

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

- **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

PRÉVENIR

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

- **Mettre à disposition des produits hydro-alcooliques** à l'entrée du restaurant
- **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
- **Nettoyer et désinfecter entre chaque client** les tables, les chaises et les points contacts (accoudoirs, accessoires de tables...)

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

PRÉVENIR

- 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

4. Vestiaires du personnel

- S'assurer de la mise à disposition d'une poubelle à commande non manuelle en parfait état de fonctionnement

Prévention de la COVID-19

BAR - RESTAURATION

PRÉVENIR

5. 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**
- 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