

**Check-list pour la réouverture des terrasses**

***Mai 2021***

Nom de l’établissement horeca Click or tap here to enter text.

Date d'exécution de la check-list Click or tap here to enter text.

Remplie par Click or tap here to enter text.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **OK** | **Pas OK** | **Remarques** |
| **Matériel** |  |  |  |
| Placez les tables de manière à ce que 4 personnes au maximum puissent s’asseoir par table. Les familles de plus de 4 personnes constituent la seule exception. |[ ] [ ]   |
| Prévoyez une distance d’au moins 1,5 m entre les chaises de chaque tablée. *Conseil : utilisez un marquage au sol tel que des cercles ou des carrés.* |[ ] [ ]   |
| Prévoyez uniquement des places assises. Les places debout ne sont pas autorisées. |[ ] [ ]   |
| Prévoyez un marquage visant à séparer les flux de clients entrants et sortants.*Conseil : si 1,5m ne peut être garanti, prévoyez alors des écrans de protection en plexi.* |[ ] [ ]   |
| Mettez du gel hydroalcoolique à disposition des clients à l’entrée de la terrasse et du bâtiment. |[ ] [ ]   |
| Le personnel dispose de gel hydroalcoolique et a la possibilité de se laver les mains à l’eau et au savon.  |[ ] [ ]   |
| Dans les toilettes, prévoyez du savon, des serviettes en papier ainsi qu’une poubelle. *Conseil : les sèche-mains électriques doivent être mis hors service.* |[ ] [ ]   |
| La terrasse ne peut être que partiellement abritée. Elle doit être ouverte sur un côté complet au moins sans aucun obstacle, quelles que soient les conditions météorologiques. |[ ] [ ]   |
| Veillez à une aération suffisante dans tous les espaces intérieurs où du personnel travaille. *Conseil : ouvrez un maximum les portes et les fenêtres, et verrouillez-les si possible. Allumez la hotte.* |[ ] [ ]   |
| Evitez les objets partagés par le public (menus, salières et poivriers, huile d’olive, etc.) ou nettoyez-les après chaque utilisation (p.ex. bancontact). |[ ] [ ]   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **OK** | **Pas OK** | **Remarques** |
| **Mesures organisationnelles** |  |  |  |
| Votre personnel porte un masque chirurgical en permanence.  |[ ] [ ]   |
| Indiquez vous-même les places/tables et évitez des déplacements dans tous les sens. Par exemple, placez un panneau indiquant ‘Nous allons vous guider vers votre table’. |[ ] [ ]   |
| Nettoyez les tables et les chaises entre les différents shifts. |[ ] [ ]   |
| Prévoyez un plan de nettoyage en ce qui concerne le nettoyage des sanitaires : qui, quoi, à quelle fréquence, avec quels produits. |[ ] [ ]   |
| Le personnel doit se désinfecter régulièrement les mains à l’eau et au savon ou avec du gel hydroalcoolique. Au début de chaque shift, il est recommandé de se laver les mains à l’eau et au savon. *Conseil : utilisez du gel hydroalcoolique après avoir manipulé des espèces ou après avoir débarrassé des assiettes, couverts et verres sales.* |[ ] [ ]   |
| Le niveau sonore de la musique est limité à 80 dB. |[ ] [ ]   |
| Seuls sont autorisés les commandes et le service à table. |[ ] [ ]   |
| Le client ne peut pénétrer à l’intérieur du bâtiment que pour utiliser les sanitaires, accéder à la terrasse ou payer.  |[ ] [ ]   |
| Les heures d’ouverture sont limitées de 8 h à 22 h. |[ ] [ ]   |
| Le personnel maintient une stricte délimitation des tables ou des tâches (soit le nettoyage et le débarrassage, soit le service, soit le travail en cuisine). |[ ] [ ]   |
| Les collaborateurs présents doivent être déclarés chaque mois sur [le site Web de l’Office national de sécurité sociale](https://www.socialsecurity.be/site_fr/employer/applics/coronavirus/index.htm).  |[ ] [ ]   |
| Afin de prévenir tout cas de légionellose lors de la réouverture, effectuez un programme de rinçage des points de puisage et conduites d’eau froide. *Conseil : consultez notre* [*document d’information sur la légionellose*](https://www.mensura.be/uploads/media/5e99790268d1e/fr-document-info-legionellose-final.docx)*.*  |[ ] [ ]   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **OK** | **Pas OK** | **Remarques** |
| **Instructions destinées au personnel et aux clients** |  |  |  |
| Prévoyez des [affiches](https://www.mensura.be/uploads/media/6090f97dc2776/poster-reouverture-horeca.pdf) informatives pour les clients et accrochez-les bien en vue sur la terrasse :* la désinfection des mains est obligatoire à l’arrivée ;
* tout client (à partir de 12 ans) est tenu de porter le masque lorsqu’il n’est pas à table ;
* les clients ne peuvent quitter la table que pour se rendre aux toilettes ou pour payer ;
* Les [mesures générales en vigueur](https://www.mensura.be/uploads/media/5e5cd72a6ae01/poster-corona-fr-a3.pdf) s’appliquent également aux terrasses.
 |[ ] [ ]   |
| Dans les toilettes, affichez l’instruction indiquant que le lavage des mains est obligatoire *Conseil : imprimez notre* [*procédure de lavage des mains*](https://www.mensura.be/uploads/media/59520415081a0/infographic-handhygiene-a4-fr.pdf) *et accrochez-la dans les toilettes.* |[ ] [ ]   |
| Fournissez à votre personnel un récapitulatif des principales instructions :* le port du masque chirurgical est obligatoire ;

*Conseil : portez le masque sur la bouche et le nez ; l’utilisation d’un masque en plastique, d’un foulard ou d’un bandana n’est pas autorisée. Un écran facial ne peut pas remplacer un masque buccal, sauf pour des raisons médicales. Consultez notre* [*affiche*](https://www.mensura.be/uploads/media/5ebd3fdde5f74/men-a4-infografiek-mondmaskers-20200508-fr.pdf) *relative à l’utilisation du masque.* * les mains doivent être désinfectées régulièrement.
 |[ ] [ ]   |

**Des questions ? Prenez contact avec la personne chargée de la visite de votre entreprise. Vous trouverez ses coordonnées sur MyMensura.**

**Des questions concernant les tests sur le lieu de travail ?**
**Vous trouverez de plus amples informations sur notre blog.**



**De plus amples informations sur une reprise de l’horeca dans le respect de l’hygiène et de la sécurité ?**

**>** Consultez notre guide sectoriel

 sur mensura.be

**>** Accédez à l’article sur notre blog

**>** Accédez à MyMensura

*Ce document a été rédigé le 03/05/2021 sur la base des mesures en vigueur à cette date.*