



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

Covid-19 - Bonnes pratiques HORECA

Ce document a été produit sur base du projet de la Task Force BCP-ERMG, avec la coopération du Dr. Karel Vandamme en tant qu'expert, et a été concerté avec les partenaires sociaux de la Commission paritaire de l'industrie hôtelière et avec le GEES, sur base de la situation connue en date du 30 mai 2020.

3. RESTAURANT ET SALLE DE CONSOMMATION

3.1 AVANT DE RECOMMENCER

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

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

Communiquez en temps utile avec les travailleurs, y compris les travailleurs temporaires et les travailleurs mis à disposition par tous les sous-traitants et toutes les autres parties prenantes sur les règles COVID-19 dans l'industrie hôtelière. Utilisez de préférence des pictogrammes à cet effet.

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

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

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

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



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

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

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

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

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

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

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

Encouragez le paiement sans contact ou électronique et évitez autant que possible l'argent liquide.

Les vestiaires du personnel doivent absolument être séparés de ceux des clients. Il en est de même de préférence pour les toilettes.

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



**FÉDÉRATION
HORECA**
depuis 1939

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

- Le restaurateur n'est pas autorisé à laisser le personnel ayant des problèmes de santé au travail et doit leur refuser l'accès à l'établissement. Si des symptômes surviennent pendant les heures de travail, il doit immédiatement retourner chez lui, et toutes les mesures de précaution (masque de protection, pas par les transports en communs, désinfection du matériel avec lequel le collaborateur a été en contact les deux derniers jours, ...) doivent être prises.
- Le restaurateur s'enquiert lors de leur arrivée de la santé des clients. Il n'est pas autorisé à accepter des clients ayant des problèmes de santé laissant penser au Covid 19 et doit leur refuser l'accès à l'établissement.
- Si des symptômes surviennent pendant le séjour, un médecin sera immédiatement appelé.
- Que devez-vous faire si un employé tombe malade ? Suivez les directives du SPF ETCS : <https://emploi.belgique.be/fr/actualites/comment-doit-agir-l'employeur-avec-des-travailleurs-qui-presentent-des-symptomes-du>

Demandez aux clients qui partent de vous informer s'ils tombent malades dans les 14 jours après leur séjour. Que doit-il se passer si un client tombe malade pendant ou après le séjour ? Définissez le clairement dans un plan d'action ainsi que les rôles et responsabilités. Informez-en tous les membres du personnel. Ce plan doit à tout moment être disponible.

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