

Horeca protocol:

Plan je een activiteit met eten of dranken, kijk dan zeker volgende sites na:

<https://heropstarthoreca.be/>

Volgende **minimale regels** dienen te worden nageleefd, onverminderd de toepasselijke protocollen (ivm plichten uitbater en inrichting) *Artikel 6 §1 MB*

- de uitbater **informeert** de klanten, personeelsleden en derden tijdig en duidelijk zichtbaar over de geldende preventiemaatregelen;
- de uitbater stelt **middelen voor de noodzakelijke handhygiëne** ter beschikking van het personeel en de klanten;
- de uitbater neemt de gepaste hygiënemaatregelen om de inrichting en het gebruikte materiaal regelmatig te **desinfecteren**;
- de **openbare ruimten**, met inbegrip van de terrassen in de openbare ruimte, worden georganiseerd overeenkomstig de voorschriften bepaald door de lokale overheden;
- de **klanten en personeelsleden dragen een mondmasker** of elk ander alternatief in stof
- In de besloten ruimten van de eet- en drankgelegenheden van de horecasector is het gebruik van een **luchtkwaliteitsmeter (CO2) verplicht** en dient deze op een voor de bezoeker duidelijk zichtbare plaats te worden geïnstalleerd.

De luchtkwaliteitsrichtnorm is 900 ppm CO₂. Tussen 900 ppm en 1200 ppm dient de uitbater te beschikken over een actieplan om compenserende luchtkwaliteits- of luchtzuiveringsmaatregelen te verzekeren. Boven 1200 ppm dient de inrichting onmiddellijk te worden gesloten.

Voor **catering** moeten steeds de actuele horecaprotocollen gevolgd worden: op dit moment zijn er volgende aandachtspunten **bij een publiek van meer dan 200 personen** (onder voorbehoud van wijzigingen) *Artikel 6 §2 MB*:

- verplicht gebruik van een **luchtkwaliteitsmeter** op een duidelijk zichtbare plaats, tenzij voor horeca-activiteiten op open terrassen;
- opstellen **actieplan** voor wanneer de luchtkwaliteitsnorm boven de 900 ppm CO₂ gaat - geluidsniveau van (achtergrond)muziek maximum 80 dB tenzij op open terrassen;
- **maximum acht personen per tafel**, kinderen tot en met 12 jaar niet meegeteld;
- **minstens 1,50 m tussen tafelgezelschappen**, tenzij op open terrassen wanneer de gezelschappen worden gescheiden door een plexiglazen wand met minimale hoogte van 1,80 meter;
- **bediening aan tafel** -verplicht **zittend consumeren**;
- verplicht chirurgische **mondmaskers voor alle personeel**;
- **klanten zijn verplicht een mondmasker te dragen voor verplaatsingen** in de eet- of drinkgelegenheden, zowel binnen als op terras;
- verplicht **sluitingsuur 1 uur** 's nachts.

*De bepalingen van deze paragraaf zijn niet van toepassing op de horeca-activiteiten bij :
de activiteiten bedoeld in MB artikel 15, § 2, eerste lid, met **een publiek van minder dan 200 personen** tot en met 30 september 2021, en van minder dan 500 personen vanaf 1 oktober 2021*

CERM

[Ga naar het COVID Event Risk Model](#)

De Vlaamse overheid ontwikkelde een tool die je kan invullen om je evenement te screenen op de coronamaatregelen. De tool is zo opgebouwd dat je door het invullen van een eenvoudige vragenlijst je evenement kan scannen op haar COVID-veiligheidsrisico. Dit wordt weergegeven met behulp van een kleurenlabel: groen, oranje, rood. Dit label wordt als de referentie beschouwd door lokale overheden bij het verlenen van vergunningen. Het resultaat van de tool moet je verplicht, ongeacht of het evenement binnen of buiten doorgaat, meesturen met je aanvraagformulier evenementen: <https://www.sint-niklaas.be/onze-dienstverlening/cultuur-en-vrije-tijd/evenementen-activiteiten/zelf-een-evenement-organiseren>