



MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

*Liberté
Égalité
Fraternité*

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Presse](#) > [Communiqués de presse](#) >

Renforcement du protocole sanitaire dans les restaurants des zones d'alerte (...)

Renforcement du protocole sanitaire dans les restaurants des zones d'alerte maximale

publié le : 05.10.20

 [Communiqués et dossiers de presse](#) | [Coronavirus](#) | [COVID-19](#)

Compte tenu de l'évolution de la situation épidémique, certains territoires comme la métropole d'Aix-Marseille, la Guadeloupe ou Paris et sa petite couronne font l'objet d'une vigilance maximale. Afin de limiter la propagation de la COVID-19 et de prévenir son impact sur le système de santé dans ces zones, des mesures de restrictions supplémentaires y sont appliquées, visant notamment les bars et les restaurants, lieux identifiés comme favorisant la circulation du virus. Dans les zones d'alerte maximale, les bars seront fermés et les restaurants seront soumis à de nouvelles mesures sanitaires, décidées en concertation avec les acteurs du secteur. Ces mesures se fondent sur les recommandations sanitaires construites avec les représentants de la restauration pour s'assurer de leur faisabilité, et en s'appuyant sur l'analyse de la situation épidémique actuelle et sur les recommandations du Haut conseil de Santé Publique mises à jour dans son avis du 5 octobre 2020.

Ces mesures, indispensables pour lutter contre la propagation de l'épidémie, s'appliquent par arrêtés préfectoraux règlementant l'ouverture de ces établissements pour une durée de 15 jours. Elles seront réévaluées à l'issue de cette période. Ces mesures entreront en application dès le 06 octobre 2020 dans les territoires concernés.

- ▶ Les clients devront veiller à porter leur masque dans les restaurants jusqu'au service du premier plat et à le remettre lors de leurs déplacements et entre les services.
- ▶ Les tables des restaurants ne pourront accueillir que 6 personnes maximum.
- ▶ Le téléchargement et l'activation de StopCovid sera également recommandé dans les établissements.

Concernant l'organisation de l'établissement :

- ▶ Un cahier de rappel devra être mis en place à l'entrée des restaurants et conditionnera l'accès à l'établissement. Les clients laisseront leurs coordonnées dans le cahier de rappel et le restaurateur mettra 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 14 jours.
- ▶ La réservation en ligne par internet ou par téléphone sera privilégiée afin d'éviter les regroupements devant le restaurant et il est recommandé aux restaurateurs d'organiser la circulation des clients à l'intérieur.
- ▶ Le restaurant devra afficher la capacité maximale d'accueil nécessaire au respect de l'ensemble des mesures. Cette information sera diffusée à l'extérieur et sur le site web du restaurant, le cas échéant.
- ▶ Mettre à disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique dans des endroits facilement accessibles et au minimum à l'entrée du restaurant (et idéalement sur chaque table).
- ▶ Le paiement devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements

Concernant la gestion de flux de clients :

- ▶ Inciter à la limitation des déplacements des personnes au sein de l'établissement (ex : déplacement aux toilettes, entrée et sortie de l'établissement).
- ▶ Les vestiaires doivent être temporairement fermés.
- ▶ Il est rappelé qu'il est interdit de consommer des boissons debout à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant.

Les mesures déjà existantes sont également rappelées :

- ▶ Les clients sont obligatoirement assis dans l'établissement
- ▶ Respect des gestes barrières dans l'enceinte des restaurants.
- ▶ Le personnel en salle ne doit pas porter de gants.
- ▶ Organisation spécifique des établissements (nomination d'un référent COVID, mise à disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique, services accélérés).
- ▶ Respecter les règles de ventilation selon le règlement sanitaire relatif à la restauration commerciale.
- ▶ Éviter de mettre à disposition des objets pouvant être touchés par plusieurs clients (livres, jeux, journaux, salières, etc.). Par exemple, le sel ou le poivre peuvent être proposés en sachets unitaires.

Le respect strict de ce protocole est indispensable pour maintenir des conditions de sécurité sanitaires permettant le maintien de ces activités. Les contrôles de ces dispositions seront renforcés.

La protection des français reste une priorité du Gouvernement qui suivra avec la plus grande attention l'évolution de l'épidémie avec la mise en place de ce nouveau protocole.