
AVIS

relatif aux mesures barrières et de distanciation physique dans la restauration commerciale et les débits de boissons en prévision de leur réouverture dans le contexte de l'épidémie COVID-19 (hors restauration collective)

19 mai 2020

Dans le cadre de la reprise progressive de l'activité en France, notamment en période estivale et de la réouverture et la fréquentation de certains lieux de sociabilité, le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) a été saisi de façon urgente par la Direction générale de la santé (DGS) le 12 mai 2020 pour établir des préconisations relatives aux mesures barrières et de distanciation physique dans certains lieux recevant du public, dont les restaurants et les cafés en prévision de leur réouverture dans le contexte de l'épidémie COVID-19 (Annexe 1).

Il est demandé au HCSP son avis sur la mise en œuvre des mesures barrières et de distanciation physique dans les lieux recevant du public suivant :

- En station assise :
 - Restaurants et cafés en intérieur et en terrasse ;
 - Salles d'auditions, de conférences, de spectacles (concerts, théâtres, danse etc.), de projections ou à usage multiple ;
- Lieux d'hébergement collectif : hôtels, campings, colonies de vacances (notamment la distinction bâtiments en dur/extérieur), croisières etc.
- En station debout : débits de boisson, discothèques, concerts

Pour répondre aux saisines de la DGS en lien avec l'épidémie en cours, le HCSP a réactivé le groupe de travail « *grippe, coronavirus, infections respiratoires émergentes* » composé d'experts membres ou non du HCSP. Un sous-groupe dédié à cette question a été constitué, piloté par Didier Lepelletier, vice-président de la Commission spécialisée « Système de soins et sécurité des patients » et co-piloté par Fabien Squinazi, membre de la Commission spécialisée « Risques liés à l'environnement » (composition du groupe de travail en annexe 2).

Le HCSP comprend l'urgence de la situation et adhère à la réalisation très rapide de cet avis. Malgré les efforts collectifs fournis, il précise que ce texte ne peut cependant prétendre à l'exhaustivité et à la prise de recul qu'il aurait souhaité atteindre dans des délais moins contraints. Cet avis est donc un consensus d'experts à partir des données scientifiques et techniques disponibles, mais la consultation de représentants des professions concernées n'a pas été possible dans le délai très contraint.

Compte tenu de l'urgence, cet avis ne concerne que les restaurants et les débits de boissons dans le cadre de la restauration commerciale. Les aspects relatifs à la restauration collective, aux lieux d'hébergement et aux lieux culturels feront l'objet d'avis ultérieurs.

Éléments de contexte

Le 31 décembre 2019, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a été informée par les autorités chinoises d'un épisode de cas groupés de pneumonies dont tous les cas initialement confirmés avaient un lien avec un marché d'animaux vivants dans la ville de Wuhan (région du Hubei), en Chine.

Le 9 janvier 2020, un nouveau virus émergent a été identifié par l'OMS comme étant responsable de ces cas groupés de pneumopathies en Chine. Il s'agit d'un coronavirus, temporairement désigné par l'OMS virus 2019-nCoV (*novel coronavirus*), puis le 11 février 2020 officiellement désigné par l'OMS SARS-CoV-2, responsable de la maladie COVID-19 (*Coronavirus disease*).

Le 30 janvier 2020, au regard de l'ampleur de l'épidémie, l'OMS a déclaré que cette épidémie constituait une Urgence de Santé Publique de Portée Internationale (USPPI).

Le 28 février 2020, la France est passée au stade 2 (foyers isolés) de l'épidémie d'infections à SARS-CoV-2, puis le 14 mars 2020, au stade 3 (circulation active du virus dans le pays).

Du 17 mars au 10 mai, le confinement de la population générale a été instauré, avec une limitation des déplacements autorisés.

Une levée contrôlée et progressive du confinement de la population se déroule depuis le 11 mai 2020. Dans ce cadre, la réouverture des commerces de restauration est envisagée, sous réserve d'une évolution épidémiologique favorable, à partir du 2 juin 2020. Il convient en conséquence d'en prévoir les grands principes permettant d'en définir les modalités.

Le HCSP a pris en compte les éléments suivants :

Définition des établissements de restauration selon l'académie des sciences économiques

- Ensemble des établissements où l'on sert des repas ou divers aliments.
- La restauration comprend :
 - La restauration des collectivités ou "restauration collective", ou "restauration sociale", qui groupe l'ensemble des établissements où l'on sert à manger à une clientèle généralement contrainte d'y recourir par des obligations professionnelles, scolaires, médicales ou autres : restaurants ou cantines d'écoles, d'universités, d'entreprises, d'administrations, de maisons de retraite, de l'armée, d'établissements religieux, d'aide sociale et de foyers, hôpitaux, maisons de santé, prisons, etc. ;
 - La restauration "commerciale", qui groupe l'ensemble des établissements où l'on sert à manger dans toutes les circonstances autres que celles de la restauration sociale, en remplissant de plus une fonction de loisirs et de divertissement. Elle comprend,
 - D'une part, les établissements à activité unique ou principale : restaurants, néo-restauration
 - Et, d'autre part, les établissements à activités multiples : cafés-bars, hôtels, drugstores, grands magasins, hypermarchés, restauration aérienne, ferroviaire, maritime, et au bord des autoroutes pour les automobilistes (restauroutes).

Les données de la littérature

- La description, dans un restaurant de Wuhan, d'une contamination de 10 personnes de 3 familles différentes à partir d'une seule personne asymptomatique pendant le repas mais présentant les symptômes de la Covid-19 dans les heures suivantes [1]. Cette contamination s'est produite seulement pour les convives de 2 tables voisines alors que l'établissement contenait 91 personnes dont les autres n'ont pas été contaminées. Étant donné l'espacement des tables de plus d'un mètre, le flux et la direction de l'air conditionné fortement propulsé ont été considérés comme vraisemblablement responsables de la dissémination de l'aérosol contaminant. Cette étude met en relief l'importance de la distance entre les tables et du contrôle de la ventilation et de la climatisation dans les restaurants et débits de boissons en l'absence du port de masque.

- L'observation de la propagation de l'épidémie dans l'équipage et particulièrement le personnel de service hôtelier et de restauration dans le cluster Covid-19 d'un paquebot de croisière au Japon en Février 2020. Parmi les 20 cas de malades confirmés dans l'équipage, 15 faisaient partie du personnel affecté à la restauration [2]. Cet exemple souligne l'importance d'une protection renforcée du personnel des établissements, restaurants, et débits de boissons, potentiellement exposés à des contacts rapprochés avec des clients dans des environnements confinés en dehors du port de masque.

Le principe général de la Règlementation dans l'UE

- La réglementation des commerces de restauration est communautaire (Règlements Européens) et nationale (Code de la Consommation et Décrets).
- Le « Paquet hygiène » est un ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres. Il s'applique à l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, et le transport.
- Le règlement (CE) No 853/2004 relatif à l'Hygiène est un des textes principaux de ce paquet. Il énonce des grands principes, dont celui de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) et renvoie, en vertu du principe de subsidiarité, à l'élaboration de guides nationaux.
- En France, le Ministère de l'Agriculture (DGAL), en lien avec le ministère de l'économie (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF) et le ministère de la santé (DGS), est chargé de l'évaluation et de la validation de ces Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

La réglementation hygiène des restaurants commerciaux en France

- Pour les restaurateurs en France, il s'agit notamment du « Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP » [3].
- Ce guide très détaillé de 200 pages prévoit, pour la sécurité des procédures de préparation et de présentation au client des aliments, la mise en œuvre de la méthode HACCP de maîtrise des risques, qui impose en tout premier lieu d'« identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ».
- Ainsi, le restaurateur doit déjà normalement prendre en compte le danger microbiologique¹ dans les procédures de préparation et présentation des aliments.
- Le guide vise en premier lieu les risques liés aux matières premières.

Les points de contrôle de la démarche HACCP, et les fiches du guide qui pourraient faire l'objet d'une attention particulière du fait du COVID 19, sont les suivants :

- Réception des livraisons et des aliments : attention portée à la distance physique et au respect des gestes barrières avec/par les livreurs,
- Stockage : Hygiène des mains avant/après désencartage / désempoissage,
- Présentation des aliments sous forme de buffet : les présentations en buffets self-service présentent un risque de transmission manuportée par la proximité des personnes et les contacts multiples avec les couverts en self-service,
- Hygiène du personnel : le seul *signalement* d'un problème de santé ne semble pas suffisant s'il s'agit de symptômes évoquant la COVID-19,
- Hygiène des mains : cette section qui est centrée sur la cuisine ne mentionne pas le risque de contamination manuportée par le personnel de salle pouvant être amené à manipuler séquentiellement des objets potentiellement contaminés (ex. monnaie, cartes de crédit et

- terminaux de paiement, plats et couverts débarrassés, etc.) et les objets touchés ou portés à la bouche par la clientèle (plats et couverts),
- **Matières premières et matériaux :**
 - La procédure de désinfection des légumes frais destinés à être consommés crus préconise d'utiliser 30 ml d'eau de Javel à 2,6% de chlore actif pour 50 l d'eau, ce qui donne une solution finale à $(0,03/50,03) * 2,6 = 0,001$ % de Cl Actif.
 - Les cibles sont les éventuelles bactéries du sol résiduelles (*Salmonella* spp, *Listeria* spp, *Bacillus cereus*, *E. coli* entéro-hémorragique, *Staphylococcus* spp, *Yersinia* spp).
 - **Formation :** Une formation du personnel relative aux spécificités liées à la COVID-19 avant le redémarrage. Une mise à jour de la documentation utilisée est recommandée (manuels, affiches).

Les recommandations internationales relatives à la restauration :

- **Page spécifique COVID de la Food Safety Authority Irlandaise [4]**
<https://www.fsai.ie/fag/coronavirus.html#covid>
La page s'adresse surtout aux commerces de nourriture et non aux restaurants, mais, pour la vente de produits préparés sur place et à emporter, donne quelques idées potentiellement utiles ;
 - **Indications pour utiliser les lave-vaisselles avec programme > 60°C :** Comme pour le savon, le liquide vaisselle et les détergents pour lave-vaisselle sont susceptibles d'inactiver le virus. En particulier, laver et sécher la vaisselle dans un lave-vaisselle à 60 ° C ou plus est efficace pour éliminer tout risque.
 - **Attention à la gestion des produits entamés :** « Il existe actuellement peu d'informations scientifiques sur la survie du SARS-CoV-2 à la surface des aliments ouverts. Le travail avec des virus similaires montre que certaines surfaces alimentaires ne permettent pas au virus de survivre, mais certaines le font. Par conséquent, il est important de maintenir de bonnes pratiques d'hygiène autour des aliments ouverts (par exemple, pain non emballé, gâteaux, fruits, barres à salade, etc.) » (Cf. avis de l'Anses mars 2020).
 - **Buffets et aliments en libre-service :** « Les travailleurs des services alimentaires doivent assurer un nettoyage et une désinfection fréquents des comptoirs, des ustensiles de service et des contenants à condiments. Si possible, un désinfectant pour les mains doit être mis à la disposition des consommateurs lorsqu'ils entrent et sortent des aliments ».
- **Guide californien sur la réouverture des restaurants [5]**
Certains éléments notables sont les suivants ;
 - Fournir des gants et/ou masques et/ou visières pour les plongeurs (protection contre les éclaboussures),
 - Prévoir le temps nécessaire à la désinfection supplémentaire dans la planification du travail,
 - Augmenter l'aération naturelle ou la part d'air extérieur dans la ventilation forcée,
 - Mise en place « d'high-efficiency air cleaners » portables,
 - Éviter tout ce qui peut être touché par les clients successifs (menus réutilisables, nappes, salières, poivrières condiments et également jeux ou livres partagés, portes ouvertes ou automatiques, etc.),
 - Encourager les convives à amener leur équipement personnel (couverts serviette, etc.),
 - Désinfecter chaque table et chaque siège lors du changement de convives,
 - Donner une priorité aux tables en extérieur, la vente à emporter, les pré-réservations,
 - Limiter le nombre de personnes à l'intérieur et/ou placer des barrières physiques de protection entre les tables,
 - Ne pas mettre à une même table des clients de groupes différents,
 - Mise en place de barrières physiques de protection aux caisses et aux comptoirs,
 - Reconfigurer l'espace (postes de travail) et la distance physique dans la cuisine également,

- Afficher les règles de comportement pour les clients et pour le personnel à l'entrée du restaurant.
- **Guide italien « Document technique sur l'hypothèse d'une adaptation des mesures pour contenir l'infection par le SRAS-CoV-2 dans le secteur de la restauration [6]**
 - Ce guide précise que les décisions devront être analysées au préalable sur la base de l'évolution de la dynamique épidémiologique, en tenant compte également des recommandations de l'OMS.
 - Les indications qui concernent les propositions spécifiques sont conformes à ce qui précède et doivent, en tout état de cause, être prises en compte lors de la planification des mesures préparatoires lorsque des conditions spécifiques de libération des mesures de confinement existent.
 - Les indications ne peuvent donc être que de nature générale, afin d'assurer la cohérence des mesures essentielles à l'endiguement de l'épidémie, en renvoyant aux organismes responsables par secteur et aux autorités compétentes la déclinaison des indications spécifiques de mise en œuvre.
 - Enfin, l'accent est mis sur l'importance de la responsabilité individuelle et collective des organisations de chaque secteur pour assurer une mise en œuvre efficace et effective des mesures de prévention et d'atténuation.
 - Le secteur de la restauration présente des complexités spécifiques liées aux différents types de services fournis.
 - Il convient de noter que le secteur de la restauration, déjà dans le cours normal de ses activités, doit respecter des réglementations spécifiques en matière d'hygiène et de salubrité des aliments ainsi que des procédures *ad hoc* (par exemple HACCP) et, en présence de travailleurs, tels que définis par le décret législatif 81/08 et ses modifications et ajouts ultérieurs, les réglementations relatives à la santé et à la sécurité au travail.
 - Les mesures d'organisation, de prévention et de protection dans le service de restauration.
 - Certaines mesures spécifiques comprennent :
 - Une distance de 2m entre les personnes,
 - Une surface de 4m²/ personne,
 - Le port du masque pour les clients lorsqu'ils se déplacent dans le restaurant (ex. toilettes),
 - Fermeture des buffets,
 - Port du masque et des gants pour les cuisiniers et les serveurs.
- **Recommandations danoises [7]**
 - La règle de 4 m² / personne est rappelée comme règle générale mais passe à 2 m² pour les restaurants, avec objectif général de réduction de la densité et des flux.
 - Un espace de 1 mètre de distance minimum entre les tables doit être respecté ; sinon, il est recommandé de placer des barrières physiques entre les tables.
 - Il est recommandé de placer des barrières physiques de séparation au comptoir entre clients et serveurs.
 - Une surveillance particulière est portée aux buffets (éviter les couverts de service commun, respecter la distance sociale).
 - La désinfection des sanitaires doit être fréquente mais il n'est pas réclamé leur fermeture.
 - Planifier l'ensemble de ces mesures en amont.
- **Recommandations espagnoles [8]**
(<https://www.lamoncloa.gob.es/consejodeministros/Paginas/enlaces/280420-enlace-desescalada.aspx>)
Le plan de déconfinement prévoit, pour les restaurants :
 - En phase initiale, la restauration est uniquement possible en terrasse sur un tiers de la capacité,

- En phase intermédiaire, l'ouverture de l'intérieur des restaurants est autorisée, mais sur seulement un tiers de leur capacité,
- En phase « avancée », l'allègement de la contrainte n'est pas encore précisé.

Le guide élaboré par la profession pour la région basque contient entre autres mesures déjà présentes dans d'autres documents, les suivantes ;

- Gérer les vestiaires des clients (manteaux, parapluies, etc.) pour éviter les contacts entre les effets personnels des différents groupes ;
- Ne pas mettre le couvert à l'avance sur les tables ;
- Ne pas secouer les nappes ;
- En cuisine, ne pas partager d'ustensile, remplacer les chiffons/torchons par du papier ainsi qu'au comptoir ;
- Recommander le port de masque ou écrans pour les serveurs ;
- Limiter les contacts entre serveurs et le nombre de serveurs en interaction avec les clients.

Le HCSP rappelle les éléments suivants :

- Les recommandations du HCSP de maîtrise de la diffusion du SARS-CoV-2 reposent sur trois mesures principes complétées par le port d'un masque grand public obligatoire en milieu clos [Réf. Avis du 24 avril 2020].
 - La distanciation sociale ou physique (complémentaire du confinement ou déconfinement) : Elle doit permettre à tout individu d'être situé à une distance d'au moins 1 mètre de tout autre individu, sauf situation particulière où cette distance peut être supérieure (pratique du sport, etc.).
 - L'hygiène des mains (HDM) et les gestes barrières doivent être scrupuleusement respectés soit par un lavage des mains à l'eau et au savon (dont l'accès doit être facilité avec mise à disposition de serviettes à usage unique), soit par une friction hydro-alcoolique (FHA).
 - À ces mesures de base, vient en complément le port de masque grand public pour la population (répondant aux spécifications de l'Afnor). Des règles précises doivent être appliquées pour une efficacité maximale :
 - Les masques doivent être portés systématiquement par tous dès lors que les règles de distanciation physique ne peuvent être garanties. Le double port du masque par les 2 personnes possiblement en contact, garantit en effet une protection.
 - Les masques doivent être entretenus selon les indications données par le fabricant concernant le lavage (nombre de lavages, température etc.).
 - Les masques doivent être ajustés et couvrir la bouche et le nez.
 - Les mains ne doivent pas toucher le masque quand il est porté.
 - Le sens dans lequel il est porté doit être impérativement respecté : la bouche et le nez ne doivent jamais être en contact avec la face externe du masque. Une HDM est impérative après avoir retiré le masque.
 - Le port du masque ne dispense pas du respect, dans la mesure du possible, de la distanciation physique et dans tous les cas de l'HDM.

Le HCSP recommande en conséquence :

Politique générale

Que chaque responsable d'établissement accueillant du public dans la restauration commerciale (restaurants ou débits de boissons) :

- Formalise, pour son établissement, des règles de prévention adoptées dans l'établissement contre la transmission du SARS-CoV-2 respectant les recommandations du 24 avril 2020 relatives aux mesures barrières **en prenant en considération** la notion de groupe social (personnes **ayant accepté de partager la même table**).
- Définisse l'organisation locale pratique permettant de respecter les mesures de prévention :

- Il est recommandé d'adapter les mesures de prévention aux caractéristiques architecturales des locaux intérieurs ou extérieurs **en tenant compte des notions de densité de population, de flux de personnes, d'espaces et de volume de confinement.**
- La disposition des locaux de restauration doit être revue avec une réorganisation des tables et des sièges, en garantissant une distance **entre les tables** - compte tenu également de l'espace de mouvement du personnel - **non inférieure à 1 mètre.**
- Dans tous les cas, il convient de définir une limite de capacité maximale prédéterminée par table (maximum 10 personnes) et dans le restaurant (en tenant compte du volume et de la dimension de chaque pièce ou terrasse).
- Dans le cas où séparer les tables d'au moins un mètre n'est pas possible, des écrans peuvent être utilisés pour séparer les groupes sociaux (ex. les restaurants avec banquettes).
- Pour planifier l'espace et le nombre de clients, la mise en place d'un système de réservation peut faciliter la disposition anticipée des tables et leur gestion entre les services.
- Il convient de privilégier l'utilisation d'espaces ouverts plutôt que des salles fermées.
- Les buffets devraient être transitoirement fermés ou organisés de façon à éviter au maximum le risque de transmission croisée lors de sa fréquentation par les clients (ex. Éviter les présentations d'aliments en vrac, préférer les présentations unitaires, etc.).
- Les vestiaires devraient être temporairement fermés.
- L'organisation de la fréquentation des comptoirs dans les restaurants et débits de boissons doit respecter les mesures barrières énoncées ci-dessus avec en outre l'utilisation d'écrans de séparation entre clients et serveurs.

Comportement et circulation des clients

- Que les personnes symptomatiques ne se rendent pas dans les restaurants et débits de boissons.
- Que les personnes devenant symptomatiques dans un restaurant ou un débit de boissons le signalent au personnel, se mettent à l'écart dans un espace approprié et rejoignent leur domicile.
- Que les déplacements des personnes au sein de l'établissement (ex. toilettes, règlement de l'addition (à table si possible), etc.) soient limités.
- Que les clients portent un masque grand public conforme, propre, et correctement mis à l'entrée, pendant les déplacements et à la sortie de l'établissement. Pendant le repas, le masque sera rangé de façon adéquate pour éviter toute contamination. Un masque doit être délivré par le restaurateur si le client n'en dispose pas.
- Que, si cela est possible, l'entrée et la sortie du restaurant se fassent par des issues séparées et clairement indiquées.
- Que les clients réalisent une hygiène des mains correcte et fréquente, au minimum en entrant et en sortant de l'établissement. Pour cela les restaurateurs doivent mettre à disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique dans des endroits facilement accessibles et au minimum à l'entrée du restaurant (et idéalement sur chaque table).

Gestion de l'environnement

- De maintenir une aération des espaces clos tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les clients.
- De s'assurer du bon fonctionnement de la ventilation mécanique (VMC).
- De ne pas utiliser dans les espaces clos de ventilateur ou de brumisateur collectif (L'utilisation de climatiseurs collectifs dans les espaces clos est possible, en évitant de générer des flux d'air vers les clients et sans recyclage de l'air).
- De ne pas utiliser de ventilateur en extérieur (mais un système de brumisation collectif en terrasse est possible).

- De réaliser un nettoyage par détergent au minimum quotidien des sols et une désinfection pluriquotidienne 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).
- De prévoir, à la fin de chaque service de table, un nettoyage surfaces.
- D'éviter de mettre à disposition des objets pouvant être touchés par plusieurs clients (livres, jeux, journaux, salières, etc.). Par ex. le sel ou le poivre peuvent être proposés en sachets unitaires.

Professionnels de la restauration

- Que le personnel de cuisine
 - Porte un masque grand public ;
 - Porte des gants dans les circonstances habituelles de précautions standard et dans le fonctionnement normal d'une cuisine ;
 - Apporte un soin particulier à l'hygiène des mains afin d'éviter que l'excès de port de gants souillés ne deviennent un vecteur de contamination du Sars-Cov-2 ;
 - D'organiser les espaces de travail afin d'éviter la proximité et les croisements trop fréquents si cela est possible.
- Que le personnel en salle
 - Porte un masque grand public ;
 - Ne porte pas de gants.
- Que le personnel dédié aux activités administratives
 - Porte un masque grand public.

Communication et information du public

- Que les mesures prises soient affichées à l'entrée des établissements pour informer les clients et le personnel.
- Que les restaurateurs utilisent des supports de présentation des menus sans manipulation par les clients (ex. menus écrits sur des tableaux noirs, disponibles via des applications et des sites internet, ou menus du jour imprimés sur des feuilles jetables, etc.).
- Que le paiement de l'addition soit préférentiellement réalisé par carte bancaire, dans la mesure du possible sans contact, et prioritairement à table sans que le client ait à se déplacer dans les espaces communs de l'établissement.

Le HCSP rappelle que ces recommandations ont été élaborées dans l'état actuel des connaissances et des ressources disponibles et qu'elles seront susceptibles de modification en fonction de l'évolution de la situation épidémiologique de circulation du SARS-CoV-2 et des connaissances scientifiques.

Avis rédigé par un groupe d'experts, membres ou non du Haut Conseil de la santé publique.

Validé le 19 mai 2020 par le président du Haut Conseil de la santé publique

Références

1. Lu J, Gu J, Li K, Xu C, Su W, Lai Z, *et al.* COVID-19 outbreak associated with air conditioning in restaurant, Guangzhou, China, 2020. *Emerg Infect Dis.* 2020 Jul. doi: 10.3201/eid2607.200764
2. Kamimoto K, Kamiya H, Yamagishi T, Matsui T *et al.*, Initial investigation of transmission of Covid 19 among crew member during quarantine of a cruise ship-Yokohama Japan, February 2020. [MMWR](#), 69, early release, March 17, 2020
3. Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP – Restaurateurs (2015). ISBN : 978-2-11-077281-7.
https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.pdf.
4. Coronavirus and Food Safety. Food Safety authority of Ireland (<https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html#covid>)
5. COVID-19 INDUSTRY GUIDANCE: Dine-In Restaurants. The State Public Health Officer and Director of the California Department of Public Health. On March 19, 2020 (<https://covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants.pdf>)
6. Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione. Istituto Nazionale Per l'Assicurazione Contro Gli Infortuni Sul Lavoro. Maggio 2020 (<https://www.inail.it/cs/internet/comunicazione/pubblicazioni/catalogo-generale/pubbl-doc-tecnico-ipotesi-rimod-misure-cont-ristorazione-covid-2.html>)
7. Retningslinjer for ansvarlig indretning af restauranter, caféer, forlystelses-parker, hoteller og feriecentre m.v. i lyset af udbruddet af COVID-19. Styrelsen For Patientsikkerhed – Erhvervsministeriet – Beskøftigelses-ministeriet. Maj 2020 (<https://em.dk/media/13726/retningslinjer-for-ansvarlig-indretning-af-restauranter-cafeer-mv-140520.pdf>).
8. MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS FRENTE AL COVID-19 EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN. Instituto para la Calidad Turística Española. Abril 2020 (<https://www.lamoncloa.gob.es/consejodeministros/Paginas/enlaces/280420-enlace-desescalada.aspx>)

Annexe 1 – Saisines de la Direction générale de la santé en date des 7 et 10 mai 2020

De : SALOMON, Jérôme (DGS)

Envoyé : mardi 12 mai 2020 19:52

À : HCSP-SECR-GENERAL; CHAUVIN, Franck (DGS/MSR/SGHCSP);

Objet : Saisine HCSP - lieux de sociabilité

Monsieur le Président, Cher Franck,

Dans le cadre de la reprise progressive de l'activité en France, notamment en période estivale, la réouverture et la fréquentation de certains lieux de sociabilité dans de bonnes conditions sanitaires représente un enjeu majeur de maîtrise de diffusion du SARS-CoV-2. En effet, ces lieux sont caractérisés par la difficulté du respect des mesures barrières préconisées en population générale.

Je sollicite ainsi votre avis sur la mise en œuvre des mesures barrières et de distanciation physique dans les lieux recevant du public suivants :

- En station assise :
 - Restaurants et cafés en intérieur et en terrasse ;
 - Salles d'auditions, de conférences, de spectacles (concerts, théâtres, danse etc.), de projections ou à usage multiple ;
- Lieux d'hébergement collectif : hôtels, campings, colonies de vacances (notamment la distinction bâtiments en dur/extérieur), croisières etc.
- En station debout : débits de boisson, discothèques, concerts ;

Votre avis spécifiera les modalités de mise en œuvre des mesures barrières et de la distanciation physique dans les lieux précédemment mentionnés pour :

- Le public accueilli ;
- Les personnes accueillant le public ;
- Les intervenants (chanteurs, danseurs, présentateurs, musiciens, acteurs etc.).

Compte tenu de l'urgence associée à la situation actuelle, je souhaiterais recevoir vos premières recommandations sur restaurants et cafés au plus tard, pour le 18 mai et les suivantes pour le 25 Mai.

Amicalement,

Professeur Jérôme SALOMON, CMO, MD MPH PhD

Directeur général de la Santé / **Directeur de crise**

Direction Générale de la Santé, DGS, FRANCE



Annexe 2

Composition du groupe de travail

Composition du groupe de travail ayant élaboré ces recommandations

Membres qualifiés de la Commission spécialisée « *maladies infectieuses et maladies émergentes* » :

- Daniel CAMUS
- Jean-François GEHANNO
- Bruno POZZETTO
- Nicole VERNAZZA
- Christian CHIDIAC

Membres qualifiés de la Commission spécialisée « *système de santé et sécurité des patients* » :

- Serge AHO-GLELE
- Didier LEPELLETIER, pilote du groupe de travail

Membres qualifiés de la Commission spécialisée « *risques liés à l'environnement* »

- Daniel BLEY
- Jean-Marc BRIGNON
- Philippe HARTEMANN
- Yves LEVI
- Francelyne MARANO
- Jean-Louis ROUBATY
- Fabien SQUINAZI, copilote du groupe de travail

Représentant(s) de :

- Pour l'ANSES : Nicolas ETERRADOSSI / Gilles SALVAT
- Pour Santé publique France : Anne BERGER-CARBONNE

Secrétariat général du HCSP

Soizic URBAN-BOUDJELAB

Le 19 mai 2020

Haut Conseil de la santé publique

14 avenue Duquesne

75350 Paris 07 SP

www.hcsp.fr