

# MESURES COVID

pour l'horeca en extérieur

## MESURES SANITAIRES GÉNÉRALES



**Maximum 4 personnes par table, il peut y avoir plus de 4 personnes à table si elles vivent ensemble sous le même toit**



**Heures d'ouverture limitées de 8 h à 22 h**



**Port du masque chirurgical obligatoire pour le personnel**



**Port du masque obligatoire pour les clients lors de leurs déplacements**



**Aucun service au bar n'est autorisé**



**Se laver les mains régulièrement**



**Respecter autant que possible une distance de 1,5 m**



**1,5 m entre les tablées**



**Obligation d'être assis pour consommer à l'extérieur**



**Niveau sonore maximum de 80 dB**



**Les clients ne peuvent PAS entrer dans les espaces intérieurs, sauf pour :**

- utiliser les installations sanitaires,
- rejoindre la terrasse si elle n'est pas accessible autrement,
- payer l'addition à la caisse, dans le respect des règles de distanciation.



**Une terrasse ouverte est une partie d'un établissement relevant du secteur horeca ou d'une entreprise professionnelle de traiteur ou catering, qui est située à l'extérieur de son espace clos :**

- où l'air libre peut circuler librement, où des sièges sont prévus et où des boissons et des aliments sont offerts à la consommation immédiate,
- doit être ouverte complètement sur au moins un côté, quelles que soient les conditions météorologiques,
- ne doit PAS être partiellement fermée sur le côté ouvert, par exemple avec un paravent ou un store,
- ne s'applique pas aux terrasses situées dans un espace public fermé (tel qu'un centre commercial).