

Directives de santé publique concernant la réouverture des salles à manger et des autres lieux de consommation du secteur de la restauration

Dans le contexte de la pandémie de COVID-19, des mesures de protection doivent être mises en place pour protéger la santé de la population lors de la fréquentation des lieux de restauration. Les restaurants sont fermés dans les régions dont le palier d'alerte est rouge ou dans les régions en mesures d'urgence sauf pour livraisons, mets à emporter et service à l'auto.

Ailleurs, les restaurants sont ouverts mais des mesures strictes de prévention doivent être mises en place et respectées rigoureusement.

Respect de la distanciation physique

- La distanciation physique de deux mètres doit être respectée à l'extérieur (aires de restauration extérieures telles que les terrasses, tables de pique-nique d'un casse-croûte, etc.) et à l'intérieur.
- Le nombre de clients à l'intérieur et à l'extérieur doit être limité en respect de la distanciation physique de deux mètres. Cela pourrait impliquer de réduire la capacité d'accueil, selon l'espacement des tables.
- Un maximum de deux personnes, accompagnées de leurs enfants mineurs ou de toute autre personne qui nécessite une assistance ou à qui elles procurent assistance, peut s'asseoir à une même table. Ces 2 adultes et leurs enfants mineurs peuvent provenir d'adresses différentes. Le cas échéant, dans la mesure du possible, il est recommandé que les personnes qui partagent une même table et qui n'habitent pas à la même adresse respectent une distanciation physique de 2 mètres. Si le nombre de personnes excède le maximum permis, des cloisons transparentes peuvent être installées entre ces personnes.
- Les clients ne partageant pas la même table doivent être assis à au moins deux mètres les uns des autres. Les tables doivent être suffisamment espacées pour assurer la distanciation physique entre les clients. La disposition de paravents entre les tables peut être envisagée. Les banquettes peuvent également constituer une barrière physique entre les clients. Celles-ci devraient être d'une hauteur dépassant la tête des clients lorsqu'ils sont assis.

Coronavirus (COVID-19)

- La distanciation physique de deux mètres doit être respectée dans les files d'attente à l'entrée, pour les commandes à emporter, près des caisses ou partout où un goulot d'étranglement peut se former.
- Le recours à des buffets en libre-service où les clients doivent attendre en file, à proximité des aliments et des ustensiles, doit être évité. Le service peut toutefois être assuré par un préposé.
- En période estivale, l'utilisation des aires de restauration extérieures est favorisée autant que possible.

Réservation, registre et couvre-feu

- Sauf dans le cas d'un service de restauration rapide, seuls les clients qui ont une réservation et qui prouvent qu'ils résident dans une région dont le palier d'alerte est identique ou inférieur à celui de la région de l'établissement peuvent être admis sur place.
- Un restaurateur est tenu de demander une preuve de résidence à tous ses clients. Avant d'être admis pour consommation sur place, ces derniers doivent prouver qu'ils résident dans une région située dans la même zone ou dans une zone d'un palier d'alerte identique ou inférieur à celle où se retrouve l'établissement.
- Un registre qui permet de consigner les noms, numéros de téléphone et, le cas échéant, adresses électroniques de tout client admis doit être tenu par l'établissement. Les renseignements contenus dans le registre ne peuvent être communiqués qu'à une autorité de santé publique ou à une personne autorisée à agir en son nom pour la tenue d'une enquête épidémiologique. Ils ne peuvent être utilisés par quiconque à une autre fin. Ces renseignements doivent être détruits 30 jours après leur consignation.
- Il n'est pas possible d'accueillir de la clientèle entre 21 h et 5 h, en respect du couvre-feu en vigueur dans les régions qui permettent la réouverture des restaurants.

Hygiène des mains et étiquette respiratoire

- Les établissements doivent promouvoir l'hygiène des mains en installant dans leur entrée le matériel nécessaire (eau courante, savon, solutions hydroalcooliques, poubelles sans contact, papiers ou serviettes jetables, etc.).
- En tout temps, l'étiquette respiratoire doit être respectée :
 - Se couvrir la bouche et le nez lorsque l'on tousse ou éternue, utiliser des mouchoirs ou son coude replié, et se laver ensuite les mains.
 - Utiliser des mouchoirs à usage unique.
 - Jeter immédiatement les mouchoirs utilisés à la poubelle.
 - Utiliser des poubelles sans contact.
 - Se laver fréquemment les mains.
 - Éviter de se toucher la bouche ou les yeux avec les mains.
 - Porter un couvre-visage lorsque la distanciation n'est pas possible.

Respect des consignes d'isolement

Les établissements doivent vérifier auprès de leurs clients s'ils présentent des symptômes de la COVID-19, s'ils ont été en contact étroit avec une personne atteinte ou en attente du résultat d'un test de la COVID.

Les personnes ayant des symptômes de la COVID-19, les personnes considérées comme des contacts domiciliaires d'un contact de cas et les personnes en attente de résultats ne doivent pas être admises au restaurant.

Objets et équipements

- Étant donné qu'il est difficile d'éviter de porter les mains au visage ou à la bouche, en particulier lors d'un repas, il est recommandé que les objets ou les équipements partagés comme les tables, les chaises ou les menus soient désinfectés entre chaque client. Un temps de désinfection doit être prévu entre chaque service.
- L'utilisation de menus non manipulables (menus sur ardoise, sur panneaux extérieurs, en ligne, etc.) et de méthodes de paiement sans contact est favorisée. Les zones de libre-service de nourriture et de boissons (. ex. buffets, bars à salades) sont interdites à l'exception des appareils de distribution automatique.
- Les appareils de distribution automatique, tels que ceux de boissons en fontaine, de barbotines et les machines à café, peuvent être utilisés par la clientèle si une station de désinfection ou de lavage des mains est installée à proximité et que les verres, les gobelets, les couvercles, les pailles et les autres contenants ou ustensiles sont remis par un préposé. Une affiche devrait aussi indiquer aux clients qu'ils ne doivent pas se resservir avec un gobelet utilisé.
- Les assaisonnements (p. ex. sel, sucre, huile, épices) ainsi que les autres objets utilisés par plusieurs clients (p. ex. journaux, jeux) doivent être retirés des tables. La vaisselle et les ustensiles utilisés doivent être lavés et assainis selon les méthodes usuelles recommandées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).
- Les surfaces fréquemment touchées par les travailleurs ou la clientèle (comptoirs, poignées de porte, appareils de distribution automatique, etc.) doivent être nettoyées plusieurs fois par jour. La fréquence de nettoyage et de désinfection des installations sanitaires est augmentée et ajustée en fonction de l'achalandage.