



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Protocole sanitaire renforcé pour les commerces

La sécurité des clients et des salariés pendant la crise du Covid-19 est la priorité absolue de tous les commerces.

Le présent protocole a pour objet de présenter les engagements permettant l'ouverture des commerces dans des conditions conciliant leur activité économique avec la protection sanitaire de la population.

Le présent protocole s'applique à l'ensemble des commerces autorisés à accueillir du public, sauf les marchés couverts et ouverts qui font l'objet d'un dispositif spécifique.

Il complète et précise le protocole national en entreprise (PNE) et fait l'objet de développements dans le cadre de fiches spécifiques pour les métiers.

MESURES GENERALES

Un référent COVID

Un référent COVID en charge de la **mise en œuvre des protocoles sanitaires est désigné** afin d'être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire.

Une information sur les mesures et gestes barrières

Le commerçant doit procéder à l'affichage **d'une information sur les mesures et gestes barrières** à respecter en continu et à l'explication de l'importance de ces mesures pour atténuer la diffusion du SARS-CoV-2 (annexe 1).

Conformément à la réglementation en vigueur, la capacité maximale de l'accueil de l'établissement doit être affichée et visible depuis l'extérieur de celui-ci.

Les commerces s'engagent, en plus de cette information, à afficher à l'entrée du magasin pour faciliter la régulation des flux, les éléments suivants :

- rappel des consignes sanitaires, notamment en matière de distanciation physique et de port obligatoire du masque dès l'âge de 11 ans (le port du masque est fortement recommandé pour les enfants de 6 à 10 ans) ;
- conditions d'accès au magasin ;
- horaires d'ouverture et fermeture ;

- heures d'affluence.

Ils peuvent également afficher :

- les modalités de retrait des marchandises lorsqu'elles sont spécifiques ;
- les modalités de pré-commande et de « click and collect / réserver et récupérer » lorsque cela est possible ;
- les recommandations aux clients de venir avec leurs sacs pour éviter la manipulation des emballages ;
- rappel des types de masques autorisés et conformes aux normes sanitaires ;
- le cas échéant et lorsque cela est possible, une limitation du temps de présence souhaitable des clients dans le commerce ;
- l'incitation au paiement électronique lorsqu'il est possible.
- inviter les clients à télécharger Tous AntiCovid et encourager l'activation de l'application Tous AntiCovid lors de l'entrée dans le magasin (à défaut les informer de la possibilité de s'inscrire sur un registre lorsque le commerçant en a mis un en place).

MESURES PARTICULIERES

Une jauge renforcée

Dans les commerces, la jauge est ainsi fixée à compter du 19 mai 2021, en prenant en compte les seuls clients :

- les établissements dont la surface de vente est inférieure à 8 m² ne peuvent accueillir qu'un client à la fois ;
- les établissements dont la surface de vente est supérieure à 8m² peuvent accueillir un nombre de clients permettant de réserver à chacun une surface de 8 m², dans la limite de l'effectif maximal admissible défini par la réglementation ERP applicable au regard de l'activité de l'établissement.

A compter du 9 juin 2021, la jauge sanitaire minimale est ramenée à 4m²/ client dans la limite de l'effectif maximal admissible défini par la réglementation ERP applicable au regard de l'activité de l'établissement.

A compter du 30 juin 2021, 100% de l'effectif autorisé au titre de la réglementation ERP pourra être accueilli dans le respect des mesures barrières et de distanciation.

Dans un souci de simplification, la jauge s'apprécie sur l'ensemble de la surface de vente, sans déduction des rayonnages, présentoirs ou meubles, ou, pour ceux qui n'ont pas de surface de vente, le local d'accueil du public. Une distanciation physique est souhaitable en tout lieu et en toute circonstance. Selon les possibilités spatiales et organisationnelles, cette distance peut être augmentée.

Une tolérance est accordée pour les personnes accompagnées d'une même unité sociale (familles par exemple), ou nécessitant un accompagnement (personne âgée, adulte handicapé etc.). Il convient, dans la mesure du possible, de limiter à deux adultes le nombre de personnes par unité sociale. Dans ce cadre, le Haut Conseil de la santé publique a rendu un avis le 22 novembre 2020 relatif à une proposition de protocole sanitaire renforcé pour les commerces dans le contexte de l'épidémie de Covid-19. Dans cet avis, le HCSP recommande d'associer ces jauges à une distance de deux mètres entre deux personnes issues d'unités sociales différentes. La distance de 2 mètres correspond au respect de la jauge en surface, majorée pour tenir compte de l'espace occupé par une personne.

Dans les centres commerciaux accueillant du public, la jauge s'applique à la fois pour l'ensemble du centre et pour chacun des magasins ou boutiques le composant.

Des mesures renforcées pour garantir l'effectivité de la jauge et le respect des principes de distanciation physique et d'hygiène

Le contrôle de la jauge dans les magasins

Les commerces sont tenus de s'assurer du respect de la jauge à tout instant dans leur magasin.

Pour les magasins d'une surface de vente de 400m² et plus, cette obligation se décline par la présence d'une personne à l'entrée pour le comptage ou par la mise en place d'un dispositif de comptage. Dans les magasins en-dessous de ce seuil, la présence d'une personne à l'entrée n'est pas requise, le commerçant doit être en situation de connaître le nombre de personnes dans son magasin et faire cesser les nouvelles entrées lorsque la capacité maximale d'accueil est atteinte.

Le respect de l'hygiène des mains à l'entrée et du contrôle du port du masque

Afin de garantir l'hygiène des mains, les commerces s'engagent à prévoir, à l'entrée du magasin, la mise à disposition de produit hydro-alcoolique. Son utilisation à l'entrée du commerce est obligatoire dès l'âge de 11 ans. Il est recommandé de prévoir un contrôle de l'accomplissement de cette opération d'hygiène ainsi que le port du masque dès l'âge de 6 ans. Pour rappel, le port du masque doit être permanent et doit couvrir le nez, la bouche et le menton.

Le masque doit être un **masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical**, en parfaite intégrité et ne doivent pas comporter de valve. **Il doit couvrir le nez, la bouche, et le menton en continu**. Il est rappelé que, en dehors des cas où la réglementation en vigueur prescrit ces équipements pour protéger la santé des salariés, les masques FFP2/FFP3 sont prioritairement réservés aux professionnels médicaux, y compris les personnels en charge du dépistage.

La recommandation d'un sens de circulation unique à l'entrée et dans le magasin

Lorsque la configuration s'y prête, à l'intérieur du magasin et pour garantir la régulation des flux de clients, un sens unique de circulation est mis en place. Lorsque cela est possible, une entrée distincte de la sortie doit être organisée et un marquage au sol doit être mis en place pour faciliter la compréhension du sens de circulation par le public et la distanciation physique. Un plan de circulation peut être affiché à l'entrée du magasin.

En cas de risque de constitution d'une file d'attente à l'entrée du magasin, un marquage au sol est recommandé à l'extérieur en lien avec les autorités municipales, pour indiquer les lieux d'attente et faciliter le respect de la distanciation physique entre les clients.

La mise en place de dispositifs pour lutter contre les points de regroupement

A proximité des caisses, les commerces s'engagent à rappeler par voie d'affichage la nécessité de respecter la distanciation physique et organisent, si la situation du magasin s'y prête, un marquage au sol indiquant l'espace à respecter entre chaque client. Un dispositif permet de séparer physiquement le client de la personne tenant la caisse, par exemple via un plexiglass.

Les espaces de regroupement (zones d'emballage de cadeaux, espaces de démonstration, zones de jeux, cabines d'essayage, événements commerciaux...) doivent être adaptés, limités ou supprimés en fonction de l'espace de vente et de la capacité d'application des mesures pour limiter autant que possible les files d'attente.

La mise en place d'un système de rendez-vous ou de réservation de créneau horaire et la recommandation de la commande en ligne

La prise de rendez-vous est notamment recommandée pour la vente accompagnée et peut, de manière générale, être une solution pour éviter la constitution de files d'attente. Il en est de même de la commande en ligne d'un produit.

Les commerces sont invités à proposer des créneaux horaires de faibles affluences pour les personnes vulnérables

Cette démarche peut être facilitée par la mise en place d'une information sur les heures de forte influence.

Des mesures renforcées de nettoyage des locaux et de ventilation des locaux

Un plan de nettoyage

Les commerces s'engagent à décliner un plan de service de nettoyage périodique avec suivi, assurant le nettoyage désinfectant systématique de toutes les surfaces des mobiliers, matériels et ustensiles sujets aux contacts corporels et susceptibles de pouvoir être contaminés.

La ventilation des magasins

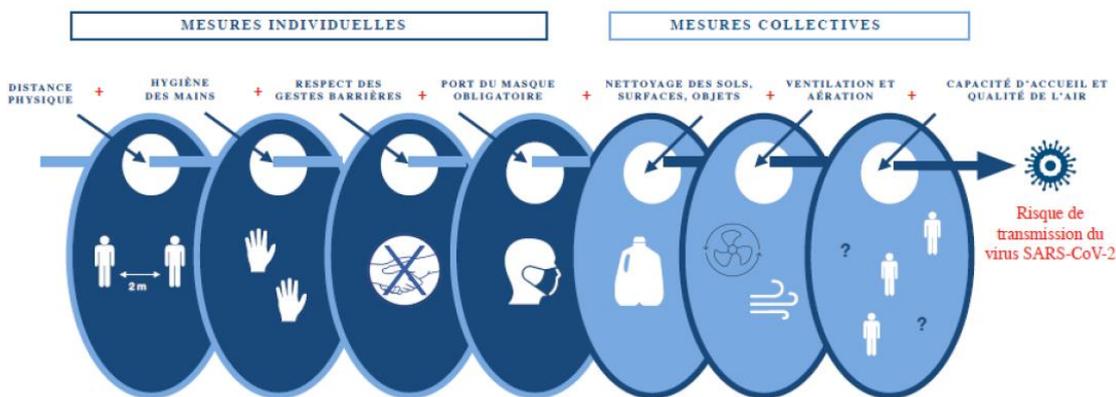
Les commerces s'engagent à :

- aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche (portes et/ou fenêtres ouvertes autant que possible, idéalement en permanence si les conditions le permettent et au minimum plusieurs minutes toutes les heures). Lorsque cela est possible, privilégier une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple) ;
- favoriser la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO₂) dans l'air (indice ICONO de confinement) : une mesure de CO₂ supérieure à un seuil de 800 ppm doit conduire à agir en termes d'aération/renouvellement d'air et/ou de réduction du nombre de personnes admises dans la pièce. Au-delà de 1000 ppm, l'évacuation du local doit être proposée le temps d'une aération suffisante pour retrouver des niveaux de CO₂ inférieurs à 800 ppm. La mesure du CO₂ dans l'air doit être effectuée à des endroits significatifs de la fréquentation et à des périodes de réelle fréquentation chargée

ANNEXE

DOCTRINE SANITAIRE POUR LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

La réduction maximale du risque de transmission est atteinte lorsque les 7 mesures sont associées simultanément.
A chaque fois qu'une de ces mesures n'est pas respectée, le risque de transmission du virus est augmenté.



HCSP, 21 NOV 2020



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PROTOCOLE SANITAIRE POUR LES BARS, LES RESTAURANTS ET RESTAURANTS D'HOTEL

Préambule

La sécurité des clients et des salariés pendant la crise de la Covid-19 est la priorité absolue du Gouvernement et de l'ensemble du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Le protocole présente les règles permettant la réouverture graduée de l'ensemble des restaurants, des établissements flottants pour leur activité de restauration, des restaurants d'hôtels, des bars et débits de boisson, dans des conditions conciliant leur activité économique avec la protection sanitaire de la population.

Le présent protocole se concentre sur les seules mesures de protection du consommateur et sur la bonne application des gestes barrières vis-à-vis des clients. Concernant la protection des travailleurs, il convient de se reporter aux fiches métiers.

1. Règles applicables du 19 mai au 8 juin (phase 1)

1.1 Modalités générales d'accueil du public :

Pour les restaurants, débits de boissons et établissements flottants pour leur activité de restauration (établissements de type N et EF), la consommation sur place est possible en terrasse uniquement, selon les règles définies dans le présent article. Les clients peuvent se rendre à l'intérieur de l'établissement pour les commodités (toilettes) ou pour accéder à la terrasse (cas où celle-ci est en cour intérieure et qu'il faut traverser l'établissement pour y accéder).

Pour les restaurants des hôtels et les hôtels d'altitude (établissements de type O et OA), la consommation est possible en terrasse selon ces mêmes règles. La consommation à l'intérieur des établissements est admise exclusivement pour les clients de l'hôtel ou de l'hébergement touristique selon les règles applicables à partir du 9 juin à l'intérieur des restaurants.

La terrasse au sens du présent article s'entend de tout espace situé en extérieur et à l'air libre, patios inclus. Elle ne peut être à la fois close et couverte, ni située à l'intérieur d'un centre commercial.

Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies. La consommation debout n'est pas autorisée.

Le nombre maximal de convives admis par table est de 6 personnes venant ensemble, adultes ou enfants.

1.2 Jauge applicable et exception

Afin de garantir le respect des distanciations physique, une jauge renforcée est provisoirement mise en place en extérieur.

Cette jauge correspond à 50% de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Elle est transposée aux terrasses pour fixer leurs capacités d'accueil.

La surface de référence pour le calcul de la jauge d'une terrasse est soit celle prévue dans le titre d'occupation domaniale soit celle résultant de la mesure du périmètre de la terrasse, déterminé de la manière suivante : addition des surfaces de la voirie occupée par les tables et les chaises, des allées de circulation et du trottoir devant le restaurant.

Pour les petites terrasses de moins de dix tables, le restaurateur peut également organiser sa terrasse en installant une séparation visant à prévenir les projections entre les tables, au moyen par exemple d'une paroi, d'un panneau, d'un paravent, d'une jardinière, à hauteur de la personne assise. Cette faculté permet de garantir le respect des gestes barrières sans avoir à organiser la terrasse selon les règles relatives à la capacité ERP ou à prévoir une distance entre les tables.

Le personnel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

La capacité maximale d'accueil doit être affichée et visible depuis la voie publique.

1.3 Recommandation et précision complémentaire

Les cloisonnements latéraux de la terrasse dont la dimension fait obstacle au renouvellement de l'air naturel sont interdits. La pose de joues est autorisée à condition que leurs dispositions ne constituent pas un cloisonnement.

2. Règles applicables du 9 juin au 29 juin (phase 2)

La consommation en terrasse est possible dans l'ensemble des établissements de restauration selon une jauge de 100% de la capacité ERP.

La consommation à l'intérieur des établissements est possible avec une jauge correspondant à 50% de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Le personnel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies. La consommation debout n'est pas autorisée.

Le nombre maximal de convives admis par table est de 6 personnes venant ensemble, adultes ou enfants.

L'installation de parois de séparation de faibles hauteurs prévenant les projections entre les tables est fortement recommandée.

3. Règles applicables à compter du 30 juin (phase 3)

La consommation en terrasse et en intérieur est possible dans l'ensemble des établissements de restauration. Aucune jauge restreignant la capacité d'accueil de l'établissement n'est imposée.

Pas de nombre maximal de convives admis par table.

L'installation de parois de séparation de faibles hauteurs prévenant les projections entre les tables est fortement recommandée.

4. Règles communes à l'ensemble des trois phases

Règles d'hygiène applicables aux clients

Les clients des restaurants d'hôtels, cafés, bars et restaurants doivent dès l'âge de 11 ans porter obligatoirement un masque pour leurs déplacements à l'intérieur du restaurant et en terrasse. Le port du masque est fortement recommandé dès l'âge de 6 ans. Le port du masque doit couvrir le nez, la

bouche, et le menton en continu. Le masque doit être un masque grand public filtration supérieure à 90% ou chirurgical, et en parfaite intégrité.

Lorsque les clients sont à table, le masque est porté pendant la commande, avant le service du premier plat, et au moment du paiement.

Lors de tous déplacements dans l'établissement, le port du masque est systématique.

Du gel hydro-alcoolique est mis à disposition du public au sein de l'établissement, et obligatoirement à l'entrée et à la sortie, y compris en terrasse et également aux toilettes. Ils doivent être positionnés afin de s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les usagers.

Dans la mesure du possible, les menus seront présentés sous une forme évitant tout contact (par exemple : ardoise, oralement, QR code). Les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation et les menus papiers seront à usage unique.

Tout mode de paiement sans contact (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code...) est privilégié. Le paiement devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements et de limiter les allées et venues en terrasse. Pour cela une communication explicite est affichée et des consignes orales sont formulées.

Gestion des flux

L'organisation du flux du public à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement doit permettre de limiter les croisements et interactions sociales.

Lorsque cela est possible, un sens de circulation est mis en place, une entrée distincte de la sortie est organisée.

Afin de prévenir les regroupements de clientèle à l'extérieur de l'établissement, un marquage au sol peut être réalisé pour faciliter le respect de la distanciation physique dans la file d'attente, en lien avec les autorités municipales et les commerçants du voisinage.

Affichages

Affichage obligatoire à l'entrée de l'établissement :

- A titre obligatoire, le rappel des consignes sanitaires, notamment en matière de distanciation physique et de port du masque dès l'âge de 6 ans (obligatoire dès l'âge de 11 ans) ;
- La jauge d'accueil maximal de l'établissement.

Affichage recommandé à l'entrée de l'établissement (le cas échéant) :

- L'invitation à télécharger l'application « Tous anti-covid » ;
- Les modalités de retrait des plats à emporter ;
- Les recommandations spécifiquement destinées aux clients venant récupérer des plats à emporter, les invitant à venir avec leurs sacs pour éviter la manipulation des emballages ;
- Les modalités de réservation.

Désignation d'un référent « COVID-19 au sein de l'établissement » en charge de la **mise en œuvre des protocoles sanitaires** qui puisse être un interlocuteur privilégié en cas de contrôle ou d'investigation sanitaire par l'autorité sanitaire.

Chaque établissement comporte un référent « protocole sanitaire » en charge de la mise en œuvre du protocole sanitaire et qui sera l'interlocuteur privilégié des autorités en cas de contrôle des autorités.

Incitation du recours à l'application « Tous-anti-covid »

Les bars et restaurants peuvent :

- Inviter les clients à télécharger et activer l'application « Tous AntiCovid » ;
- Encourager l'activation de l'application « Tous AntiCovid » lors de l'entrée dans l'établissement.

Conditions de ventilation et de nettoyage des locaux

Les établissements veillent au respect des règles d'hygiène habituelles, en particulier pour le nettoyage des surfaces et la ventilation des locaux. En particulier, il convient d'aérer les locaux par une ventilation naturelle ou mécanique en état de marche, en évitant de diriger le flux vers les clients et de privilégier, lorsque cela est possible, une ventilation de la pièce par deux points distincts (porte et fenêtre par exemple).

Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO₂) dans l'air, celle-ci devant être effectuée idéalement en permanence si les conditions le permettent, au minimum plusieurs minutes toutes les heures et à des périodes de réelle fréquentation chargée. Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation.

Cahier de rappel (à partir du 9 juin et en intérieur uniquement)

Les restaurants mettent en place un cahier de rappel papier et en numérique. La version numérique du cahier de rappel sera présentée sous le format d'un QR à flasher présenté par le gérant (à l'entrée, sur les tables, ou dans des lieux jugés accessibles et pertinents). Le client devra flasher le QR code via l'application *TousAntiCovid* (TAC-Signal). Sur la version papier, les clients y indiqueront leurs coordonnées, la date et leur heure d'arrivée. Les établissements mettront 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 30 jours.