

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION



PRÉVENIR

- **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

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

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

3. Salles / terrasses

- L'accueil des clients dans les restaurants pour le service du midi et du soir a lieu uniquement sur réservation
- Pour le service du midi, organiser une file d'attente dans le respect de la mesure d'1m50 de distanciation sanitaire à l'entrée de l'établissement
- Mettre à disposition des produits hydro alcooliques à l'entrée du restaurant
- Port du masque pour tout le personnel de salle
- Le port du masque est obligatoire lorsque les clients ne sont pas attablés
- Privilégier le placement en terrasse
- Limiter le nombre maximum de personnes à table à 6 personnes en assurant un espacement de 50 cm en latéral entre les convives
- Seul le service à table est autorisé ; le service au comptoir/bar, les tables basses et les mange-debout sont interdits
- Ne pas offrir de service de vestiaire pour les clients
- Favoriser le paiement par carte bancaire



PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

PRÉVENIR

- **Nettoyer et désinfecter entre chaque client** les tables, les chaises et les points contacts (accoudoirs, accessoires de tables...)
- **Séparer** les tables d'1,50 m de bord de table à bord de table ou installer des éléments de séparation entre les tables d'une hauteur suffisante
- **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**
- **L'utilisation des ventilateurs (sauf plafonniers) et brumisateurs est interdite**
- **Toute ambiance musicale est proscrite dans les restaurants**
- **Aérer régulièrement la salle tout en évitant de provoquer la formation de condensation sur les climatisations**



Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

PRÉVENIR

- **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
- **Interdiction des activités sur place de bar, de snack, de débits de boissons, de service de petit déjeuner, de glacier et de salon de thé ou de café**
- **Vente à emporter autorisée de 6 heures à 21 heures, service de livraison jusqu'à 22 heures**
- **Pour le déjeuner, y compris à l'occasion d'un évènement privé, l'établissement n'accueille, sur présentation d'un justificatif, que des clients de nationalité monégasque ou disposant d'une résidence à Monaco, ou y exerçant une activité professionnelle dûment autorisée ou y étant scolarisés, étudiants ou en formation, ou encore séjournant dans un établissement hôtelier de la Principauté**
- **Pour le dîner, y compris à l'occasion d'un évènement privé, l'établissement n'accueille, sur présentation d'un justificatif, que des clients de nationalité monégasque ou disposant d'une résidence à Monaco, ou encore séjournant dans un établissement hôtelier de la Principauté**
- **Les activités de bar sont réservés à la clientèle pendant le déjeuner ou du dîner**

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

PRÉVENIR

- Assurer le service de restauration pour le déjeuner de 11 heures à 15 heures et pour le dîner de 19 heures à 21 heures 30
- Les personnes ayant dîné au restaurant ont jusqu'à 22 heures pour effectuer le déplacement entre le lieu du restaurant et leur lieu de résidence
- Délivrance par l'établissement d'un justificatif attestant de l'heure de départ

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'1,50 m minimum entre les personnes

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

PRÉVENIR

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