



MEMO/NOTE DE SERVICES

To / Destinataire	Maire et membres du Conseil	File/N° de fichier :
From / Expéditeur	Kim Ayotte Directeur général par intérim Services de protection et d'urgence	
Sujet / Objet	Étape 1 Règles pour les établissements de restauration et les débits de boissons	

La présente note de service a pour objet de donner un aperçu des règles pour les régions dans la première étape du [Règlement de l'Ontario 82/20](#) pris en application de la *Loi de réouverture de l'Ontario*, telles qu'elles s'appliquent aux établissements de restauration. Veuillez noter toutefois que ces règles peuvent être modifiées par la province.

Contexte

La [Plan d'action pour le déconfinement](#) de la province est un plan en trois étapes visant à rouvrir la province de manière sûre et prudente et à lever progressivement les mesures de santé publique.

L'Ontario passera à la première étape du [Plan d'action pour le déconfinement](#) le vendredi 11 juin 2021 à 0 h 01. La première étape est axée sur la reprise d'un plus grand nombre d'activités extérieures avec des foules moins nombreuses où le risque de transmission est moindre.

Règles de la première étape pour les établissements de restauration

En vertu de la « première étape » du [Règlement 82/20 de l'Ontario](#), les restaurants, les bars, les camions de nourriture, les kiosques de concession et les autres établissements de restauration peuvent ouvrir pour manger en plein air, sous certaines conditions. Les repas à l'intérieur et le service de style buffet ne seront pas autorisés à la première étape.

Les nouveaux règlements du [Plan d'action pour le déconfinement](#) n'exigent plus que les établissements de restauration ferment à une heure précise. À compter du 11 juin à 0 h 01, ces entreprises seront autorisées à rester ouvertes pour la restauration en plein air et le service d'alcool jusqu'à 2 h, conformément à leur permis d'alcool et au [Règlement sur les terrasses sur emprise](#) (2017-92, tel que modifié).

Sièges

Selon les règles pour les régions dans la première étape, il n'est pas permis d'asseoir plus de quatre personnes ensemble à une table extérieure, sauf si toutes les personnes assises à la table sont membres du même ménage, membres d'un autre ménage au maximum qui vit seul, ou personnes s'occupant d'un membre de l'un ou l'autre ménage.

Les clients doivent également rester assis à tout moment dans toute zone de restauration extérieure, sauf :

- en entrant/sortant de la zone et en se déplaçant vers leur table
- en commandant, en ramassant ou en payant une commande
- en allant aux toilettes ou en en revenant
- en faisant la queue pour effectuer l'une des actions énumérées ci-dessus
- lorsque cela est nécessaire pour des raisons de santé et de sécurité

La salle à manger extérieure doit être configurée de manière à ce que les clients assis à des tables différentes soient séparés par une distance d'au moins deux mètres, ou par du plexiglas ou une autre barrière imperméable.

Capacité

Le nombre total de clients autorisés à s'asseoir à l'extérieur de l'établissement doit être limité au nombre de personnes qui peuvent maintenir une distance physique d'au moins deux mètres avec chaque autre personne présente dans l'établissement (à l'exclusion des clients assis à la même table, conformément au règlement).

Recherche et dépistage des contacts

La personne responsable de l'établissement doit enregistrer le nom et les coordonnées de chaque client qui entre dans l'établissement, sauf si le client entre temporairement pour prendre ou payer une commande à emporter. Ces registres doivent être conservés pendant une période d'au moins un mois et ne doivent être divulgués que sur demande à un médecin hygiéniste ou à un inspecteur en vertu de la [Loi sur la protection et la promotion de la santé](#).

L'établissement doit procéder à un dépistage actif de tous les clients du restaurant, conformément aux conseils, recommandations et instructions du Bureau de la médecin en chef de la santé publique, avant qu'ils ne pénètrent dans l'enceinte de l'établissement.

Files d'attente

Aucun client n'est autorisé à faire la queue ou à se rassembler à l'extérieur de l'établissement s'il ne maintient pas une distance physique d'au moins deux mètres avec d'autres groupes de personnes à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement.

Aucun client ne peut être autorisé à faire la queue à l'intérieur de l'établissement, dans le but d'utiliser les toilettes ou de payer, à moins qu'il ne maintienne une distance physique d'au moins deux mètres des autres groupes de personnes à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement et

qu'il ne porte un masque de manière à couvrir sa bouche, son nez et son menton, à moins qu'il n'ait droit à l'une des exceptions énumérées dans le règlement (c.-à-d. une condition médicale qui l'empêche de porter un masque ou un masque).

Autres règles applicables

- Les masques doivent être portés lors de l'entrée, de la sortie ou de la circulation dans l'établissement (c.-à-d. lorsque vous vous levez de votre siège pour aller aux toilettes ou pour payer).
- La personne responsable de l'établissement doit apposer, dans un endroit bien en vue et visible du public, un panneau indiquant la capacité maximale d'accueil de l'établissement.
- La musique ne doit pas être diffusée à un niveau de décibels qui dépasse le niveau auquel une conversation normale est possible.
- Il est interdit de danser, chanter ou jouer de la musique dans l'établissement.
- Si la salle à manger extérieure de l'établissement est couverte d'un toit, d'un auvent, d'une tente, d'une marquise ou d'un autre élément, au moins deux côtés complets de l'ensemble de la salle à manger extérieure doivent être ouverts sur l'extérieur et ne doivent pas être substantiellement bloqués par des murs ou d'autres barrières physiques imperméables.
- Si une salle à manger extérieure de l'établissement est équipée d'un toit rétractable et que celui-ci est rétracté, au moins un côté complet de la salle à manger extérieure doit être ouvert sur l'extérieur et ne doit pas être substantiellement bloqué par des murs ou autres barrières physiques imperméables.

Application de la loi

Bien que les règles provinciales de la première étape traitent des exigences applicables aux espaces immédiatement associés aux établissements de restauration, on peut s'inquiéter du fait que les clients se rassemblent à l'extérieur de ces espaces, par exemple dans l'emprise de la voie publique, en particulier dans les zones de la ville où les routes ont été fermées à la circulation automobile pour créer des terrasses.

Les Services des règlements municipaux et de la réglementation surveilleront ces établissements de restauration et appliqueront les règlements provinciaux de la première étape, ainsi que tout autre règlement applicable, en conséquence.

Respectueusement,

Kim Ayotte
Directeur général par intérim
Services de protection et d'urgence

c.c. Steve Kanellakos, directeur municipal
Anthony Di Monte, directeur général, Services de protection et d'urgence
Roger Chapman, directeur, Services des règlements administratifs et de la réglementation
Peter Sloly, Chef, Service de police d'Ottawa