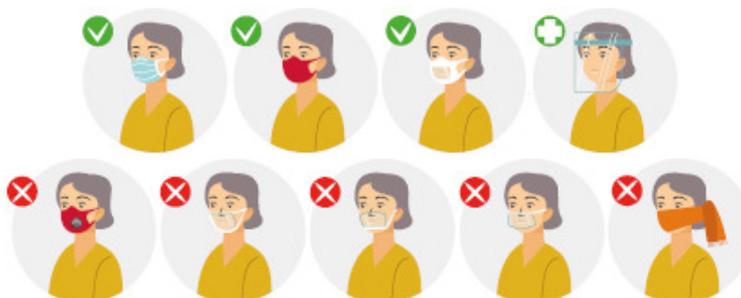


Mesures applicables au secteur de l'horeca (à partir du 26.12.2021)

L'accès aux établissements horeca est conditionné à la présentation d'un Covid Safe Ticket valide.

Les établissements horeca doivent être fermés entre 23h et 5h du matin, sauf en ce qui concerne les réunions privées dans le cadre d'un mariage ou des funérailles. Des repas et des boissons ne peuvent pas être proposés à emporter et à livrer entre 23h et 5h du matin.

Même si le Covid Safe Ticket est utilisé pour autoriser l'accès à l'établissement, le port du masque ou d'une alternative en tissu est obligatoire pour tous les clients à partir de l'âge de 6 ans. Le masque peut être enlevé **quand on est assis à table ou au bar**. Si cela n'est pas possible pour des raisons médicales, un écran facial peut être utilisé. Les personnes qui sont dans l'impossibilité de porter un masque, une alternative en tissu ou un écran facial, en raison d'une situation de handicap attestée au moyen d'un certificat médical, ne sont pas tenues par cette obligation.



Le port d'un **masque** est également obligatoire pour toute personne travaillant dans l'établissement horeca (exploitant et membres du personnel, y compris en cuisine). Si un masque ne peut être porté pour des raisons médicales, un écran facial peut être utilisé.

Les tables ne peuvent accueillir que 6 personnes maximum (les enfants de moins de 13 ans non compris), sauf si toutes les personnes vivent sous le même toit.

Chaque personne doit rester assise à sa propre table ou au comptoir, sauf pour se déplacer au bar ou à un buffet.

L'utilisation des jeux de hasard et des jeux de café (billards, snookers, kickers, fléchettes...) n'est pas permise.

L'utilisation collective des narguilés est interdite dans les lieux accessibles au public.

Dans les espaces clos des établissements de restauration et débits de boissons du secteur horeca, en ce compris les cafés dansants, l'utilisation d'un appareil de mesure de la qualité de l'air (CO₂) est obligatoire. Celui-ci doit être installé à un endroit bien visible pour le visiteur, sauf si un système d'affichage alternatif accessible au public en temps réel est prévu. Au moins un appareil doit être présent dans chaque espace séparé dans lequel on prépare et sert de la nourriture ou des boissons, dans lequel on fume ou dans lequel les files d'attente se trouvent. Cet appareil doit être installé à un endroit central, et non à côté d'une porte, d'une fenêtre ou d'un système de ventilation. Les terrasses ouvertes ne sont pas concernées.

En matière de qualité de l'air, la **norme cible est de 900 ppm de CO₂**. Lorsque la valeur de 900 ppm est dépassée, l'exploitant doit disposer d'un **plan d'action basé sur une analyse de risque** pour garantir des mesures compensatoires de ventilation et/ou désinfection et/ou filtration de l'air, telles que visées à l'[arrêté ministériel du 12 mai 2021](#), prolongé par [arrêté ministériel du 23 novembre 2021](#), déterminant provisoirement les conditions de la mise sur le marché des produits de purification de l'air dans le cadre de la lutte contre le SARS-CoV-2 en dehors des usages médicaux, qui garantissent une qualité de l'air équivalente à la norme cible en matière de qualité de l'air de 900 ppm.

Lorsque la valeur de 1.200 ppm est dépassée, il est recommandé que l'exploitant prévoie en outre un système reconnu pour la désinfection et/ou filtration de l'air garantissant une qualité de l'air équivalente à la norme cible en matière de qualité de l'air de 900 ppm.

Par « terrasse ouverte », il convient d'entendre 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, dont un côté au moins est ouvert en tout temps dans son entièreté et où l'air peut circuler librement. Le côté ouvert ne peut pas être obstrué, même partiellement, par exemple avec un paravent ou un store.

Les terrasses d'établissements horeca situés dans des espaces publics clos, comme ceux des centres commerciaux par exemple, sont soumises aux mêmes règles que les espaces intérieurs des établissements horeca (notamment en matière d'obligation de mesurer la qualité de l'air).