



Chambre syndicale
des Luthiers Musiciens
Festifs et Nocturnes

PROTOCOLE SANITAIRE

COVID-19

2 juin 2020

RESTAURANTS

TRAITEURS

BARS

Le groupe social est un groupe de plusieurs individus en relation grâce à leurs rôles et statuts au sein d'un lieu par exemple lié à leur unité sociale

Le port du masque est obligatoire
pour tout le personnel et les clients lorsqu'ils se déplacent.



- ◆ DISTANCE A RESPECTER ENTRE LES TABLES DE CHAQUE GROUPE : 1m
- ◆ SEUIL A RESPECTER ET A NE PAS DEPASSER : 10 PERSONNES
- ◆ TABLES DISTANTES D'1 METRE SAUF SI ECRAN (TYPE PLEXIGLASS)
- ◆ CIRCULATION A L'INTERIEUR DOIVENT ETRE ORGANISEES
- ◆ GEL HYDROALCOLIQUE A L'ENTREE

ATTENTION

**S'AGISSANT DES BARS ET POUR
EVITER LES RISQUES A L'INTERIEUR
DES ESPACES DONT LE
RENOUVELLEMENT EST MOINS BIEN
ORGANISE**

**PAS DE
CONSOMMATION
DEBOUT**

Restriction lourdes de conséquences à la lumière des risques identifiés. Ces mesures sont à prendre en compte au moins durant trois semaines et seront revalorisées avant le 22 juin date du prochain rendez-vous

TERRASSES : TROIS POINTS :

1. **EXTENSION** : En cours de négociation avec la Ville de Paris
2. **AUTORISATION TERRASSE** :
Uniquement ceux qui ont un droit de terrasse
3. **HEURE DE FERMETURE 2 H du matin pas plus.**

ATTENTION :
SONORISATION
PROSCRITE

TERRASSES : BARS

- Adapter le bar pour permettre plusieurs postes de travail séparés de plus d'1 m
- Dédier un poste à chaque salarié
- Si le matériel utilisé ne peut être dédoublé, veiller à assurer la désinfection de l'ensemble du poste de travail avec minutie
- Selon la configuration de l'établissement, établissez et matérialisez un plan de circulation pour limiter les croisements des personnes et entre la vaisselles et verreries sales et propres
- Les tables seront organisées pour permettre la circulation du service
- Désinfecter les tables et chaises après chaque client
- Rédiger une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour le client

ACCUEIL – SERVICE – DEPART DES CLIENTS

- Seuls les clients dotés d'un masque sont autorisés à se déplacer dans l'établissement
- Chaque client devra impérativement utiliser du gel hydroalcoolique ou se laver les mains à l'entrée et à la sortie de l'établissement
- Il sera indiqué au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire
- Proscrire la mise à disposition des journaux et revues, ainsi que toutes publications en libre service (plan, horaire de bus)
- Privilégier les menus à usage non collectif, QR Code, jetables sur papier libre, set de table imprimé ou Ardoise...
- Privilégier les règlements dématérialisés de type sans contact/paiement par téléphone

EQUIPEMENT ET SERVICE

- Dans le cas de fermeture prolongée, rincer la tuyauterie d'eau froide pendant au moins 5 minutes. La température de l'eau chaude doit être relevée à l'endroit le moins favorable : 55 °C
- Si vous ne pouvez pas supprimer votre climatisation, prévoir le nettoyage des filtres et assurez-vous de son entretien régulier.
- Afficher visiblement toutes les informations utiles pour vos clients notamment ; signalez la distance de sécurité ou les limitations du nombre de personnes ; marquer/signaler la distance sociale aux endroits stratégiques.
- Prévoir l'approvisionnement permanent des consommables (produits de nettoyage et de désinfection, papier sèche-mains, masques, gants, sur-blouses ...) et mettre en place une gestion des stocks en conséquence.
- Suivant la configuration de vos locaux, organiser des flux entrée et sortie des clients, Eviter tout ce qui peut-être touché successivement par des clients (livres, journaux, menus réutilisables, salières, poivrière, condiments...)

RESSOURCES HUMAINES

- Veillez à ajuster les horaires en fonction de votre activité en tenant compte des contraintes et du renforcement des mesures d'hygiène.
- Travailler autant que faire se peut en équipe.
- Partager strictement les équipes de travail afin d'éviter toute infection et notamment celle d'un collaborateur, qui vous obligerait à le mettre en quarantaine.
- Préparer et adapter les procédures des salariés en fonction de cette nouvelle organisation.

NE PAS OUBLIER DE METTRE A JOUR LE DOCUMENT UNIQUE

INFORMER SON PERSONNEL

- Organiser des réunions régulières avec le personnel pour rappeler les consignes et celles à venir tout en respectant la distance minimale de 1m. Les réunions à l'extérieur devront être privilégiées. Avant chaque prise de poste présenter son organisation
- Rappeler au personnel de ne pas se toucher le visage avec ou sans gant sans nettoyage des mains.
- Chaque salarié doit avoir une connaissance des mesures, vous devez donc l'informer régulièrement
- Porter une attention toute particulière aux salariés
- Refuser à toute personne présentant des symptômes de covid-19 en particulier toux, température, perte de l'odorat et/ou du goût.
- Privilégier les modes transport individuels.
- Dans le cas des transports en commun : distance minimale de 1 m lavage des mains obligatoire.

VESTIAIRE DU PERSONNEL

- Dans le local à vestiaire, prévoir savons, lingettes, gel hydroalcoolique et poubelle à commande manuelle.
- Prévoir une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer dans le vestiaire et respecter la distanciation physique entre collaborateurs.
- Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoir une poubelle pour déposer les vêtements de travail sales, ou prévoir un contenant unique par salarié pour le transport de ses vêtements.
- Prévoir une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et le retour des vêtements propres accessibles au seul livreur veiller au respect des distances minimales.
- Prévoir des vêtements de travail à usage unique si possible ou un changement à chaque prise de poste ou mettre à disposition une surblouse à usage unique ou adapter la fréquence de nettoyage et de changement de vêtements des collaborateurs.

LAVAGE DES MAINS

- Lavage régulier des mains à l'eau et au savon ou au besoin avec une solution hydroalcolique.
- Se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun.
- Ne pas serrer les mains et pas d'embrassade.
- Les gants jetables ou de travail sont utilisés pour le nettoyage et désinfection et pour manipuler les poubelles

Attention ! le port des gants est très contesté.

Le virus peut aussi se trouver sur les gants : donnent un faux sentiment de sécurité.