

Paris, le 6 octobre 2020.

**Le Directeur général de l'ARS d'Île-de-France
au
Préfet de police de Paris, Préfet de zone de défense et de sécurité**

Objet : Avis sanitaire concernant les mesures de réduction des risques sanitaires dans les restaurants dans le contexte de pandémie de Covid-19

1. Situation épidémiologique

Vous m'avez saisi pour avis sur les mesures à prendre afin de réduire de risque de transmission du SARS-CoV-2 dans les établissements de restauration.

Je vous rappelle que la situation épidémique en Île-de-France continue de se dégrader de manière significative. Elle est actuellement particulièrement défavorable sur Paris et la petite couronne, qui sont placés en zones d'alerte maximale.

De façon plus détaillée, la valeur de l'incidence brute sur Paris est en augmentation progressive, elle est actuellement de 260 cas confirmés pour 100 000 habitants sur 7 jours glissants, elle est de 109 cas pour 100 000 chez les personnes âgées de 65 ans et plus.

Comme les semaines précédentes, la circulation du virus reste particulièrement forte chez les jeunes adultes (20-29 ans), dont le taux d'incidence atteint les 500 cas pour 100 000 à Paris. Cette valeur descend à 330 cas pour 100 000 dans la tranche d'âge des 30-39 ans mais reste largement au-dessus du taux d'incidence moyen.

Au sujet des indicateurs « avancés » de recours aux soins que représentent les appels ou les passages aux urgences, on constate également une dégradation progressive de la situation épidémiologique. Le nombre d'entrées en réanimation liées au Covid-19 est en hausse régulière depuis fin juillet et cette hausse semble s'accélérer depuis 15 jours. Ce jour, 449 personnes atteintes par le Covid-19 sont hospitalisées en réanimation en Île-de-France, soit un taux d'occupation des lits de réanimation de 36 %.

Dans ce contexte, l'ensemble des établissements franciliens ont été invités le 17 septembre à activer le « niveau 1 » de leur plan hôpital en tension pour se préparer à faire face à une poursuite d'augmentation des cas graves pris en charge en réanimation.

Par ailleurs, les activités de *contact tracing* montrent que les rassemblements dans des espaces clos confinés restent l'origine majoritaire des cas groupés

2. Avis du HCSP du 4 octobre sur les mesures barrières et de distanciation physique dans la restauration commerciale et les débits de boissons

Dans son avis du 4 octobre, relatif au protocole sanitaire renforcé proposé pour les restaurants dans le contexte de pandémie de Covid-19, le Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP) rappelle l'intérêt de décliner les mesures en 3 volets : 1) le respect des gestes barrières et de distanciation physique ; 2) l'organisation de l'établissement ; 3) les mesures de prévention.

Le HCSP recommande également le renforcement des mesures de gestion du risque et en particulier la nécessité :

- de définir un plan stratégique de prévention et tenir un cahier de rappel ;
- d'afficher obligatoirement à l'extérieur du restaurant la capacité maximale préconisée par le restaurateur en fonction des capacités d'accueil nécessaire au respect de l'ensemble des mesures ;
- de définir les modalités d'accueil du public permettant le respect de mesures barrières :
 - 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),
 - Privilégier les réservations en ligne ou par téléphone,
 - Présenter les menus sur site web ou tableaux (ex. ardoise, etc.), ou à l'aide de code barre (menus à télécharger) proposés par le restaurateur,
 - Accélérer les services (services plus rapides qu'habituellement pour réduire le temps de présence des clients) ;
- de respecter obligatoirement un espace libre d'au moins 1 m entre les chaises de tables différentes. Cette distance doit être associée aux autres mesures. L'objectif est de réduire la densité de personnes dans un espace clos pour limiter l'aérosolisation. La mise en place d'écran de protection peut compléter cette mesure ;
- de veiller au port de masque grand public ou à usage médical pour le personnel en salle, à la réception et en cuisine ;
- de ne pas admettre plus de 6 personnes par table ;
- de maintenir fermés les vestiaires ;
- d'interdire la consommation des boissons en position debout à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant ;
- de respecter les règles de ventilation selon le règlement sanitaire relatif à la restauration commerciale ;
- de maintenir une aération des espaces clos tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les clients ;
- 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 des surfaces ;
- de ne pas mettre à disposition des objets pouvant être utilisés par plusieurs clients.

Dans les conditions de circulation virale active décrite, le renforcement des mesures de réduction du risque dans les restaurants selon les recommandations du HCSP est nécessaire pour limiter la circulation virale lors de leur fréquentation.

3. Mesures envisagées

Par courrier électronique en date du 6 octobre 2020, vous me sollicitez afin d'émettre un avis sur les mesures que vous envisagez de prendre pour les restaurants, afin de tenir compte des recommandations du HCSP et de contribuer ainsi à enrayer la propagation du virus.

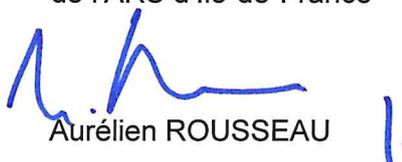
Ces mesures portent en particulier sur :

- l'obligation d'afficher la capacité maximale d'accueil compatible avec le respect des mesures de sécurité sanitaire ;
- l'inscription des coordonnées des clients, consultables par les autorités sanitaires en cas de suspicion de contamination au sein de l'établissement pendant 14 jours ,
- la limitation du nombre de convives à 6 personnes par table ;
- une distance minimale d'un mètre entre les chaises de tables différentes.

Ces mesures concerneraient les restaurants installés à Paris, de la date d'entrée en vigueur de l'arrêté jusqu'au 19 octobre inclus, en complément de l'arrêté pris le 5 octobre.

Dans les conditions précédemment décrites, j'émet un **avis favorable** aux mesures envisagées.

Le Directeur général
de l'ARS d'Ile-de-France



Aurélien ROUSSEAU