



BARS/CAFES PRECAUTIONS A PRENDRE :

LA PREPARATION DE LA REPRISE

- Adaptez votre plan de nettoyage avec suivi : périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité (lavage de mains, nettoyage des comptoirs, plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage, vêtements de travail...). [En cas de changement de poste aussi.](#)
- Limitez le nombre de personnes derrière le bar (répartition des rôles et tâches entre préparation des boissons et services, encaissement, préparation des boissons par une personne dédiée par exemple...).
- Répartissez les espaces pour éviter les croisements entre le personnel s (carré, rang ou autre), un sens de circulation pour éviter les croisements des clients.
- Prévoyez le port d'une protection respiratoire, à minima **masque tissus de catégorie 1**.
- Faites commencer le travail de manière **échelonnée**.
- Respectez la distance minimale entre personnes (au moins un mètre) : attribuez une tâche précise à chacun pour éviter les interactions.
- Attribuez dans la mesure du possible **des outils de travail individuels propres à chaque serveur** (plateau, limonadier, outils de commandes (digitales ou bloc de commandes, couteaux ...) ou dédiez une personne à l'encaissement.
- Affichez « se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun ».
- Mettez en permanence à disposition sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydro-alcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle... Prévoyez des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.

- Matérialisez différentes zones afin de respecter la distance d'au moins 1 m. entre les clients et entre les clients et le personnel (encaissement, service au comptoir,...).
- **A défaut d'une organisation permettant le respect de la distanciation physique, équipez soit le personnel d'une visière soit le comptoir d'un écran/rideau transparent permettant de séparer le personnel du client. Prévoyez une zone ou fente (partie basse) permettant le passage des boissons.**
- Privilégiez le paiement par carte bancaire sans contact. En cas de paiement en espèces, mettez en place un ramasse-monnaie (**pas de remise de main à main**)
- En cas de paiement par chèque : posez le chèque sur le comptoir. Ne prenez pas la pièce d'identité et recopiez les informations. Privilégiez le stylo du client ou mettez à disposition des stylos à usage unique pour signature.
- Retirez les produits mis en vente sur le comptoir afin d'éviter que les clients les touchent, toussent ou postillonnent dessus.
- **Suspendre l'accès au billard, babyfoot etc. (jeux collectifs)**

Habillage/déshabillage :

- Dans les vestiaires, prévoyez une poubelle à commande non manuelle pour déchets, savon, papier pour essuyage lingettes, gel hydro-alcoolique,
- Prévoyez une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateur.

Vêtements professionnels :

- Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez un sac pour vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.
- Prévoyez un changement à chaque prise de poste des vêtements de travail et adaptez la fréquence de nettoyage.
- Prévoyez une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et retour des vêtements propres accessibles au seul livreur en veillant à limiter la Co- activité et à défaut respect des distances minimales.
- Si vêtements housés, enlever la housse et se laver les mains.



Service de la clientèle :

- **Définissez et affichez à l'entrée de l'établissement les dispositions d'accueil des clients avec toutes les informations utiles** (rappel des consignes, organisation du service, nombre de personnes par zone, ...).
- **Matérialisez différentes zones afin de respecter la distance d'1 m. de distanciation sociale entre les clients** (pas de groupe supérieur à 10 personnes).
- **Agencez les tables pour permettre la distanciation sociale.**
- **Supprimez les carafes, amuses bouche... collectifs, préférez une mise à disposition individuelle.**
- **Informez les salariés de servir sur le côté, bras tendu.**
- **Proscrivez le service de face et dans le dos.**
- **Affichez la carte à plusieurs endroits stratégiques.**
- **Etudiez la possibilité d'utiliser des cartes numériques (voir QR-COD sur les tables par exemple), et/ou une carte sur pied pouvant être déplacée au besoin par le personnel.**
- **En cas d'utilisation de cartes à disposition de la clientèle, celles-ci doivent être nettoyées/désinfectées entre chaque client.**
- **Servez uniquement dans des verres propres** (non utilisation du verre du client pour une nouvelle boisson identique nécessitant le remplissage du verre par le personnel).
- **Veillez à ce que la vaisselle et verrerie propres ne croisent pas des produits sales, soient manipulées avec des mains propres et sèches et stockées dans des zones distantes de tout risque de contamination.**
- **Entre chaque client/table, faites nettoyer le mobilier utilisé avant d'installer un nouveau client** (table, chaise, tabouret, comptoir...)
- **Préférez l'utilisation de produits de nettoyage/désinfectant sans alcool avec un faible pouvoir inflammable.**



Sanitaires clientèle:

- Veillez à ce que les sanitaires restent propres en permanence, et les zones de contact avec les mains (poignées, robinetterie, dérouleurs d'essuie-mains, distributeur de savon...) doivent être nettoyés très fréquemment. **Supprimez les sèche-mains électriques.**
- **Prévoyez une poubelle à commande non manuelle** pour déchets, savon, papier pour essuyage, lingettes, un affichage d'information sur les mesures sanitaires.

Avant l'ouverture des locaux :

- Procédez à un grand nettoyage.
- Contrôlez visuellement les circuits d'eau (arrivée et évacuation), de gaz ou d'électricité, chambres froides, pour identifier d'éventuels dysfonctionnements et doivent être remis en service par du personnel compétent **conformément aux instructions des fournisseurs des équipements après un arrêt prolongé.**
- **Laissez couler l'eau de tous les points de puisage** (lavabos des sanitaires, des espaces de convivialité, des espaces de restauration, points d'eau pour le nettoyage des locaux, douches des vestiaires, douches de sécurité (si possible, mettre le pommeau dans le bac à douche pour éviter la formation d'aérosols) pour éliminer le biofilm.
- Pour les distributeurs de boissons connectés au réseau d'eau potable, faites couler l'eau jusqu'à renouveler totalement l'eau présente dans les circuits non utilisés ; pour les distributeurs à réservoir, videz et nettoyez le réservoir.
- Si les bâtiments sont équipés de tours aéroréfrigérantes (TAR), avant la remise en route **assurez-vous que la concentration des Legionella pneumophila dans l'eau ne dépasse pas la concentration réglementaire.**
- Pour les appareils fonctionnant au gaz (chaudière, gazinière par exemple), référez-vous strictement aux consignes émises par le fournisseur pour la remise en route de l'équipement.
- Inspectez tous les tuyaux flexibles visuellement avant la remise en pression de gaz et, en cas de doute, une recherche de fuite à l'aide de tensioactif sera effectuée lorsqu'ils seront en pression.

Systeme de ventilation, aération, climatisation et chauffage :

- Favorisez le renouvellement de l'air (dilution) et limitez le brassage de l'air (dispersion). Cet air peut être chauffé ou refroidi sans que cela ne change les préconisations.
- Lorsque le bâtiment est ventilé mécaniquement, vérifiez le bon fonctionnement de la ventilation en s'assurant d'un débit de 25m³/h/pers.
- Si cette vérification de débit n'est pas possible, il faudra s'assurer a minima qu'un flux d'air venant de l'extérieur vers les zones de travail est existant.

En complément, il est conseillé :

- D'activer la ventilation nominale même pendant les périodes d'inoccupation des bâtiments (exemple : VMC la nuit)
- De compléter ce renouvellement d'air par une aération des locaux par ouverture des fenêtres dès que l'on sort du local, au moins 15 minutes pendant la pause déjeuner (l'aération se fera porte du local fermée).
- De faire fonctionner, si possible, le système de ventilation avec apport de l'air extérieur, sans utiliser le mode recyclage de l'air.
- De maintenir les consignes habituelles de chauffage, de refroidissement et d'humidification.
- De s'assurer que les entrées d'air et bouches d'extraction ne sont pas obstruées. De remplacer les filtres selon le calendrier habituel d'entretien, en assurant la protection habituelle des intervenants, notamment pour les voies respiratoires