

PLAN D'ACTION VENTILATION POUR L'HORECA

*Ce document peut constituer le plan d'action que l'exploitant s'engage à mettre en œuvre en cas de dépassement de la limite de 900 ppm de CO₂ dans son établissement ou partie d'établissement, conformément à l'article 6 § 2 alinéa 3 de l'arrêté ministériel du 28 octobre 2020 portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19 **

I. Identification de l'entreprise

Dénomination de l'entreprise :

Numéro d'entreprise :

Adresse de l'établissement :

Prénom et nom de l'exploitant :

II. Capteurs de CO₂

- J'ai au moins un détecteur de CO₂ dans mon établissement. Il convient d'avoir un détecteur de CO₂ dans chaque salle accessible au public pour la consommation lorsque ces salles sont séparées.
- Le détecteur est installé à un endroit approprié, pas à proximité directe d'une porte ou d'une fenêtre.
- Le détecteur et le niveau de CO₂ mesuré sont visibles pour les clients.
- Le détecteur est en marche.
- Le fonctionnement du détecteur est vérifié chaque jour avant l'ouverture de mon établissement au public.
- Je vérifie régulièrement, en cours d'exploitation, le niveau de CO₂ mesuré par le détecteur.
- Je m'engage à mettre tout en œuvre pour que le taux de CO₂ ne dépasse pas le seuil de 900 ppm à l'intérieur de mon établissement. Si ce seuil venait à être dépassé, je m'engage à mettre en œuvre le plan d'action figurant ci-dessous.
- En cas de dépassement du seuil de 1.200 ppm de CO₂, je prévois un système reconnu pour une désinfection et/ou filtration de l'air qui garantit une qualité de l'air équivalente à la norme cible en matière de qualité de l'air de 900 ppm.

Pour plus d'informations : www.info-coronavirus.be/fr/ventilation



III. Plan d'action en cas de taux de CO₂ situé entre 900 ppm et 1.200 ppm

Pour constituer votre plan d'action personnalisé, veuillez cocher ci-dessous les cases/mesures que vous retenez pour votre établissement.

- J'ouvre portes et fenêtres.
- J'augmente la circulation d'air par l'utilisation d'extracteurs (aux portes, aux fenêtres, hottes de cuisine...). L'utilisation de ventilateurs dirigés directement vers les personnes est interdite.
- Mon établissement dispose d'un système de ventilation.
Dans ce cas :
 - je veille à ce qu'il soit en ordre de marche et en fonctionnement durant les heures d'ouverture de mon établissement, ainsi que 2 heures avant
 - je vérifie que les bouches d'aération soient propres et dégagées
 - j'augmente le plus possible le débit d'air de mon système de ventilation.

Si les mesures précédentes ne suffisent pas à ramener le taux de CO₂ sous le seuil de 900 ppm à capacité d'occupation maximale :

- Autres actions qui seront prises pour ventiler ou purifier l'air (préciser) :

.....

.....

.....

.....

.....

Fait à, le / /

Je m'engage à mettre en place les actions listées ci-dessus en vue de rester sous un seuil de 900 ppm de CO₂ ou d'y revenir le plus rapidement possible en cas de dépassement ponctuel.

*Je reconnais que ces actions peuvent être mises en œuvre **ensemble ou séparément**.*

Signature :

* Art. 6 § 2 alinéa 3. Sauf s'il s'agit d'une terrasse ouverte, l'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO₂) est obligatoire dans les établissements de restauration et débits de boissons du secteur horeca et celui-ci doit être installé de manière clairement visible pour le visiteur. 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.