



Lignes directrices pour la réouverture de votre établissement de restauration – COVID-19

Le 15 octobre, 2020

ATTENTION! Depuis le 10 octobre 2020, le gouvernement de l'Ontario impose des limites plus basses au nombre de personnes autorisées à participer à un événement ou à un rassemblement.

- Le nombre maximal de personnes autorisées à participer à un rassemblement est de 25 à l'extérieur et de 10 à l'intérieur (où la distanciation physique peut être maintenue).
- Ces limites sont également réduites à 10 personnes à l'intérieur et à 25 personnes à l'extérieur dans le cas des visites guidées, des visites immobilières, des réunions, des espaces réservés aux rencontres et événements, des cours et des formations en personne où la distanciation physique peut être maintenue (des exemptions s'appliquent aux écoles, aux garderies, aux collègues, etc.).
- Il est impossible de combiner des événements et des rassemblements intérieurs et extérieurs. À titre d'exemple, les rassemblements de 35 personnes, dont 25 à l'extérieur et 10 à l'intérieur, ne sont pas autorisés.
- Le service d'aliments et de boissons à l'intérieur des restaurants, des bars et des autres établissements de ce genre est à présent interdit.
- Les espaces intérieurs suivants sont désormais fermés : salles de sports et centres de conditionnement physique (p. ex. classes d'exercices, salles de musculation et salles d'exercices), casinos, cinémas intérieurs, centres et salles de spectacles, zones réservées aux spectateurs dans les hippodromes, expositions interactives dans les musées, galeries, jardins zoologiques, aires de restauration des centres commerciaux, etc.
- Les centres de remise en forme, les gymnases et les studios de danse sont fermés.
- Le nombre total de membres du public pouvant se trouver dans une salle de classe ou dans une installation (dont les arénas et installations polyvalentes) pour un programme organisé ou une activité organisée est limité à 10. Chaque cours, programme organisé ou activité organisée doit avoir lieu dans une salle distincte.
- Les services de soins personnels pour lesquels le couvre-visage doit être enlevé (maquillage, soins de la barbe, etc.) sont à présent interdits.
- Les sports d'équipe sont à présent limités aux séances d'entraînement (pas de matchs ni de jeux dirigés). La présence de spectateurs est interdite.



Le gouvernement provincial a annoncé qu'Ottawa était incluse dans [l'étape 3 du Cadre visant le déconfinement de la province](#). Le présent guide présente les renseignements dont vous avez besoin pour rouvrir votre restaurant ou autre établissement de restauration, réouverture permise uniquement pour les plats à emporter et les livraisons, ou pour les salles à manger extérieures. La première partie explique comment vous préparer à servir des aliments, et la deuxième, comment adapter vos locaux et vos pratiques pour réduire le risque de propagation de la COVID-19. Ce guide ne remplace pas le [Règlement de l'Ontario 364/20 : Règles pour les régions à l'étape 3](#) pris par le gouvernement de l'Ontario.

Le gouvernement provincial a annoncé que le 17 juillet 2020, les restaurants, bars, camions de restauration, casse-croûte et autres établissements servant à boire et à manger (tels que vignobles, brasseries, distilleries, traiteurs pour banquets) pourraient rouvrir leurs portes et servir des repas dans des espaces extérieurs et intérieurs, à condition de suivre les lignes directrices provinciales et des autorités de santé publique. **Les services de type buffet ne sont toujours pas autorisés.**

N.B. :

- Il n'est toujours pas sécuritaire de rouvrir les boîtes de nuit, sauf pour les clients qui viennent y boire et manger et conformément aux conditions applicables aux bars et aux restaurants.
- Le karaoké est permis en dehors des salles de karaoké privées, qui ne sont pas encore autorisées à ouvrir à l'étape 3, sous réserve de restrictions comme l'installation de barrières, la distanciation physique ainsi que le nettoyage et la désinfection accrus.

Il est possible que le gouvernement provincial annonce d'autres conditions, qui pourraient nécessiter la modification de la deuxième partie du présent guide. Veuillez consulter le site SantePubliqueOttawa.ca/Coronavirus pour connaître les mises à jour et les dernières informations.



Qu'est-ce que la COVID-19?

On sait que le nouveau coronavirus (COVID-19) cause des infections dans l'appareil respiratoire. La COVID-19 se propage de personne à personne par contact direct ou par des gouttelettes projetées sur de courtes distances par une toux ou des éternuements. Une personne peut aussi contracter la COVID-19 s'il touche des surfaces contaminées pour ensuite se toucher la bouche, le nez et peut-être les yeux. La COVID-19 peut se manifester par des symptômes classiques, tels qu'une sensation de fièvre, une toux émergente ou qui s'aggrave, une pneumonie ou une respiration difficile. Il y a aussi d'autres symptômes : mal de gorge, nausées ou vomissements, diarrhée, douleurs abdominales, congestion ou écoulements nasaux, etc. Les symptômes peuvent prendre jusqu'à 14 jours pour apparaître après l'exposition de la personne à la COVID-19, bien qu'une absence de symptômes soit aussi possible. SPO encourage toutes les organisations à se doter de leurs propres politiques internes pour protéger le personnel, les bénévoles et les clients. Si vous pensez avoir des symptômes de la COVID-19 ou si vous avez été en contact étroit avec une personne qui l'a contractée, utilisez l'[outil d'autoévaluation du gouvernement de l'Ontario](#) pour savoir où trouver les services de soins requis.

Encourager les comportements visant à réduire la propagation des germes

- Restez à la maison lorsque vous êtes malade.
- Gardez une distance de deux mètres (six pieds) des autres.
- Limitez le nombre de personnes avec qui vous entrez en contact étroit.
- Lavez-vous les mains souvent et évitez de vous toucher le visage sans les avoir lavées.
- Toussez et éternuez dans votre coude.
- Portez un masque en tissu (non médical), un masque jetable ou un autre couvre-visage lorsque vous êtes dans un endroit public et lorsqu'il est difficile de pratiquer la distanciation physique.
- Nettoyez et désinfectez les objets et surfaces fréquemment touchés.

Il est important de savoir que la situation évolue très rapidement. Veuillez consulter la page SantePubliqueOttawa.ca/Coronavirus pour connaître les dernières nouvelles sur la COVID-19.

Partie 1 : Liste de vérification pour la réouverture des établissements de restauration

Voici les mesures qu'il est recommandé de prendre avant la réouverture de votre établissement.

- ✓ Vérifier l'état de tous les aliments et jeter les produits expirés ou impropres à la consommation.
- ✓ Laver, rincer et désinfecter toutes les surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact.
- ✓ Veiller à ce que les stations de lavage des mains soient suffisamment approvisionnées



et fonctionnelles.

- ✓ Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces qui n'entrent pas en contact avec des aliments, notamment les zones fréquemment touchées comme les poignées de porte et autres et les écrans tactiles.
- ✓ Vérifier minutieusement qu'il n'y a pas de signes d'activité parasitaire. Songer à faire appel à un service de lutte antiparasitaire autorisé pour faire une double vérification.
- ✓ Nettoyer et désinfecter toutes les installations et tout l'équipement de conservation au chaud et au froid, et en vérifier le bon fonctionnement.
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement des lave-vaisselle.
- ✓ Voir à ce qu'il y ait suffisamment de désinfectant et de détergent pour le lavage de la vaisselle à la main.
- ✓ Voir à ce que les aires pour entreposer les ordures soient propres et assez grandes.
- ✓ Nettoyer et désinfecter les toilettes et les approvisionner correctement en fournitures.
- ✓ Vérifier le bon fonctionnement des robinets et faire couler l'eau pendant au moins cinq minutes.
- ✓ Songer à former le personnel sur les nouvelles procédures et exigences.

Partie 2 : Recommandations pour la réouverture des établissements de restauration

Il incombe aux exploitants d'offrir un environnement limitant au maximum le risque de transmission de la COVID-19. Il convient également de consulter les directives du [ministère du Travail](#). Ces directives ministérielles complètent, sans toutefois les remplacer, les directives de SPO sur la sécurité alimentaire, ou le [Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments](#).

Les restaurants qui étaient déjà ouverts avant le début de la pandémie n'ont pas besoin d'être inspectés par SPO avant leur réouverture. Toutefois, si vous voulez ouvrir un nouveau restaurant, vous devez communiquer avec SPO pour le faire inspecter.

Exigences sur le port du masque

- Le gouvernement provincial a mis à jour le [Règlement de l'Ontario 364/20](#) selon lequel le port du masque sera obligatoire dans tous les lieux publics à l'échelle de la province, incluant les lieux de travail, à compter du **3 octobre 2020**.
- Pour ajouter au [Règlement provisoire sur le port obligatoire du masque](#) à Ottawa qui exige le port du masque dans tous les lieux intérieurs accessibles au public, les nouvelles mesures provinciales s'étendent maintenant à tous les lieux intérieurs, incluant ceux qui ne sont pas



accessibles au public, lorsqu'il n'est pas possible de maintenir en tout temps une distance de deux mètres avec les autres

- Les exploitants doivent se doter de politiques et de protocoles concernant le [port du masque](#). Veuillez consulter [la nouvelle directive](#) ainsi que le [Règlement provisoire sur le port obligatoire du masque](#).
- Le port d'un masque en tissu (non médical) ou jetable ou d'un autre couvre-visage est requis dans tout espace public intérieur.
- Les clients sont tenus de porter un masque en tissu (non médical) ou jetable ou un autre couvre-visage en tout temps lorsqu'ils se trouvent à l'intérieur, sauf lorsqu'ils mangent ou boivent, par exemple lorsqu'ils attendent à l'intérieur qu'une table se libère, lorsqu'ils se déplacent pour aller à leur table ou la quitter, lorsqu'ils se rendent aux toilettes ou en reviennent, et lorsqu'ils paient la facture.
- En tant qu'exploitant d'un espace public intérieur, vous devez assumer les responsabilités suivantes :
 - Veiller à ce que toute personne qui ne porte pas de masque dans les locaux reçoive un rappel verbal dès son entrée. Personne n'est tenu de fournir une preuve d'exemption.
 - Placer à chaque entrée et sortie publique une affiche indiquant que quiconque entre dans l'établissement doit porter un masque selon le Règlement n° 2020-186 de la Ville d'Ottawa.
 - Placer du désinfectant pour les mains à base d'alcool à toutes les entrées et sorties publiques.

Avant la réouverture

Préparer l'espace physique

- Faites le nécessaire pour assurer une distance physique d'au moins deux mètres entre les clients assis à des tables différentes, sauf si celles-ci sont séparées par un panneau de plexiglas ou une autre barrière imperméable.
- Retirez des sièges et des tables, marquez-les comme non disponibles ou redispोजez-les, de façon à assurer un minimum de deux mètres (six pieds) entre le bord de chaque table et entre les clients de tables différentes (par exemple, en assurant une distance de deux mètres entre l'arrière des sièges lorsqu'ils sont occupés).
- Envisagez de ne prendre que les réservations.
- Limitez l'achalandage à six clients par table. SPO recommande de quatre à six clients par table pour limiter les contacts étroits.
- Retirez les sièges de la zone d'attente et instaurez un système où les clients qui attendent une table pourront respecter la distanciation physique.



- Appliquez des repères visibles au sol dans toutes les zones où il peut se former une file d'attente.
- Si possible, placez les chaises loin des zones à forte circulation.
- Réarrangez l'équipement et les procédures dans la cuisine et dans les autres aires utilisées par les employés de façon à ce qu'ils puissent garder entre eux une distance de deux mètres (six pieds) en tout temps. Si ce n'est pas possible, demandez-leur de porter un masque en tissu (non médical) ou jetable ou un autre couvre-visage.
- Au besoin, réorganisez le ramassage par les serveurs pour leur permettre de respecter la distanciation physique (par exemple, utilisez le bar comme zone de service).
- Au besoin, installez des barrières (par exemple, plexiglas) pour protéger le personnel et les clients quand il est difficile de pratiquer la distanciation physique.
- Retirez les aires de buffet et de libre-service.
- Réarrangez les salles de repos et les aires de repas pour que les employés puissent garder une distance physique entre eux.
- Demandez au personnel de ne pas se réunir pendant les heures de repas et les pauses lorsqu'il n'est pas possible de respecter une distance physique de deux mètres (six pieds).
- Orientez les clients :
 - Si possible, installez des flèches directionnelles (par exemple, à l'entrée et à la sortie).
 - Installez des affiches concernant la distanciation physique, le dépistage passif¹ et toute politique à ce sujet.

Élaborer des protocoles

- Politiques pour les clients : par exemple, demander ou exiger des réservations, demander ou exiger le paiement par carte.
- Menus : papier à usage unique, services en ligne sur appareil mobile, tableaux de menus, tableaux à craie ou nettoyage et désinfection des menus entre les utilisations.
- Tables : ne pas monter les tables, et rouler ou emballer les ustensiles.
- Articles de table : remplacer les condiments ordinaires par des condiments à portion unique, ou désinfecter les contenants entre les utilisations, fournir des serviettes jetables, etc. Éviter les centres de table.
- Personnel : par exemple, décaler les quarts de travail, échelonner les pauses et les repas, mettre les politiques sur les absences à jour et établir de nouveaux protocoles pour les remplacements.
 - Veuillez noter que le [dépistage actif](#)² et l'interdiction de travailler pour les employés qui présentent des symptômes de la COVID-19 sont des politiques



- obligatoires. Les membres du personnel doivent signaler immédiatement à leur superviseur tout symptôme apparu pendant leur quart de travail.
- Le personnel doit être au courant des précautions relatives à la COVID-19 et garder la plus grande distance possible, notamment avec les autres employés. Le rassemblement du personnel peut représenter un risque élevé pour la transmission de la COVID-19.
 - Affichage : placer des affiches sur le [port du masque obligatoire](#), le [lavage des mains](#), le [distanciation physique](#) et le signalement des symptômes qui seront visibles pour le personnel et les clients.
 - Nettoyage et désinfection : mettre les protocoles de nettoyage et de désinfection des surfaces et de l'équipement à jour.
 - Nettoyer et désinfecter les tables après chaque utilisation par des clients.
 - Porter attention aux principaux points de contact et aux objets fréquemment touchés (p. ex., surfaces en contact avec les aliments, zones de contact des mains, écrans tactiles, poignées de porte, interrupteurs, dessus de table, chaises, pare-haleine, toilettes, robinets, ustensiles et distributeurs).
 - Équipement commun comme les machines pour cartes de crédit et les caisses enregistreuses.
 - Envisager d'installer des dispositifs comme des portes et des lumières automatiques, des robinets électroniques, etc.
 - Déterminer les produits de nettoyage des surfaces dures approuvés qui doivent être utilisés, et les acheter.
 - Nettoyer et désinfecter soigneusement les lieux avant l'ouverture.
 - De plus amples renseignements sur le nettoyage et la désinfection sont disponibles sur la page [Maladie à coronavirus 2019 \(COVID-19\) : nettoyage et désinfection des lieux publics](#) de Santé publique Ontario.
 - Fournir des distributeurs de désinfectant pour les mains (concentration d'alcool de 70 % à 90 %) au personnel et aux clients, notamment à la porte.
 - Réduire au minimum les contacts inutiles entre les clients et le personnel (par exemple, placer des numéros clairement visibles sur les tables et demander aux clients de se rendre eux-mêmes à leur table).
 - Réduire au minimum le temps que le personnel passe à moins de deux mètres des clients.

Tenir un registre des coordonnées des clients et du personnel

- Selon le [Règlement de l'Ontario 364/20](#) (Règles pour les régions à l'étape 3), la personne responsable de l'établissement doit consigner le nom et les coordonnées d'au moins une personne par groupe de clients qui entre dans un espace de



restauration intérieur ou extérieur situé dans l'établissement. Cela exclut les clients qui y entrent temporairement pour passer, payer ou prendre une commande à emporter. Ces renseignements doivent être conservés pendant au moins un mois, et l'entreprise ne doit divulguer ces renseignements qu'à la demande d'un médecin-hygiéniste ou d'un inspecteur au sens de la Loi sur la protection et la promotion de la santé, à une fin précisée à l'article 2 de cette loi ou selon toute autre exigence de la loi.

- Les établissements à service restreint qui exigent que tous les clients qui mangent sur place commandent ou choisissent leurs aliments ou leurs boissons à un comptoir de service ou de cafétéria et paient avant de recevoir leur commande doivent continuer à enregistrer le nom et les coordonnées d'au moins un membre de chaque groupe de clients.
 - *Un exemple de registre de clients pour la COVID-19 se trouve [ici](#).*
- SPO encourage vivement les restaurants et les établissements alimentaires à tenir également un registre quotidien des noms, des coordonnées, des heures de début et de fin de quart du personnel afin de faciliter la recherche de contacts s'il advient qu'un client ou un employé de l'établissement reçoit un résultat positif au test de la COVID-19.
 - *Un exemple de registre du personnel en milieu de travail pour la COVID-19 se trouve [ici](#).*

Former le personnel

- Former le personnel sur la meilleure façon de servir les aliments, de maintenir une distance physique sécuritaire et d'éviter les manipulations inutiles (par exemple, servir à l'avant de la table et laisser les clients faire la distribution, éviter de manipuler les tasses à café lors du remplissage, laisser le client emballer les restes dans des contenants).
- Installer des flèches directionnelles pour diriger les employés et minimiser le contact direct.
- Maintenir une [distance physique](#) pendant les pauses et dans les salles de repos.
- Affecter le personnel à des tâches spécifiques afin de minimiser les contacts entre eux.
- Veiller à ce que le personnel ait accès à des gants et des masques en cas de besoin.
 - Former le personnel sur l'utilisation des gants et des [masques](#). Les gants ne sont pas essentiels, mais ceux qui en utilisent doivent les changer fréquemment et se laver les mains entre les utilisations.



- Encourager le [lavage fréquent des mains](#) selon la bonne technique tout en évitant de se toucher le visage.
- Tenir un registre à jour des employés indiquant quand et où ils ont travaillé, avec leurs coordonnées, au cas où un dépistage des contacts par les services de santé publique serait nécessaire.

Pendant les opérations

- Le propriétaire ou l'exploitant, ou une autre personne nommée à cette fin doit être présent et vérifier le respect des protocoles.
- Il est essentiel de [dépister](#) les signes et les symptômes de la COVID-19 dans un dépôt d'aliments. Toutes les mesures doivent être prises pour vérifier qu'un employé est en bonne santé avant de le laisser interagir avec les clients et ses collègues.
- Veiller à ce que le dépistage actif de chaque employé soit effectué avant chaque quart de travail.
- Ne pas permettre que des employés malades se présentent au travail. Si un membre du personnel est malade, il doit rentrer chez lui et rester à la maison. Il faut également conseiller aux personnes malades de remplir l'[outil d'autoévaluation sur la COVID-19](#), de communiquer avec leur fournisseur de soins de santé primaire et/ou de se soumettre à un test. Voir à ce que les clients gardent une distance physique pendant qu'ils attendent d'être attablés, en leur demandant d'attendre à l'extérieur, et à ce qu'ils n'entrent pas dans la salle à manger par la terrasse. Les clients qui présentent des symptômes de la COVID-19 ne doivent pas entrer à l'intérieur de l'établissement.
 - Apposer des [affiches](#) indiquant aux clients que s'ils ont des symptômes, ils ne peuvent pas entrer.
- Les clients doivent porter un masque en tissu (non médical), un masque jetable ou un autre couvre-visage à l'intérieur en tout temps, sauf lorsqu'ils mangent ou boivent, par exemple, à l'intérieur lorsqu'ils attendent leur table, en chemin vers la table ou les toilettes ou au moment de payer la facture.
- Le nombre total de clients autorisés à l'intérieur d'un établissement doit être limité au nombre qui rend possible le maintien d'une distance physique d'au moins deux mètres par rapport à chaque autre personne dans l'établissement. Dans tous les cas, ce nombre ne peut pas dépasser 100 clients.
- Selon le [Règlement de l'Ontario 364/20](#) (Règles pour les régions à l'étape 3), les clients doivent être assis en tout temps dans toute aire de l'établissement où des aliments ou des boissons sont permis, sauf dans les situations suivantes : lorsqu'ils entrent dans l'aire et lorsqu'ils se rendent à leur table; lorsqu'ils passent une commande ou en font



la collecte; lorsqu'ils paient une commande; lorsqu'ils sortent de l'aire; lorsqu'ils se rendent aux salles de toilette ou en reviennent; lorsqu'ils se placent en ligne pour faire une chose visée à la liste précédente; si cela est nécessaire à des fins de santé et de sécurité.

- Nettoyer et désinfecter les tables entre le passage de clients différents.
- Tenir des registres de nettoyage et d'hygiène.
- Envisager d'ouvrir les portes ou les fenêtres pour augmenter la ventilation à l'intérieur.
- Nul n'est autorisé à danser, chanter ou donner un spectacle de musique dans un établissement, exception faite des cas prévus au Règlement de l'Ontario 364/20.
- Si des amplificateurs sont utilisés, le volume doit être maintenu bas afin que les clients n'aient pas à hausser le ton de la voix ou à se rapprocher les uns des autres pour se parler.
- Les clients ne sont pas autorisés à danser dans les espaces de services alimentaires intérieurs ou extérieurs.
- L'établissement doit être fermé au public entre 12 h et 5 h, sauf si nécessaire,
 - Permettre aux clients d'entrer temporairement dans l'établissement pour placer, ramasser ou payer pour une commande à emporter,
 - Fournir des services de livraison,
 - Fournir un service d'attente uniquement aux personnes qui effectuent des travaux pour l'entreprise ou le lieu où se trouve l'établissement, ou
 - D'accéder aux toilettes.

Terrasse et espace de restauration extérieur

Les règles de distanciation, de service, de nettoyage et de désinfection qui s'appliquent à la zone intérieure de l'établissement de restauration s'appliquent également aux terrasses et à l'espace de restauration extérieur.

- S'il est couvert par un toit, un auvent, une tente ou tout autre élément, au moins deux côtés entiers de l'espace de restauration extérieur doivent s'ouvrir sur l'extérieur et ne doivent pas être en grande partie obstrués par des murs ou d'autres obstacles physiques imperméables. Le revêtement doit être aussi haut que possible du sol – une **hauteur de 3 mètres** est recommandée au minimum.
- Si l'espace de restauration extérieur est équipé d'un toit rétractable, le toit doit être complètement rétracté et au moins un côté entier de l'espace de restauration extérieur doit s'ouvrir sur l'extérieur et ne doit pas être en grande partie obstrué par des murs ou d'autres obstacles physiques imperméables.
- Réorganisez ou supprimez les sièges et les tables, ou marquez-les comme non disponibles, pour assurer un minimum de deux mètres (six pieds) entre chaque bord de table et pour maintenir cette même distance entre les clients de tables différentes (par exemple, maintenir deux mètres entre les dossiers des sièges



lorsqu'ils sont occupés).

- Les clients d'une table doivent être assis à deux mètres (six pieds) des clients des autres tables.
- Les clients devraient éviter de se mêler à d'autres groupes de clients.
- Limitez le temps que les serveurs passent à moins de deux mètres (six pieds) des clients.
- Prévoyez de l'espace pour la circulation sécuritaire des clients et du personnel.
- Envisagez un système de réservation pour éviter les files d'attente.
- Assurez-vous que les clients qui attendent ne s'approchent pas des clients sur la terrasse.
- Apposez des repères visibles au sol (par exemple, autocollants) là où une file d'attente pourrait se former.
- Indiquez le sens du trajet pour désigner les entrées et les sorties, les zones de ramassage et les toilettes.
- Posez des [affiches](#) sur la distanciation physique à l'entrée.
- Prévoyez un ou plusieurs moyens d'évacuation.
- En cas de graves intempéries, les clients peuvent entrer à l'intérieur du restaurant pour :
 - Se protéger de façon temporaire;
 - Faire emballer leur repas pour emporter;
 - Payer leur repas;
 - Manger à l'intérieur, s'il est possible de maintenir une distance physique.

* Les clients doivent respecter une distance appropriée (au moins deux mètres) lorsqu'ils sont à l'intérieur. Les établissements sont encouragés à élaborer un plan en cas de graves intempéries. Le protocole peut comprendre des mesures telles que : des marques sur le plancher pour favoriser la distanciation physique, l'exigence de porter un masque et l'affectation de plusieurs employés au paiement des factures pour faciliter l'évacuation rapide des clients.

Capacité

- Le nombre total de clients autorisés à l'intérieur d'un établissement doit être limité au nombre qui rend possible le maintien d'une distance physique d'au moins deux mètres par rapport à chaque autre personne dans l'établissement. Dans tous les cas, ce nombre ne peut pas dépasser 100 clients.
- Restrictions sur les rassemblements pour les rassemblements sociaux
- Le nombre maximal de personnes autorisées à participer à un rassemblement à l'extérieur est 25 (précédemment 50) et le nombre maximal de personnes autorisées à un rassemblement à l'intérieur est 10 (précédemment 50).



- Il est impossible de combiner des événements et des rassemblements intérieurs et extérieurs. Par exemple, les rassemblements de 35 personnes, 25 à l'extérieur et 10 à l'intérieur, ne sont pas permis.
- Ces nouvelles règles ne s'appliquent pas aux rassemblements ni aux événements tenus dans des entreprises et des installations pourvues de personnel, comme les restaurants, les cinémas, les salles de réception, les salles de sport et les lieux de culte.
- Le nombre total de membres du public autorisés à se trouver au même moment dans un espace locatif destiné aux réunions ou aux événements est limité au nombre qui rend possible le maintien d'une distance d'au moins deux mètres par rapport à chaque autre personne. Dans tous les cas, ce nombre ne peut pas dépasser la limite de 50 personnes pour une réunion ou un événement à l'intérieur ou de 100 personnes pour une réunion ou un événement à l'extérieur. Cette règle ne s'applique pas à la location d'un espace de réunion ou d'événement dans le cadre d'un mariage, d'un service funéraire, d'un service religieux ou d'une cérémonie religieuse.
- Les entreprises doivent s'assurer qu'au plus six personnes sont assises ensemble à une table dans l'espace loué.

Téléchargez et imprimez des affiches pour votre restaurant

- [La distanciation physique](#)
- [Arrêtez la propagation des germes](#)
- [Masque obligatoire](#)
- [Mettre et enlever un masque non médical \(c.-à-d. un masque en tissu\) de façon sécuritaire](#)
- [Questionnaire d'évaluation de la santé des employés](#)
- [Questionnaire d'évaluation de la santé pour le dépistage passif des clients](#)

Ressources supplémentaires

- [Province de l'Ontario – Santé et sécurité dans le secteur de la restauration et des services alimentaires durant l'éclosion de la COVID-19](#)
- [Directives de la province de l'Ontario sur la santé et la sécurité des serveurs, des cuisiniers et des lave-vaisselle pendant la COVID-19](#) (en anglais seulement)
- [Loi de 2020 sur la réouverture de l'Ontario \(mesures adaptables en réponse à la COVID-19\), L.O. 2020 ch. 17](#)
- [Un cadre visant le déconfinement de la province : Étape 3](#)
- [Règlement de l'Ontario 364/20](#)



- [Règlement temporaire sur le port du masque obligatoire : information à l'intention des entreprises et des exploitants](#)

Renseignements supplémentaires

Visitez notre site Web à la page SantePubliqueOttawa.ca/Coronavirus ou appelez-nous au 613-580-6744.

¹ Dépistage passif : le client s'évalue lui-même en suivant les étapes décrites sur une affiche.

² Dépistage actif : l'employé est interrogé par une autre personne, ou remplit un questionnaire.

