

Prévention de la COVID-19



ETABLISSEMENTS AVEC AMBIANCE MUSICALE / DANSE

PRÉVENIR

1. Activités visées

- Exploitation d'une discothèque.
- Activité secondaire de discothèque, de danse, d'animation musicale ou de karaoké, annexe à une activité de bar ou de restaurant.
- Evènement festif ou ludique avec activité de danse, d'animation musicale ou de karaoké.

2. Conditions d'entrée

Les seuls clients dont la présence est permise dans l'établissement lors d'une activité visée ci-dessus, sont ceux pouvant présenter l'un des justificatifs suivants **SOUS FORMAT DIGITAL OU PAPIER (PAS DE QR CODE EXIGE)** :

- un justificatif de 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, d'au plus 72 heures ;
- un justificatif de statut vaccinal ;
- un justificatif de certificat de rétablissement à la suite d'une contamination par le virus SARS-CoV-2

Prévention de la COVID-19



ETABLISSEMENTS AVEC AMBIANCE MUSICALE / DANSE

3. Salles / terrasses

- **Accueillir les clients uniquement sur réservation et les informer, au moment de la réservation, des dispositions relatives à leur accueil en leur indiquant qu'à défaut de présentation d'un passe sanitaire valide l'accès leur sera refusé ;**
- **Limiter le nombre maximal de clients au nombre de places assises dans l'établissement ;**
- **Établir un plan de nettoyage et de désinfection renforcé des locaux et des équipements respectant le principe du TACT (Température, Action mécanique, Concentration, Temps de contact des produits d'entretien) ;**
- **Matérialiser au sol, à l'entrée de l'établissement, la file d'attente pour maintenir la distance minimale d'au moins 1,5 mètre entre deux personnes ;**
- **Imposer le port du masque au personnel et aux clients dans les files d'attente ;**
- **Imposer aux clients de consommer à leur table toute nourriture ou boisson ; toutefois, dans le cadre d'un événement festif privé avec activité de danse ou d'animation musicale, le cocktail debout est permis ;**
- **Limiter le nombre maximal de personnes à table à 12 en assurant un espacement de 50 cm en latéral entre les convives ; limiter ce nombre à 2 pour les tables type « bistro »**

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19



ETABLISSEMENTS AVEC AMBIANCE MUSICALE / DANSE

PRÉVENIR

- **Séparer les tables** d'au moins 1 mètre, ou installer des éléments de séparation entre les tables d'une hauteur suffisante
- **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
- **Renforcer le nettoyage et la désinfection des tables entre chaque client** ; désinfecter avec un produit désinfectant virucide les tables, les chaises, les écrans de protection et tous les accessoires de table
- **Proscrire :**
 - la consommation au comptoir ;
 - le service en buffets, sans serveur ;
 - les assiettes et plats à partager ;
 - l'utilisation d'équipements communs
- **Proscrire l'utilisation des ventilateurs et brumisateurs**
- **Ne pas offrir de service vestiaire pour les clients**

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

Prévention de la COVID-19



ETABLISSEMENTS AVEC AMBIANCE MUSICALE / DANSE

5. Organisation des pauses du personnel

- Organiser si nécessaire la prise des repas en horaire décalé

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