

Mesures COVID : HoReCa
Source : FAQ Covid-19 (version 07/02/2022)

Table des matières

1. Activités horeca destinées à une clientèle non-dynamique (intérieur et extérieur) excepté dans le cadre d'un mariage ou de funérailles	2
2. Activités horeca destinées à une clientèle dynamique excepté dans le cadre d'un mariage ou de funérailles.....	3
a. Intérieur.....	3
b. Extérieur	3
3. Activités Horeca dans le cadre d'un mariage ou de funérailles.....	3
a. Les parties non-dynamiques (intérieur et extérieur)	3
b. Les parties dynamiques à l'intérieur	4
c. Les parties dynamiques à l'extérieur.....	5
4. Quelles sont les règles d'application en cas d'utilisation de tentes ou de terrasses ?	6
5. Les buffets sont-ils autorisés ?	6
6. Les terrasses éphémères (pop-up) et les guinguettes sont-elles autorisées ?.....	6
7. Les sports de café (billard, fléchettes, snooker etc.) et les jeux de hasard sont-ils autorisés à l'intérieur d'un établissement horeca ?.....	6

L'accès aux établissements horeca reste soumis au contrôle du CST.

Lors de l'exercice professionnel d'activités horeca, les règles minimales diffèrent selon qu'elles sont adressées à une clientèle dynamique ou à une clientèle non-dynamique et que ces activités ont lieu à l'intérieur ou à l'extérieur.

Par « dynamique », on entend : debout ou principalement interactif ou principalement en mouvement. Par « non-dynamique », on entend : assis et principalement non interactif et principalement non mobile.

Les règles telles que mentionnées ci-dessous sont aussi d'application lors des activités organisées, des événements privés autorisés (y compris les mariages et les funérailles, pour lesquels des règles plus souples sont prévues) et des événements (de masse) accessibles au public autorisé.

Les règles telles que décrites ci-dessous ne sont en revanche jamais d'application en cas de prestations d'activités horeca à domicile.



HÔTELIER

RESTAURATEUR

CAFETIER

TRAITEUR

FRITURISTE

1. Activités horeca destinées à une clientèle non-dynamique (intérieur et extérieur) excepté dans le cadre d'un mariage ou de funérailles

Lors de l'exercice professionnel d'activités horeca destinées à une clientèle non-dynamique, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. l'exploitant assure une bonne aération des espaces intérieurs ;
5. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
6. l'exercice professionnel d'activités horeca est interdit entre minuit et 5h du matin ;
7. des repas et des boissons ne peuvent pas être proposés à emporter et à livrer entre minuit et 5h du matin ;
8. un maximum de six personnes par table est autorisé dans les espaces intérieurs, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris ;
9. seules des places assises à table ou au comptoir sont autorisées ;
10. chaque personne doit rester assise à sa propre table ou au comptoir, sauf pour l'exercice des jeux de café et des jeux de hasard ou pour se déplacer au bar ou à un buffet ;
11. il est interdit de consommer debout ;
12. le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

Par dérogation au point 8, un ménage peut partager une table, peu importe la taille de ce ménage.

L'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO2) est obligatoire dans les espaces intérieurs accessibles au public des établissements de restauration et débits de boissons du secteur horeca et les directives applicables en matière de qualité de l'air, telles que décrites plus loin dans la partie « qualité de l'air intérieur », doivent être suivies.

Dans les espaces intérieurs des établissements de restauration et de débits de boissons du secteur horeca, si la valeur limite pour la qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 25 m³ par heure par personne de ventilation et/ou de purification de l'air, ou au maximum une concentration de CO2 de 1200 ppm) ne peut être respectée, une distance de 1,5 mètre entre les tables doit être prévue à partir du prochain service ou d'autres mesures doivent être prises pour que la valeur limite puisse être respectée.



2. Activités horeca destinées à une clientèle dynamique excepté dans le cadre d'un mariage ou de funérailles

a. Intérieur

L'exercice professionnel d'activités horeca destinées à une clientèle dynamique est interdit à l'intérieur.

b. Extérieur

Lors de l'exercice professionnel d'activités horeca destinées à une clientèle dynamique à l'extérieur, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
5. l'exercice professionnel d'activités horeca est interdit entre minuit et 5h du matin ;
6. des repas et des boissons ne peuvent pas être proposés à emporter et à livrer entre minuit et 5h du matin ;
7. le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

3. Activités Horeca dans le cadre d'un mariage ou de funérailles

a. Les parties non-dynamiques (intérieur et extérieur)

Lors de l'exercice professionnel d'activités horeca dans le cadre d'un mariage ou de funérailles, en ce qui concerne la partie non-dynamique de ces derniers, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;



3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. l'exploitant assure une bonne aération des espaces intérieur ;
5. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
6. un maximum de six personnes par table est autorisé dans les espaces intérieurs, les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans accomplis non-compris ;
7. seules des places assises à table ou au comptoir sont autorisées ;
8. chaque personne doit rester assise à sa propre table ou au comptoir, sauf pour l'exercice des jeux de café et des jeux de hasard ou pour se déplacer au bar ou à un buffet ;
9. il est interdit de consommer debout ;
10. le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

Par dérogation au point 6, un ménage peut partager une table, peu importe la taille de ce ménage.

L'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO2) est obligatoire dans les espaces intérieurs accessibles au public des établissements de restauration et débits de boissons du secteur horeca et les directives applicables en matière de qualité de l'air, telles que décrites plus loin dans la partie « qualité de l'air intérieur », doivent être suivies.

Si la valeur limite pour la qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 25 m³ par heure par personne de ventilation et/ou de purification de l'air, ou au maximum une concentration de CO2 de 1200 ppm) ne peut être respectée, une distance de 1,5 mètre entre les tables doit être prévue à partir du prochain service ou d'autres mesures doivent être prises pour que la valeur limite puisse être respectée.

b. Les parties dynamiques à l'intérieur

Lors de l'exercice professionnel d'activités horeca à l'intérieur dans le cadre d'un mariage ou de funérailles, en ce qui concerne la partie dynamique de ces derniers, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;



3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. l'exploitant assure une bonne aération;
5. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
6. il est interdit de consommer debout ;
7. le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.

L'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO2) est obligatoire dans les espaces intérieurs accessibles au public des établissements de restauration et débits de boissons du secteur horeca et les directives applicables en matière de qualité de l'air, telles que décrites plus loin dans la partie « qualité de l'air intérieur », doivent être suivies.

Si la valeur limite pour la qualité de l'air intérieur (un débit d'au moins 25 m3 par heure par personne de ventilation et/ou de purification de l'air, ou au maximum une concentration de CO2 de 1200 ppm) ne peut être respectée, une distance de 1,5 mètre entre les tables doit être prévue à partir du prochain service ou d'autres mesures doivent être prises pour que la valeur limite puisse être respectée.

c. Les parties dynamiques à l'extérieur

Lors de l'exercice professionnel d'activités horeca à l'extérieur dans le cadre d'un mariage ou de funérailles, en ce qui concerne la partie dynamique de ces derniers, les règles minimales suivantes doivent être respectées, sans préjudice des protocoles applicables :

1. l'exploitant informe les clients, les membres du personnel et les tiers en temps utile et de manière clairement visible, des mesures de prévention en vigueur ;
2. l'exploitant met à disposition du personnel et des clients les produits nécessaires à l'hygiène des mains ;
3. l'exploitant prend les mesures d'hygiène nécessaires pour désinfecter régulièrement l'établissement et le matériel utilisé ;
4. les espaces publics, en ce compris les terrasses dans l'espace public, sont organisés conformément aux prescriptions édictées par les autorités locales ;
5. le port du masque est obligatoire pour le personnel ainsi que pour les clients quand ils ne sont pas assis à table ou au comptoir.



4. Quelles sont les règles d'application en cas d'utilisation de tentes ou de terrasses ?

Pour l'organisation d'activités horeca à l'extérieur, sont considérés comme se trouvant à l'extérieur ou comme des espaces extérieurs les tentes et les terrasses qui sont :

- soit entièrement ouvertes sur au moins deux côtés ;
- soit entièrement ouvertes sur un côté et dont la profondeur est jusqu'à deux fois plus grande que la hauteur du côté ouvert ;
- soit non couvertes.

Les tentes et terrasses qui ne répondent pas à ces conditions sont considérées comme se trouvant à l'intérieur ou comme des espaces intérieurs.

5. Les buffets sont-ils autorisés ?

Oui, ils sont autorisés. Les clients doivent bien porter un masque lorsqu'ils se déplacent vers le buffet. En cas de buffet en self-service, il faut faire attention à l'hygiène des mains (les clients se désinfectent les mains avant de se servir). Les distances sont recommandées entre les clients lorsqu'ils font la file au buffet. La même logique est d'application lorsque les clients se déplacent aux distributeurs de boissons, automates, frigos etc.

6. Les terrasses éphémères (pop-up) et les guinguettes sont-elles autorisées ?

Sous réserve de l'autorisation de l'autorité communale et pour autant qu'elles respectent les règles de l'horeca, elles peuvent être organisées dans l'espace public.

7. Les sports de café (billard, fléchettes, snooker etc.) et les jeux de hasard sont-ils autorisés à l'intérieur d'un établissement horeca ?

Les sports de café et jeux de hasard sont autorisés. Les clients doivent porter un masque pour l'exercice de ces activités et doivent s'asseoir pour consommer.

