



PRÉFET DE LA RÉGION GUADELOUPE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Basse-Terre, le 06 octobre 2020

COVID-19

Réouverture des restaurants et modification des règles d'ouverture concernant les salles de sport en Guadeloupe

Après une concertation avec les élus et les représentants des acteurs de la restauration, le préfet de la région Guadeloupe, décide d'autoriser la réouverture des restaurants, à compter de ce mercredi 7 octobre 2020, sous couvert de l'application de nouvelles mesures sanitaires par ces derniers.

Les restaurants sont autorisés à ouvrir **jusqu'à minuit tous les soirs de la semaine**. Aucun client ne pourra être présent au-delà de cet horaire.

Les bars ne sont pas autorisés à ouvrir. La vente de boissons alcoolisées à emporter par les bars et restaurants est également interdite. Les établissements qui disposent d'activités de bar et de restauration, sont autorisés à assurer **uniquement leur activité de restauration**.

Ainsi, les restaurants et tous les établissements assurant une activité de restauration assise sont autorisés à accueillir du public, **dans le strict respect du protocole sanitaire renforcé**, figurant à la suite du présent communiqué de presse.

Par ailleurs, en application de l'ordonnance du 3 octobre 2020 du juge des référés du tribunal administratif de Basse-Terre, **le préfet a décidé d'autoriser les salles de sport à rouvrir pour certaines activités**. Aussi, à compter de ce mercredi 7 octobre, les règles suivantes s'appliquent dans les ERP de type X (gymnases, salles de sport) :

- pour les adultes :
 - autorisation de la **pratique sportive individuelle** (tapis de course, machine de musculation, vélo d'intérieur, etc.) ;
 - **interdiction des cours collectifs**, des sports de combat et des sports collectifs (sauf activité physique universitaire, encadrée et à huis clos) ;
- pour les mineurs/scolaires (inchangé) :
 - autorisation des activités physiques scolaires encadrées et à huis clos ;
 - autorisation des activités physiques encadrées par des associations fédérales et effectuées à huis clos ;

La réouverture des salles de sports doit se faire **dans le respect du protocole sanitaire** établi avant leur fermeture.

Les dispositions de l'arrêté préfectoral demeurent inchangées pour les établissements de plein air (stades, piscines, hippodromes).

L'arrêté préfectoral et le protocole sanitaire renforcé pour les restaurants sont disponibles sur le site Internet de la préfecture (www.guadeloupe.gouv.fr).

PROCOLE SANITAIRE RENFORCÉ POUR LES RESTAURANTS

Gestes barrières

- Respect d'un **espace libre d'au moins 1 m entre les chaises de tables différentes**. La mise en place d'écrans de protection peut compléter cette mesure ;
- Respect des gestes barrières habituels dans l'enceinte des restaurants ;
- Port de masque pour le personnel en salle, à la réception et en cuisine et **port du masque par les clients lors de leurs déplacements dans l'établissement, jusqu'au service du premier plat et entre les services** : il est interdit de porter toute protection faciale (ex. demi-visière, etc.) autre qu'un masque grand public en tissu réutilisable ou d'un masque à usage médical normé. Le masque doit obligatoirement couvrir le nez, la bouche et le menton. Le port de masque sous le nez ou sous le menton n'est pas recommandé car à risque de contamination de l'entourage ;
- Interdiction du port de gants par le personnel en salle ;

Organisation de l'établissement

- Désignation d'un **référént Covid-19** ;
- Mise en place d'une communication interne et externe auprès du public, responsabilisant les clients sur les comportements à adopter ;
- Affichage obligatoire à l'extérieur du restaurant, et sur le site web du restaurant, de la **capacité maximale préconisée** en fonction des capacités d'accueil nécessaires au respect de l'ensemble des mesures
- **Prise de commandes et paiement des clients à table**, pour éviter les déplacements ;

Modalités d'accueil du public

- Mise à disposition de distributeurs de gel hydro-alcoolique dans des endroits faciles d'accès et au minimum à l'entrée du restaurant (idéalement sur chaque table) ;
- Présentation des menus sur site web ou sur tableaux ;
- Réservations privilégiées, en ligne ou par téléphone ;
- **Réduction des files d'attente et mise en place d'une distanciation d'1m entre chaque client** ;
- **Prise de coordonnées des clients** (nom, prénom, contact téléphonique), avec destruction au bout de 14 jours, et mise à disposition de l'ARS de ces données pour l'investigation en cas de contact-tracing ;
- Réduction du volume de la musique dans le restaurant pour que les clients puissent parler discrètement et ventilent moins ;
- **Interdiction de recevoir des clients dans des salles non ventilées** ;

Gestion des flux de clients

- Accélération des services pour réduire le temps de présence des clients ;
- Organisation d'une circulation à l'entrée, à la sortie et entre les tables, avec une entrée et une sortie par des issues séparées si cela est possible ;
- **Accueil de 6 personnes par table maximum** ;
- Fermeture des vestiaires ;
- **Interdiction de la consommation en position debout à l'intérieur ou à l'extérieur du restaurant** ;

Rappel des règles de gestion de l'environnement :

- Respect des règles de ventilation selon le règlement sanitaire relatif à la restauration commerciale.
- Maintien d'une aération des espaces clos tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les clients ;
- Vérification du bon fonctionnement et la maintenance de la ventilation mécanique (VMC) ;
- Nettoyage par détergent au minimum quotidien des sols et désinfection pluri-quotidienne des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes. Une attention particulière doit être accordée aux toilettes, en prévoyant un nettoyage/désinfection adéquat de ceux-ci (avec mise à disposition de savon, de serviettes à usage unique et d'une poubelle à régulièrement vider) ;
- **Nettoyage des surfaces à la fin de chaque service de table** ;
- Pas de mise à disposition des objets pouvant être touchés par plusieurs clients (livres, jeux, journaux, salières, etc.). Par exemple, le sel ou le poivre peuvent être proposés en sachets unitaires.