

## Mesures Covid-19 pour Horeca 20/03/2020 (10h00)

À la suite des développements liés à la propagation du COVID-19, le Conseil National de Sécurité (CNS) a pris des mesures qui sont d'application sur l'ensemble du territoire national à **partir du mercredi 18 mars 2020 à 12h et jusqu'au 5 avril 2020 inclus**. L'évolution de la situation continuera à être évaluée au jour le jour.

**Toutes les activités dites récréatives** (sportives, culturelles, sociales, festives, folkloriques, etc.), **tant privées que publiques**, sont désormais annulées, peu importe leur taille.

En cas de non-respect des mesures fédérales (prévues par l'arrêté ministériel), les sanctions prévues par les articles 182 et 187 de la loi sur la Sécurité Civile du 15 mai 2007 seront d'application. Néanmoins l'accent est mis sur la prévention, le dialogue et le civisme de chacun.

Les autorités locales restent compétentes pour l'ordre public, sans toutefois aller à l'encontre des mesures prises au niveau supérieur ou à l'encontre de l'esprit de ces mesures.

Les services de police effectueront des contrôles permanents afin de s'assurer du strict respect des mesures.

### Concernant l'activité Horeca :

*Les paiements électroniques sont encouragés, pas parce que l'argent liquide est contaminé, mais parce que les paiements électroniques permettent de conserver les mesures de distanciation sociale.*

- **Les cafés et bars** doivent fermer la semaine et le week-end. Cette interdiction vaut également pour les terrasses de ces établissements.

Seuls les plats à emporter ou les livraisons à domicile sont encore autorisés. Si ces services sont offerts, il convient de s'organiser pour éviter les files d'attente.

Les cafés doivent impérativement rentrer leur mobilier de terrasse.

- **Les restaurants** doivent fermer la semaine et le week-end. Cette interdiction vaut également pour les terrasses de ces établissements.

Les restaurants doivent impérativement rentrer leur mobilier de terrasse.



Les restaurants d'entreprises doivent également être fermés la semaine et le week-end.

Seuls les plats à emporter ou les livraisons à domicile sont encore autorisés. Les établissements de restauration à emporter de type « take-away », les services de livraison à domicile (Deliveroo, Uber Eats, etc.), les drive-in, restent donc autorisés. Leurs tenanciers doivent veiller à respecter les mesures d'hygiène et s'organiser pour éviter les files d'attente.

Les services de ventes à emporter et de livraison ne peuvent exercer qu'entre 7 et 22 heures.

- **Les sandwicheries, les snacks et les friteries** restent autorisés la semaine et le week-end pour autant qu'il s'agisse de restauration à emporter de type « take-away », ou de services de livraison à domicile (Deliveroo, Uber Eats, etc.). Leurs tenanciers doivent veiller à respecter les mesures d'hygiène et s'organiser pour éviter les files d'attente.

Les salles de dégustation annexes à un commerce doivent être fermées. Cela concerne par exemple, les salons de thé, les terrasses et salles intérieures des friteries et plus généralement tout espace où les clients peuvent s'installer pour manger.

- **La vente ambulante est interdite** à l'exception des Food trucks proposant des plats à emporter pouvant être considérés comme un repas complet. La vente de glaces, de gaufres, ... est interdite.
- **Les hôtels** peuvent rester ouverts mais SANS ACCES au bar, restaurant (salles communes) et espaces récréatifs, afin de répondre aux besoins de logements aux voyages essentiels. Le roomservice est cependant autorisé.

Le mobilier de terrasse doit être stocké à l'intérieur.

Les salles de séminaires de ces hôtels sont fermées.

Les salles de sport ou de fitness (y compris « personal training »), ainsi que les piscines seront fermées.

Les logements récréatifs et touristiques (gites, campings, centre de vacances B&B, AirBNB, ...) doivent fermer. Les éventuelles personnes qui y résident de manière permanente peuvent évidemment rester.

Afin de ne pas mixer les personnes qui ne se côtoient pas habituellement, seuls les déplacements essentiels à proximité du lieu de résidence sont permis.



- **Les discothèques**, salles des fêtes, casinos, bureaux de jeux de hasard et autres établissements récréatifs doivent être fermés en semaine et le week-end.
- **Les marchés de plein air** sont interdits exceptés dans les localités où ils sont indispensables à l'approvisionnement alimentaires de la population locale (pas de supermarché par exemple). Seuls les étals alimentaires restent autorisés dans ces zones et dès lors que les autorités communales garantissent les mesures de social distancing (minimum 1,5 m). Il appartient au bourgmestre de juger du caractère indispensable ou non du marché et il en discute avec le gouverneur.
- La vente de denrées alimentaires dans des distributeurs automatiques reste autorisée.

### Rappel si vous effectuez de la livraison :

*Prévenez votre courtier ou votre assureur*

En matière d'assurance « accident du travail », il convient de prévenir son courtier ou son assureur lorsqu'un travailleur habituellement affecté à un travail dans le restaurant est désormais chargé des livraisons. Le risque lié à l'activité de livraison doit être communiqué à son assureur.

*S'enregistrer auprès de l'Afsca pour l'activité de traiteur ?*

Chaque entreprise active dans le secteur horeca dispose d'une autorisation de l'AFSCA. Ces entreprises peuvent maintenant proposer des services traiteur où les clients peuvent venir chercher des repas, et où ils peuvent également livrer les repas au domicile des clients. Il est demandé aux entreprises de prendre les mesures nécessaires pour empêcher les files d'attente.

Durant toute la période des mesures, l'AFSCA considérera cela comme une activité qui ne nécessite pas d'enregistrement séparé. Les activités traiteur sont donc couvertes par l'autorisation existante de l'entreprise.

*En matière de sécurité alimentaire, certains éléments méritent l'attention :*

- *Le transport des denrées alimentaires*

Les températures légales de conservation des denrées alimentaires à réfrigérer ou des produits surgelés doivent être garanties, que ce soit dans un véhicule frigorifique ou, à défaut, dans des boîtes réfrigérées, des sacs/bacs isothermes contenant des blocs réfrigérants, ... Le véhicule, ainsi que les équipements de réfrigération, doivent être en bon état et faire l'objet



d'un nettoyage régulier. Durant le transport, la température doit être contrôlable au moyen d'un thermomètre facilement lisible et judicieusement placé.

- *Températures de conservation : rappel*

Chaîne du chaud : La température minimale sécuritaire pour la chaîne du chaud se situe entre 55°C et 60°C.

Chaîne du froid : La température maximale sécuritaire pour la chaîne du froid est de 7°C. Durant les livraisons, ces seuils de températures doivent être respectés afin d'éviter le développement de bactéries.

- *Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires*

Les matériaux utilisés pour emballer les plats et denrées alimentaires ainsi que les instruments de cuisine doivent être adaptés pour entrer en contact avec les denrées alimentaires (plats, emballages, seaux, ...). Ce symbole en est la preuve :



- *Les allergènes*

Il est nécessaire de pouvoir informer le consommateur de la présence du ou des allergènes contenus dans le produit (par exemple œuf dans la mayonnaise). L'information peut être soit écrite (sur le menu, sur l'étiquette, ...), soit communiquée oralement. Plus d'infos sur les allergènes :

[http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/guides/fichesqs/documents/2018-08-27\\_20\\_QSF\\_allergenes.pdf](http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/guides/fichesqs/documents/2018-08-27_20_QSF_allergenes.pdf)

De manière générale, **le travail peut se poursuivre dans les entreprises**, dans la mesure du possible, **mais le télétravail doit être privilégié** et, si possible renforcé. L'autorisation d'horaires de travail décalés permettra également de ne pas congestionner les transports en commun.

Pour de plus amples explications concernant la portée des mesures d'interdictions déjà prises par le gouvernement ou à venir, nous vous invitons à consulter les FAQ du site d'information central sur le coronavirus, <https://info-coronavirus.be>.



Il se peut également que certaines mesures de prévention complémentaires plus strictes soient prises par des autorités régionales ou locales. Ces mesures spécifiques prévalent sur les mesures générales évoquées ci-dessus.

La police veillera au respect des mesures d'interdiction et appliquera le cas échéant les sanctions prévues par les articles 182 et 187 de la loi sur la Sécurité civile du 15 mai 2007.

### [Recommandations AFSCA relatives au Covid-19 adressées aux entreprises de la transformation alimentaire :](#)

Deux risques de transmission du Covid-19 entre personnes sont à considérer :

- Le risque par **contact direct** avec une personne infectée.
- Le risque de **contact indirect**, différé dans le temps, avec une personne infectée via les contacts avec les aérosols qu'elle aura émis sur les surfaces inertes (ustensiles, tables, outils, touches d'ordinateur, écrans tactiles, boutons tactiles de systèmes électroniques/électriques, poignées, aliments, emballages, etc.).

### [Contacts directs](#)

Les contacts directs sont les plus risqués et les principales mesures qui peuvent leur être actuellement opposés sont

- l'**écartement** (rapide) du personnel infecté ou présentant des symptômes de type respiratoire. Les personnes ayant été en contact familial étroit avec des personnes confirmées infectées devraient également être écartées d'un poste à risque (contacts avec autres personnes, manipulation de denrées à consommer fraîches), ou à tout le moins, celles-ci monitoreront régulièrement leur température et l'apparition de symptômes respiratoires ;
- le « **social distancing** », en diminuant au maximum les contacts entre personnes et en maintenant une distance de 1,5 mètre minimum entre les gens lorsque cela est possible.

Dans tous les cas, insister sur toute mesure permettant de respecter le « **social distancing** » (pour les interactions entre membres du personnel mais aussi avec les différents intervenants dans l'entreprise comme les agents de l'AFSCA et les chargés de mission), selon les situations, et sans préjudices des mesures obligatoires qui sont mises en place,

- en privilégiant le télétravail,
- en étant particulièrement vigilant aux lieux regroupant les travailleurs de l'entreprise (distribution de repas, vestiaire, etc.),
- en respectant une distance minimale de 1,5 m entre les postes et les employés, ou en mettant à disposition des moyens de protection adéquats pour le personnel,



- en minimisant le nombre de réunions, en privilégiant les « téléconférences » et en limitant au maximum le nombre de participants si des réunions « physiques » doivent impérativement être maintenues,
- en limitant les contacts avec les visiteurs quels qu'ils soient,
- en s'assurant que le personnel évite tout rassemblement,
- le cas échéant en mettant en place ou en privilégiant le travail en deux ou plusieurs teams séparés dans le temps.

### Contacts indirects

Le risque d'infection associé aux contacts (indirects) avec des denrées alimentaires reste actuellement évalué comme négligeable par rapport aux contacts directs par différentes organisations internationales de santé. Ce type de risque se gère notamment en appliquant strictement les recommandations et obligations existantes pour l'**hygiène personnelle**, pour l'**hygiène alimentaire** et pour l'**hygiène au travail** ainsi que par un **nettoyage** et une **désinfection** régulière des surfaces et objets inertes. Le nettoyage avec du savon et à l'eau chaude est déjà hautement efficace sur le Covid-19. Nettoyer vaut parfois mieux que mal utiliser un désinfectant. La plupart des désinfectants usuels sont actifs contre le Covid-19 lorsque leurs conditions d'emploi sont respectées (voir notices d'utilisation).

### Recommandations d'hygiène personnelle spécifiques au Covid-19 :

- rester à la maison si on est malade ;
- se laver régulièrement les mains (le savon et l'eau chaude sont déjà suffisants) ;
- toujours utiliser des mouchoirs en papier neufs et les jeter directement dans une poubelle fermée ;
- éternuer ou tousser dans le pli du coude si on n'a pas de mouchoir à portée de main.

### Recommandations générales d'hygiène alimentaire, par ordre de priorité spécifiquement au Covid-19 :

- ne pas préparer des aliments lorsqu'on est malade. Eviter les contacts entre les mains et le visage durant la préparation des aliments ;
- se laver les mains à l'eau chaude et au savon entre chaque manipulation durant au moins 30 secondes ;
- laver abondamment à l'eau chaude et au savon les surfaces ayant servi à la préparation des aliments, surtout celle des viandes crues ;
- cuire suffisamment en surface toute viande crue (70°C à cœur durant au moins 2 minutes pour les viandes transformées) ;
- préparer les aliments séparément, surtout lorsqu'on manipule des viandes crues.



### Recommandations de consignes de propreté et d'hygiène sur le lieu de travail (OMS) :

Les mesures ci-dessous vous aideront à prévenir la propagation d'infections en général (rhume, grippe, gastro-entérite, etc.) et du Covid-19 en particulier sur votre lieu de travail et à protéger vos clients, sous-traitants et employés.

- Nettoyer régulièrement les surfaces (bureaux, tables, etc.) et objets (téléphones, claviers, etc.) avec un produit désinfectant.
- Encourager le lavage régulier et minutieux des mains auprès des employés, sous-traitants et clients. Veiller à ce que le personnel, les sous-traitants et les clients aient la possibilité de laver leurs mains avec de l'eau et du savon.
- Mettre à disposition des distributeurs de rince-mains désinfectants de manière bien visible partout sur le lieu de travail. S'assurer que ces distributeurs soient régulièrement rechargés.
- Placer des affiches qui imposent l'hygiène des mains. Elles peuvent être basées sur celles des autorités de santé publique nationales ou du site de l'OMS ([www.who.int](http://www.who.int)).
- Combiner avec d'autres actions de communication comme la publication de directives d'organes officiels responsables de la santé et de la sécurité au travail (la publication est une mesure à préférer dans le cadre du « *social distancing* »), l'organisation de briefings (ne regroupant pas trop de personnes à la fois) et la diffusion d'informations sur l'intranet concernant l'hygiène des mains

Encourager et promouvoir une bonne hygiène respiratoire sur le lieu de travail.

- Placer des affiches de promotion de l'hygiène respiratoire. Combiner avec d'autres actions de communication comme la publication de directives d'organes officiels responsables de la santé et de la sécurité au travail, l'organisation de briefings et la diffusion d'informations sur l'intranet concernant l'hygiène des mains.
- Veiller à ce que des masques et/ou des mouchoirs en papier soient disponibles en cas d'écoulement nasal ou de toux au travail, ainsi que des poubelles fermées pour les éliminer de façon hygiénique.

### Risque particulier aux produits animaux

Toutes les institutions de Santé publique et animale s'accordent sur le fait que les viandes ou aliments à base de viande ne constituent à l'heure actuelle aucun risque initial pour le Covid-19. Le risque de leur contamination indirecte par l'homme doit cependant être toujours considéré. Toute viande sur laquelle aurait été amené à expectorer un opérateur devrait être retirée de la chaîne alimentaire.

