

# Prévention de la COVID-19

## BAR - RESTAURATION



**PRÉVENIR**

- Avant la réouverture, un dégraissage/nettoyage/désinfection de la cuisine, de la salle, des vestiaires et des sanitaires est à réaliser
- Un dégraissage complet des climatisations est à programmer (se référer à la fiche CVC)

Respecter les consignes d'hygiène habituelles et renforcer notamment les points listés ci-après :

### 1. Organisation en cuisine

- Port du masque chirurgical (en papier jetable) obligatoire à renouveler toutes les 3/4 heures maximum
- Renforcer le plan de nettoyage et de désinfection (lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières...)
- Pour les repas à emporter, limiter la coactivité et le contact avec le livreur, prévoir une zone de dépose des repas déjà emballés, avec présence de produits hydro alcooliques
- A la fin du service et sans délai, procéder au nettoyage et à la désinfection manuels de toutes les surfaces et équipements de la cuisine

# Prévention de la COVID-19

## BAR - RESTAURATION

### 2. Réception des marchandises

- Prévoir une **zone de dépose en extérieur** (éviter la coactivité et le contact avec le livreur)
- Lors de la livraison : retirer et jeter les emballages dans les zones dédiées. A l'issue, se laver et se désinfecter les mains

### 3. Salles / terrasses

- L'accueil des clients dans les restaurants est réalisé **en privilégiant la réservation**
- **Organiser, le cas échéant, une file d'attente dans le respect de la mesure d'un mètre cinquante (1,50 m) de distanciation** sanitaire à l'entrée de l'établissement
- **Port du masque pour tout le personnel de salle**
- **Le port du masque est obligatoire lorsque les clients ne sont pas attablés**
- **Limiter le nombre maximum de personnes à table à 10** en assurant un espacement de cinquante centimètres (50 cm) en latéral entre les convives
- **Privilégier le placement en terrasse**
- **Seul le service à table est autorisé ; le service au comptoir/bar est interdit**
- **Ne pas offrir de service de vestiaire pour les clients**

**PRÉVENIR**

# Prévention de la COVID-19

## BAR - RESTAURATION



**PRÉVENIR**

- **Mettre à disposition des produits hydro alcooliques** à l'entrée du restaurant
- **Nettoyer et désinfecter entre chaque client** les tables, les chaises et les points contacts (accoudoirs...)
- **Respecter la distanciation** en séparant les tables d'1,5 m ou installer des éléments de séparation entre les tables d'une hauteur suffisante
- **Renforcer le nettoyage et la désinfection des tables entre chaque client.** Désinfecter tables, chaises, écrans de protection ainsi que tous les accessoires de table
- **Placer le pain dans des contenants passant en plonge ou lavables**, et changés entre chaque client (corbeilles plastiques, inox, assiette céramique mais pas de contenant tissus ou en bois)
- **Désinfecter les contenants des condiments** (huile, sel, poivre...) déposés sur la table entre chaque client ou mettre à disposition des dosettes individuelles
- **Favoriser le recours aux menus affichés** (type ardoise ou affiches grand format) ou disponibles sur smartphone ou sur des cartes plastifiées, nettoyées et désinfectées entre chaque client
- **Ne pas proposer de service en buffets/self-service et d'assiettes à partager**
- **Limiter l'ambiance musicale de sorte à ne pas inciter à la danse**
- **Proscrire les karaokés et autres activités engendrant la proximité** ainsi que l'utilisation d'équipements communs

# Prévention de la COVID-19

## BAR - RESTAURATION

**PRÉVENIR**

- **Aérer régulièrement la salle tout en évitant de provoquer la formation de condensation sur les climatisations** 
- **Favoriser le paiement par carte bancaire** 
- **Se laver les mains à l'eau et au savon très fréquemment pendant le service et à chaque manipulation d'argent et compléter par une désinfection avec un produit hydro-alcoolique**
- **A la fin du service et sans délai, procéder au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces et équipements de la salle**

### 4. Vestiaires du personnel

- **S'assurer de la mise à disposition d'une poubelle à commande non manuelle en parfait état de fonctionnement**
- **Prévoir si nécessaire une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique**

### 5. Organisation des pauses du personnel

- **Organiser si nécessaire la prise des repas en horaire décalé en respectant une distanciation d'1,5 m minimum entre les personnes**

# Prévention de la COVID-19

## BAR - RESTAURATION

### 6. Sanitaires

- **Augmenter les opérations de désinfection des points contacts par spray au cours du service et mettre à disposition des savons et des produits hydro-alcooliques ainsi que des essuie-mains à usage unique et s'assurer de leur approvisionnement permanent**
- En cas de sèche-mains avec récupérateur d'eau, pulvériser régulièrement, à l'intérieur, un produit virucide ménager
- Placer une poubelle avec couvercle à pédale et l'équiper d'un sac à évacuer fermé et à changer à chaque fin de service au minimum
- Mettre à disposition du personnel de ménage du gel WC avec Javel pour le nettoyage régulier de la cuvette
- **A la fin du service et sans délai, procéder au nettoyage et à la désinfection** manuels de toutes les surfaces et équipements des sanitaires
- **Installer des distributeurs de produits hydro-alcooliques ainsi que des distributeurs de désinfectant** pour la lunette et veiller à les maintenir approvisionnés en permanence

**PRÉVENIR**