

De corona-horecaregels vertaald voor je kwb-afdeling

Versie 29 juli 2020

Deze regels gelden voor afdelingen met een eigen lokaal die drank schenken, voor restaurantdagen in afdelingen en voor elke andere activiteit waar je drank of eten aanbiedt. Uiteraard blijven de [HACCP-regels voor keukens](#) (afwaszone, koude/warme keuken, temperaturen ...) de basis voor een goede hygiëne in de keuken, maar daar komen in het kader van de COVID-19-pandemie nog enkele regels bij.

- Alle medewerkers in de keuken, achter de bar of in de zaal dragen een mondmasker.
- Afficheer bij de ingang van je lokaal de regels die van toepassing zijn op de deelnemers en licht ze mondeling toe bij het aankomen. [Je kan affiches en pictogrammen downloaden.](#)
- Werk voor restaurantdagen en andere eetfestijnen met op voorhand inschrijven. Gebruik eventueel tijdsloten om het aantal mensen dat kan deelnemen te vergroten.
- De deelnemers moeten ervan op de hoogte worden gebracht dat ze niet mogen deelnemen als ze symptomen hebben die op COVID-19 kunnen wijzen, of als ze de voorbije twee weken contact hebben gehad met een persoon met COVID-19 of een persoon met symptomen die op COVID-19 kunnen wijzen.

Zaal, toeg en bediening

De volgende regels gelden voor binnen én buitenruimtes.

- Plaats handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang, en laat deelnemers bij het binnenkomen (verplicht) hun handen ontsmetten.
- Begeleid deelnemers zoveel als mogelijk naar hun tafel. Duid zelf aan wie waar mag gaan zitten, en vermijd zo contacten tussen deelnemers.
- Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Aan de bar of rechtstaand consumeren is niet toegestaan.
- Deelnemers moeten aan tafel bediend te worden.
Uitzondering: als er slechts één medewerker achter de bar staat, kan worden besteld en bediend aan de bar, steeds met respect voor de afstand van 1,5 meter tussen deelnemer en medewerker en tussen de deelnemers onderling.
- Stel de tafels zo op dat de afstand van 1,5 meter ertussen gewaarborgd is. Je zal het aantal tafels dus ook in dit licht moeten aanpassen.
- Er mogen maximum **10** personen samen aan een tafel zitten, die bovendien tot dezelfde bubbel moeten behoren.
- Wanneer deelnemers zich door de ruimte verplaatsen om naar hun tafel te gaan, naar het sanitair te gaan, te vertrekken ... moeten ze verplicht een mondmasker dragen.
- Organiseer de verplaatsingen van de deelnemers (in de zaal en bij het naar buitengaan) zo dat het contact met andere deelnemers en de medewerkers tot een minimum wordt beperkt, en de anderhalve meter afstand steeds kan worden bewaard. Die afstandsmaatregel geldt ook voor het terras en voor het sanitair.
- Naar buiten gaan om te roken is niet toegestaan.



- Wie bediening doet, wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker. Borden of glazen afruimen en dan direct opnieuw opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze. Probeer daarom taken te verdelen (de ene persoon ruimt enkel af, de andere bedient enkel).
- Een mondmasker voor de medewerkers achter de toog is enkel verplicht als de afstand van 1,5 meter afstand niet gewaarborgd kan worden.
- Op tafel mogen geen boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, broodmandjes, siervoorwerpen ... staan. Geef voorkeur aan individueel verpakte porties (die je eventueel zelf kan bereiden). Een menu- of drankenkaart die door verschillende mensen wordt vastgenomen, is absoluut af te raden. Gebruik borden tegen de muur of een ander alternatief.
- Doe je een buffet, zorg dan dat er bij het aanschuiven altijd voldoende afstand tussen de deelnemers is. Bovendien moet je de toog of tafel met het buffet zo organiseren dat álle bulkproducten (bestek, servies, servetten, eten ...) ontoegankelijk zijn voor de deelnemers. De bediening gebruikt door een medewerker. Die draagt een mondmasker, houdt zich aan een strenge handhygiëne en bewaart anderhalve meter afstand ten opzichte van de deelnemers.
- Tafels en stoelen moeten na het vertrek van de deelnemers ontsmet worden, alvorens nieuwe mensen er mogen plaatsnemen. Alles wat op tafel kwam, moet na het vertrek van de deelnemers in de afvalcontainer gegooid worden, of gereinigd en ontsmet worden.
- Wat ventilatie betreft wordt aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren: door natuurlijke of mechanische ventilatie, afhankelijk van de zaal of omgeving.
- Om 1 uur 's nachts moet je je lokaal of activiteit sluiten. Lokale overheden kunnen beslissen dit uur te vervroegen. Ook als kwb-afdelingen moet je je aan dit sluitingsuur houden!
- Het gebruik van gemeenschappelijke spellen in het lokaal (biljart, darts ...) is enkel toegelaten indien de afstand van 1,5 meter kan worden gerespecteerd. Na elk gebruik moet alle materiaal ontsmet worden.

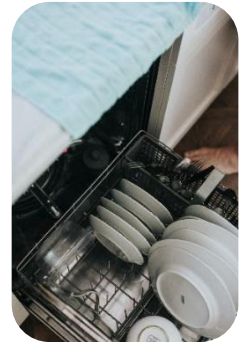
Keuken

- Het dragen van een mondmasker is verplicht voor de medewerkers in de keuken én in de zaal.
- Iedereen vermijdt zo veel mogelijk om met materiaal (messen, keukenhanddoeken ...) te werken dat al door anderen werd gebruikt. Als dit niet mogelijk is, wordt dit materiaal voor en na gebruik ontsmet, of zeer regelmatig vervangen.
- Er moet voldoende reinigings- en ontsmettingsproduct zijn, net als ontsmettende handgel, ontsmettende zeep ... Keukenmedewerkers wordt gevraagd de handen minstens om het half uur te wassen en ontsmetten, en telkens ze materiaal hebben aangeraakt dat anderen eerder hebben vastgenomen.
- Iedereen werkt slechts aan één gerecht. Probeer de verplaatsingen in de keuken ook zo veel mogelijk te beperken en kruislijnen te vermijden.
- Handdoeken, afwasmateriaal ... dienen veelvuldig gewisseld te worden.
- In geen geval mogen personen die geen medewerker zijn de keuken betreden.
- De keuken wordt regelmatig verlucht.



De afwas

- Keukenmaterialen was je bij voorkeur af in een industriële afwasmachine waarvan het water op minimum 60 graden staat. Indien die niet aanwezig gebruik je voldoende heet water met afwasmiddel. Spoel ook goed na met heet water.
- Glazen, tassen, servieswerk en bestek moeten na ieder gebruik gewassen worden met zeep en gespoeld worden.
- De bierglazen enkel spoelen in koud water met een spoel-middel volstaat niet. Was ze af: bij voorkeur machinaal, anders met de hand. Bierglazen kan je na ze te hebben afgewassen heet water en detergent eventueel naspoelen met koud drinkbaar, in plaats van heet, water.
- Indien het niet mogelijk is met heet water af te wassen, moet je rekening houden met het volgende:
 - Het gebruikte afwaswater moet altijd schoon worden gehouden.
 - Gebruik steeds voldoende afwasmiddel.
 - Laat de glazen voldoende lang weken.
 - Spoel na met drinkbaar water.
 - Gebruik één afwasbak voor het afwassen en een andere voor het naspoelen.
 - Laat de glazen goed uitlekken en drogen voor je ze opnieuw gebruikt. Droog bij voorkeur niet af met een handdoek. Is dit niet te vermijden, neem dan zeer regelmatig een nieuwe handdoek en was de handdoeken steeds na gebruik.
 - Was je handen voor je de gewassen glazen aanraakt.



Sanitair

- Bekijk of het openen/sluiten van de deuren mogelijk is zonder handen (vb. met de elleboog).
- Ook in de toiletruimte geldt de afstandsregel. Urinoirs naast elkaar kunnen dus niet gebruikt kunnen worden, tenzij met tussenschotten van 2 meter hoog.
- Voorzie in de toiletten uitsluitend papieren handdoekjes, en afsluitbare vuilnisbakken.
- Hang op het toilet affiches met duidelijke instructies voor het correct reinigen van de handen.
- Het sanitair moet veelvuldig gereinigd en ontsmet worden. Voorzie een globaal plan dat vastlegt wie wat schoonmaakt, met welke frequentie en met welke producten. Alle toiletten, deuren en klinken, kranen en lavabo's in of aan de toiletten dienen ontsmet te worden.
- Het gebruik van het sanitair door niet-deelnemers is verboden.



Provincies, steden en gemeenten kunnen bovenop deze algemene regels zelf nog verstrengingen opleggen. Check dus zeker bij je stad of gemeente of je activiteit mogelijk is!