utilisez toujours suffisamment de produit détergent (selon les recommandations du fabricant) ;
- laissez tremper les verres suffisamment longtemps dans l'eau et le détergent ;
- rincez avec de l'eau potable.

Utilisez des bacs différents pour le lavage et le rinçage. Laissez les verres bien égoutter et sécher avant de les utiliser à nouveau. De préférence, ne les essuyez pas. Si vous ne pouvez pas faire autrement, veillez à remplacer le plus souvent possible votre essuie par un autre essuie propre.

Lavez toujours vos essuies après utilisation.

Lavez-vous les mains avant de prendre un verre propre.



Aération, ventilation et Covid-19

Lorsque nous respirons, parlons, crions, chantons, toussons ou éternuons, nous émettons dans l'air que nous expirons un nombre plus ou moins important de petites gouttes d'eau. Lorsque nous sommes infectés par le Covid-19, ces gouttes sont chargées de virus.

Les gouttes les plus grosses tombent très rapidement sur les surfaces et sur le sol, mais peuvent contaminer les personnes à proximité directe, d'où l'importance de respecter une certaine distance physique entre les personnes et de porter un masque et, bien entendu, de continuer à respecter les gestes barrières.

Les gouttes plus fines ou microgouttelettes restent, en revanche, plusieurs heures en suspension dans l'air : c'est ce qu'on appelle « **les aérosols** ».

Dans une pièce, à la suite de mouvements d'air, ces aérosols se répandent progressivement dans tout l'espace. Leur diffusion est comparable à celle des parfums ou de la fumée de cigarette, que l'on peut sentir même lorsque la personne qui les a émis est à l'autre bout de la pièce.

Plus la concentration en aérosols dans une pièce est importante, plus le risque de contamination est élevé au cas où une personne infectée était présente dans cette pièce.

Voilà pourquoi dans tout commerce ou entreprise, il est essentiel de faire attention à la qualité de l'air ambiant.

CO₂ et Covid-19

Mesurer la concentration de particules virales dans l'air n'est pas chose aisée.

Lorsque nous respirons, nous émettons du CO₂. Comme les aérosols, il se disperse dans l'espace et est transporté par les mouvements d'air de la pièce. Mais contrairement aux aérosols, le CO₂ est beaucoup plus facile à détecter et à mesurer.

Mesurer la concentration de CO₂ dans l'air peut dès lors constituer **un bon indicateur de la qualité de l'air ambiant** d'un local clos : une concentration en CO₂ élevée montre que la ventilation est insuffisante pour l'occupation de cet espace et que la qualité de l'air n'y est pas bonne.

En toute circonstance, pour conserver une bonne qualité de l'air et pour réduire le risque d'être contaminé par des aérosols, il est donc nécessaire de ventiler de façon à renouveler l'air des espaces clos. Par ce moyen, on évacue le CO₂ excédentaire de la pièce ainsi que les aérosols présents dans l'air et potentiellement chargés en particules virales.

Pourquoi mesurer la concentration en CO₂ ?

Une concentration élevée en CO₂ dans un espace clos n'est pas directement synonyme de la présence du Covid-19. Toutefois, mesurer le niveau de CO₂ permet de détecter des seuils de référence à partir desquels il convient de renouveler l'air de la pièce.

La concentration naturelle en CO₂ de l'air extérieur est en moyenne de 0,04 %, soit 400 particules de CO₂ par million de particules (ppm). Dans un espace intérieur clos, plus on sera proche de ce taux, plus efficacement la pièce sera ventilée.

Certaines études scientifiques ont démontré qu'au-delà d'une concentration de 1.000 ppm, le CO₂ avait des effets sur les performances de l'être humain (notamment intellectuelles) et qu'il était préférable de rester en dessous de ce seuil. Voilà pourquoi, il a été recommandé avant même l'apparition de la pandémie de Covid-19 de s'assurer que le taux de CO₂ d'une pièce reste le plus possible **en dessous de la barre des 900 ppm**.

Mesurer, aérer, éliminer

Pour toutes les activités mentionnées dans ce guide, il est conseillé de veiller à une bonne aération/ventilation des locaux. Un appareil visant à mesurer le CO₂ constitue une première étape vers une meilleure qualité de l'air d'un établissement commercial ou d'une entreprise. C'est pourquoi, sauf s'il s'agit d'une terrasse ouverte, l'utilisation d'un tel appareil est obligatoire dans les établissements de restauration et débits de boissons du secteur horeca dans chaque pièce séparée destinée à la consommation. Celui-ci doit être installé de manière clairement visible (et lisible) pour le visiteur.

Utiliser un appareil de mesure du CO₂ n'agit pas sur la qualité de l'air ambiant d'une pièce. C'est **l'action humaine ou mécanique** qui permettra d'apporter de l'air frais dans la pièce à aérer, c'est-à-dire d'évacuer l'air intérieur, après prise de connaissance de la mesure du taux de CO₂ par cet appareil.

Pour ventiler, il existe des systèmes mécaniques spécialement prévus à cet effet. Toutefois, en l'absence de tels systèmes, ou lorsque les systèmes existants se révèlent insuffisants ou inefficaces, la solution la plus simple et la moins invasive consiste en une ouverture des fenêtres et portes donnant sur l'extérieur, en continu et de façon réduite (ex : châssis en oscillo-battant) ou complète.

Utiliser un détecteur de CO₂ permettra :

- de s'assurer que la concentration en CO₂ dans un local clos soit maintenue à un **niveau le plus bas possible** ;
- de savoir **à partir de quand** il devient nécessaire d'aérer ce local.
- de contribuer à **améliorer le confort** des personnes présentes dans ce local. En effet, si en hiver, l'aération en continu ou trop fréquente peut refroidir la pièce jusqu'à une température trop basse, en toute saison, ouvrir les fenêtres fait entrer tous les bruits potentiellement gênants de l'extérieur, ce qui n'est pas des plus agréables.

Une bonne mesure du CO₂ permettra donc de déterminer le temps adapté entre deux ouvertures de fenêtres ou de portes, ainsi que la durée d'ouverture. Ni trop souvent, ni trop court, ni trop long !

Notons encore que la plupart des appareils de mesure du CO₂ sont également équipés de systèmes visuels ou sonores permettant à leurs utilisateurs d'être alertés quand il convient d'aérer la pièce. La Taskforce « ventilation » du Commissariat Corona du gouvernement a rédigé le document « [Choix et utilisation de capteurs de CO₂ dans le contexte du Covid-19](#) » pour vous aider à choisir et utiliser correctement ces appareils. Ce document constitue une annexe au [plan de mise en œuvre](#) publié sur le site du SPF Emploi, Travail et Concertation sociale.

En matière de qualité de l'air, la norme cible est de 900 ppm CO₂. Entre 900 ppm et 1.200 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 1.200 ppm l'établissement doit immédiatement fermer.

Un **modèle de plan d'action** prêt à l'emploi est disponible sur info-coronavirus.be/fr/ventilation.

Renouveler l'air d'une pièce, c'est non seulement en réduire la concentration en CO₂ mais c'est aussi contribuer à l'élimination des particules virales en suspension, sans pour autant perdre de vue les autres mesures de sécurité. La mesure de la concentration en CO₂ dans un local en basse occupation donnera une concentration basse en CO₂ pour ce local, mais n'éliminera jamais tout risque de contamination.

Supports de communication

Le SPF Economie a développé des supports de communication, tels que affiches, banniers et pictogrammes pour les commerçants, les indépendants, les commerçants ambulants et les communes.

Vous trouverez ces supports de communication via bit.ly/covid19-commkit.