

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION



- **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

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

3. Clients autorisés

Les activités sur place de restauration, de bar, de snack, de débits de boissons, de service de petit déjeuner, de glacier et de salon de thé ou de café, y compris pour un évènement privé, ne peuvent être assurées, qu'au profit de clients qui justifient soit :

- être de nationalité monégasque ;
- disposer d'une résidence à Monaco, dans les Alpes-Maritimes ou dans la province d'Imperia ;
- exercer une activité professionnelle dûment autorisée, accompagnés, le cas échéant, d'un ou plusieurs membres de leur foyer ayant la même adresse de résidence ;
- être scolarisés, étudiants ou en formation à Monaco ;
- faire partie de ses adhérents ou abonnés ;
- séjourner dans un établissement hôtelier de la Principauté ;
- de leur statut vaccinal ;
- du résultat négatif d'un test virologique de type RT-PCR pour la détection du virus SARS-CoV-2 ou d'un test antigénique permettant la détection de la protéine N dudit virus, effectué au plus tard 48 heures avant ;
- De leur rétablissement à la suite d'une contamination par la COVID-19.

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

PRÉVENIR

4. Salles / terrasses

- L'accueil des clients dans les restaurants pour le service du midi et du soir a lieu uniquement sur réservation
- Informer les clients au moment de la réservation des dispositions relatives à leur accueil et leur indiquer qu'à défaut de présentation d'un justificatif, l'accès à l'établissement leur sera refusé
- Organiser une file d'attente afin de maintenir la distance minimale d'au moins 1m50 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
- Limiter le nombre maximal de personnes à table à 10 en assurant un espacement de 50 cm en latéral entre les convives ; limiter ce nombre à 2 pour les tables type « bistro »

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION



PRÉVENIR

- **Séparer les tables** soit, en intérieur d'1,50 m de bord de table à bord de table ou, en extérieur, d'au moins 1 mètre, ou installer des éléments de séparation entre les tables d'une hauteur suffisante
- **Privilégier le placement en terrasse**
- **Seul le service à table est autorisé**
- **Proscrire :**
 - le service au comptoir ;
 - le service en buffets sans serveur ;
 - les assiettes et plats à partager ;
 - les tables mange-debout. Ne sont pas considérées des tables mange-debout les tables hautes avec des assises permettant d'assurer un espacement de 50 cm en latéral entre les convives)
- **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
- **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

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...)
- **Proscrire l'utilisation des ventilateurs et brumisateurs**
- **Limiter le niveau sonore de l'ambiance musicale à 74 décibels**
- **Ne pas offrir de service vestiaire pour les clients**
- **Favoriser le paiement par carte bancaire** 
- **Aérer régulièrement la salle tout en évitant de provoquer la formation de condensation sur les climatisations** 
- **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

5. 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

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

6. 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**

7. 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