

Coronavirus (COVID-19) : ce qui change pour les restaurateurs au 2 juin 2020

- Fiche rédigée par l'équipe éditoriale de WebLex
- Dernière vérification de la fiche : 02/06/2020
- Dernière mise à jour de la fiche : 02/06/2020

Sources :

- [Décret n° 2020-663 du 31 mai 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire](#)

Depuis le 2 juin 2020, les professionnels de la restauration peuvent rouvrir leurs établissements, à condition que certaines conditions sanitaires sont respectées. L'ensemble de ces mesures sont synthétisées dans un protocole de déconfinement...

Coronavirus (COVID-19) : un protocole de déconfinement pour le CHR

Pour rappel, le Premier Ministre et le Ministre de la Santé ont présenté, le 28 mai 2020, une carte de France en 2 couleurs : vert et orange.

Les zones vertes indiquent une faible circulation du coronavirus, qui justifie la réouverture des cafés, bars et restaurants situés dans ces zones à compter du 2 juin 2020.

Pour ceux situés en zone orange, ils ne pourront rouvrir, à cette date, que leur terrasse, cette couleur indiquant une circulation plus importante du coronavirus. Ces zones orange correspondent à tous les départements de l'Île-de-France, à la Guyane et à Mayotte.

Néanmoins, les professionnels de la restauration doivent respecter un certain nombre de consignes sanitaires :

- pas plus de 10 personnes par table ;
- une distance minimale d'un mètre entre chaque table ;
- le port du masque obligatoire pour le personnel et les clients lors des déplacements (pour se rendre aux sanitaires ou à la caisse, par exemple).

Sachez que le Gouvernement a publié un protocole de déconfinement commun à tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration, que vous pouvez consulter à l'adresse suivante : <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/proteger-les-travailleurs-les-emplois-les-savoir-faire-et-les-competences/proteger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs#hcr>.

Ce protocole est d'application immédiate à toutes les entreprises relevant du secteur des CHR sur tout le territoire français et leur permet de satisfaire à leur obligation de sécurité sanitaire renforcée.

A titre d'exemple, dans les cuisines, un lavage des mains est obligatoire toutes les 30 min si le cuisinier ne porte pas de gants. Par ailleurs, la prise de service des salariés doit être cadencée pour restreindre leurs interactions dans les zones d'habillage et de déshabillage.

Attention : si les mesures sanitaires ne sont pas respectées, le Préfet peut, après mise en demeure restée infructueuse, interdire à un restaurateur d'ouvrir son établissement.

Face à la propagation du coronavirus, de nombreuses mesures ont été prises par le Gouvernement. Certaines d'entre elles intéressent plus particulièrement les professionnels du secteur CHR...

[Coronavirus \(COVID-19\) : les mesures pour le CHR](#)
[BANNIERE_DROITE]