

Titre	Question	Réponse
Activités indoor	<p><i>Les bars qui sont aussi bowling et salle de jeux ? Qu'en est-il des salles de trampolines, salle de billard, et bowlings rentrent-ils dans cette catégorie ?</i></p> <p><i>Dans un bar, en respectant les mesures et distances peut-on jouer billard, fléchettes flipper.. ?</i></p>	<p>Pour les autres activités indoor, il n'y a pas d'éléments dans le décret qui interdisent leurs reprises. Cela suppose toutefois que ces activités répondent à plusieurs critères:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'utilisation individuelle ou en groupe social identifié</li> <li>- une distanciation matérialisée.</li> </ul> <p>Ainsi pour un billard il y aura à la fois le périmètre de jeu + un espace réservé table-chaise pour éviter que les clients fassent des déplacements dans la salle.</p> <p>Il sera nécessaire d'effectuer un nettoyage complet du billard et de l'ensemble des accessoires entre deux groupes d'utilisateurs.</p> <p>Pour un flipper, il devra être utilisé systématiquement à chaque changement de groupe de joueur. Et il semble préférable de pouvoir le justifier.</p>
Animation musicale	<p><i>Les concerts sont ils autorisés en terrasse ?</i></p>	<p>Oui les animations musicales sont possibles.</p> <p>Il est toutefois nécessaires d'assurer les mesures de distanciation des musiciens entres eux et la distanciation avec les clients. Un marquage au sol s'impose.</p>
BAM Discothèque	<p><i>-- Les BAM et RAM peuvent ils ouvrir le 2 juin ? - Une discothèque qui veut rouvrir en débit de boisson plus traditionnel, avec tables et chaises, peut-elle le faire?</i></p>	<p>Le Bar à Ambiance Musicale est soit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un Bar qui offre une prestation musicale complémentaire attractive</li> <li>- un bar qui offre en complement de la musique attractive la possibilité de danser</li> </ul> <p>Dans les deux cas, ce qui n'est pas possible c'est d'assurer un service debout et de danser.</p>
Bars et terrasses	<p><i>Est-ce que les pubs avec des ouvertures tardives 2h30 ou 5h du matin sont considérés comme bars ou comme boîtes de nuits !! Ils peuvent ouvrir le 02 ou doivent attendre le 22 juin .. merci</i></p>	<p>Il n'y a pas de "couvre-feu" à l'activité professionnelle. C'est bien l'activité qui permettra ou non au professionnel de servir des clients. Le BAM étant défini par des critères et distinct du café traditionnel</p>
Bars et terrasses	<p><i>Concernant les bars, consommation des boissons au bar, position assise sur tabouret avec distance d'1 m c'est ok?</i></p>	<p>La consommation au comptoir debout n'est pas possible.</p> <p>La consommation au bar sur un tabouret haut est possible sous réserve de la mise en place d'un écran car la distanciation nécessaire à la protection des salariés doit être de 1 m. La distance entre les clients devra aussi d'être d'1m.</p>
Bowlings	<p><i>Pouvez-vous nous dire si les bars des bowlings peuvent ouvrir mardi prochain.</i></p>	<p>Ouverture à partir du 2</p> <p>Sous réserves d'appliquer les mesures d'hygiène et de distanciation, sauf en zone orange, les bowlings peuvent ouvrir</p>
buffet-self	<p><i>Dans le guide il était noté "le libre service est à éviter", en fait il est interdit et si pour le buffet le client à un couvert de service a usage unique? La question des buffets au petit-déjeuner ? Comment les organiser efficacement sans poster quelqu'un en continu ?</i></p>	<p>Les buffets-selfs ne sont pas interdits. Dans les faits les contraintes sont importantes et conduisent à ce que le client ne puisse, de près ou de loin être en contact avec la nourriture ou des ustiles qu'un autre convive touché ou se servir. Le portionnage individuel et protégé des aliments est possible comme le service par un serveur attiré.</p> <p>Les couverts à usage unique sont insuffisants puisque le client est en contact avec les produits.</p>
Cabarets	<p><i>Les cabarets peuvent-ils rouvrir?</i></p>	<p>Oui s'ils sont en P</p>
Casino	<p><i>Je reviens également sur les CASINOS (salles de jeux, roulette, black jack, etc... Machines à sous) peuvent-ils rouvrir ?</i></p>	<p>Les casinos peuvent rouvrir sauf pour leurs activités de tables de jeux.</p>
Chambres	<p><i>Chambre relouable le soir même?? Pour les chambres, la durée du virus étant de 12 H sur les tissus, il n'est pas possible de faire les chambres avant 12 H après le départ du client. On ne peut pas donc relouer le soir même ? Le nettoyage des salles de bain faut-il les refaire lors des recouches ?</i></p>	<p>Dès lors que pouvez garantir que les traitements, nettoyages réalisés assurent le client que la présence du COVID "est peu probable", la location peut-être réalisée.</p> <p>C'est pour cette raison que l'attente complémentaire, quand c'est possible, offre cette garantie.</p> <p>Pour les recouches, ne pas les faire offre cette garantie aux clients puisque personnes, autres qu'eux n'auront pénétrés dans la chambre. A défaut toute la chambre doit être nettoyée.</p>
Clients	<p><i>Peut-on obliger les clients à mettre du gel?</i></p>	<p>C'est le professionnel qui fixe les conditions d'entrée dans son établissements. Il doit afficher ces conditions et les rappeler à la clientèle.</p>

Titre	Question	Réponse
Climatisation	<i>Peut on utiliser les climatiseurs dans les salles de restaurants / bars ? Pardon mais le conseil aujourd'hui est de couper la climatisation. Cette information est importante car toutes les enseignes n'appliquent pas cette mesure qui peut avoir des conséquences pour nos unités. Avez-vous une information à ce sujet ?</i>	Il est préconisé un renforcement de l'aération naturelle. L'utilisation des climatisations n'est pas interdite mais il est suggéré de nettoyer plus régulièrement les filtres. Dans l'idéal pour les contrôles, prévoir les justifications de maintenance ou les dates d'achat et de changement de filtres. Il faut éviter les flux d'air latéraux.
Distanciation	<i>Si nous comprenons bien vos explications concernant le dos à dos, s'il n'y a pas de passage de service prévu derrière les clients, 2 clients peuvent donc être à moins d'1 mètre en dos à dos. D'après le plan, prévoir des écrans sur pieds ou fixés aux tables ?</i>	En toute circonstance il doit y avoir un espace d'1m entre les individus. Cette distance ne s'applique pas entre les individus d'un même groupe mais entre les individus de tables différentes. A défaut, il est nécessaire d'avoir un écran de protection. Ainsi le dos à dos est possible mais avec un écran de séparation. Peu importe la façon dont l'écran est obtenu, sur pieds ou sur table
DUER	<i>Enverrez-vous un modèle de mise à jour "Covid-19" du Document Unique Evaluation Risques Prof DUERP ? Tout le monde nous le demande avec la reprise du personnel et notamment pour la subvention Sécu matériel Sanitaire</i>	Un guide de mise à jour est disponible. Il importe soit d'annexer le traitement des risques soit de modifier le DUER existant.
Fiches de poste	<i>Avez-vous des fiches de poste à nous transmettre? (resto traditionnel)</i>	La fonction ne change pas. Le poste peut varier selon la nouvelle organisation voulu par l'entreprise. Il est impossible de matérialiser les aménagements particuliers voulus par l'entreprise.
Formation des RA	<i>Il serait très utile de former les RA sur la mise à jour du DUER. Il serait intéressant de faire un webinar UMH formation avec toutes les RA pour formation</i>	Webinar de prévu.
LIVRAISONS	<i>Au niveau des livraisons il est indiqué que la marchandise doit rester dehors ... avec les températures actuelles comment fait-on ?</i>	Il faut effectivement ne pas rompre la chaîne du froid pour les produits concernés. L'objet reste de pouvoir laisser à l'air libre, quand c'est possible, les produits pour atténuer les effets du COVID 19 et ne pas être en contact avec le livreur.
Management	<i>Peut on créer un modèle de décharge à faire signer par les salariés sur le respect des règles sanitaires. Sera-t-il prévu un modèle de protocole à faire signer aux salarié ?</i>	Oui, Un modèle sera mis à disposition. Toutefois il est nécessaire que le professionnel assure: - une information régulière - la désignation d'un référent COVID 19 qui peut-être lui-même, - une mise à jour de son DU - et pour aller plus loin des fiches de fonctions mises à jour ou encore un règlement intérieur adapté.
management	<i>Quel moyen a t on pour refuser un salaire ou un client qui refuse le protocole ....notamment le masque</i>	C'est une disposition prévue dans le décret. L'entrée de l'établissement est de la responsabilité du chef d'entreprise. Il doit l'indiquer dans ses dispositions signées par le salarié et acceptées par le client sinon il ne rentre pas.
management	<i>Est-il prévu un complément sur les postes de voiturier/bagagiste ?</i>	A prévoir.
Masques	<i>dans la fiche il est noté que le masque en cuisine n'est pas obligatoire en cuisine, s'il y a distanciation un mettre masque ou pas ??????????? le serveur doit donc porter un masque obligatoirement ou s'agit-il d'une forte recommandation ?  Aujourd'hui hui un client n est pas obligé de porter un masque dans le lobby de l hôtel ou les circulations , mais doit en porter un obligatoirement pour circuler dans la salle des pdj... pas simple à expliquer au consommateur?  Client en terrasse masque obligatoire?</i>	Le décret impose l'utilisation d'un masque sans distinction de poste ou de travail pour les salariés et pour les clients lorsqu'ils ne sont pas assis. La visière ne garantit pas la sécurité des salariés.  Point 4 de l'article 40 du décret:  <b>IV. - Portent un masque de protection :</b> <b>1° Le personnel des établissements ;</b> <b>2° Les personnes accueillies lors de leurs déplacements au sein de l'établissement.</b>  Oui mais seulement en cas de déplacement.
Masques	<i>En cuisine est ce que la casquette peut remplacer la charlotte ? En salle la visière à la place masque ?</i>	Le décret n'impose pas le port d'une charlotte ou d'un filet. Mais c'est le cas dans le protocole.
Menus	<i>peut-on plastifier le menu remis au client, le désinfecter avant de le remettre à un autre client ?</i>	Oui,
Multi activité	<i>les Bars Karaoké peuvent-ils ouvrir le 2 ?</i>	Oui
Nettoyage	<i>Est-il prévu de mettre un supplément Nettoyage Covid comme les coiffeurs le font à la charge des clients ?</i>	Le principe des HCR est de faire une tarification tout compris.
Piscine	<i>Est il possible de rappeler le process en cas de réouverture des piscines SVP ?</i>	

Titre	Question	Réponse
Piscine	<i>Concernant les campings et hôtels équipés d'une piscine : réouverture de cet espace vu dans les fiches métiers, mais limité à 10 personnes en même temps ?</i>	
Piscine	<i>Peux on utiliser les saunas? hammam non mais sauna?</i>	
Plagistes	<i>bonjour, concernant les plages privées, les plagistes et clients doivent porter des masques ou visières ? qu'en est-il des distanciations entre matelas ? merci</i>	<p>Pour les plagistes, le service en salle ou en terrasse impose le port du masque donc y compris pour les plagistes.</p> <p>La distanciation des matelas est soumise au même disposition que celle applicable entres les individus, sauf dispositions contraires.</p>
Prestations extérieures	<i>Pour un mariage de 150 à 200 personnes prévu début juillet avec cocktail "debout" : comment faire pour faire respecter la distanciation pour le professionnel ?</i>	<p>Il est nécessaire d'attendre soient les réponses à nos questions au Ministère et/ou soit le 20 juin nouveau point par le premier ministre.</p> <p>Aujourd'hui, il semble important de faire la distinction entre la prestation et l'organisation du repas.</p>
Réunions Séminaires	<i>Ejr Quid des réunions / séminaires Merci</i>	Le décret n'interdit pas les séminaires et réunions dans le respect des règles de distanciation.
Réunions Séminaires	<i>Privatisation de l'Ets pour Mariage, Baptême, .... 100 personnes max ?</i>	5000
Salles extérieures	<i>Et la partie dansante d'un mariage?</i>	La partie dansante des soirées privées n'est pas de la responsabilité du restaurateur/traiteur.
Salles extérieures	<i>mariage dans une salle privé, a-t-on les mêmes obligations que les restaurants et les bars. Apéritif assis que l'on soit en intérieur ou extérieur ? Espace entre chaque tables ? Déplacement des invités avec des masques ? Qu'en est il de la partie danse de fin de soirée ? est ce autorisé ?</i>	<p>Si la prestation est assurée par un professionnel de la restauration - traiteurs il doit appliquer les dispositions liées à ses activités pour ses salariés. La prestation qu'il assure se fait dans les mêmes conditions que celles d'un restaurant, le temps de la prestation.</p> <p>Dans l'idéal, il sécurise les lieux mais ne peut-être responsable pour les invités.</p>
Salles extérieures	<i>Lors d'une réception en salle, Les fournitures d'hygiène (savons, gel, lingettes...) sont-elles à la charges du Traiteur ou du Client ? De même pour l'entretien des toilettes ?</i>	<p>Le décret ne prévoit pas la responsabilité du professionnel.</p> <p>Mais si le client loue l'espace, c'est au professionnel de s'assurer des modalités et de la qualité d'accueil dont il fixe les modalités et le coût.</p>
Sauna	<i>J'ai un sauna de 2 m2 doit-on interdire à un couple d'être ensemble dans le sauna, alors qu'ils couchent dans le même lit?</i>	Non les personnes qui veulent partager le sauna ensemble c'est possible il surfit d'en faire l'information
Sèche-mains	<i>Les sèche mains automatiques dans les toilettes sont ils à supprimer ?</i>	Oui
Séminaires	<i>Un groupe de 40 personnes est-il possible (par table de 10)</i>	Oui,
Séminaires	<i>Les salles de réception qui organisent des repas assis peuvent elles rouvrir ?</i>	Oui le décret le permet
SPA	<i>Il est évoqué de réduire le nombre de personnes dans l'espace spa / piscine mais sans plus de précisions... Pouvons nous savoir comment se fait le calcul ?</i>	<p>Le calcule "en jauge" est celle de 4 m2 par surface utilisable.</p> <p>Pour le l'utilisation du SPA il est rappelé la notion de groupe social pour une utilisation collective.</p>
Traitement du linge	<i>le linge de table serviettes et nappes peut il être entretenu dans l'établissement</i>	Oui, en respectant les températures de lavage et les conditions de stockage.
Traitement du linge	<i>Au restaurant, les serviettes en tissu sont autorisées? Les nappes en tissu? Peut-on conserver la carte /menu habituellement? la corbeille de pains?</i>	<p>Si la carte/menu est conservée elle ne peut circuler de table en table sauf après un nettoyage approfondi.</p> <p>De même la corbeille de pain doit être nettoyée et le pain devant être jeté.</p>
Tenues du personnel	<i>Pour les tenues de travail du personnel en salle .le personnel en costume doit il changer de costume à chaque service</i>	Il convient de partir du principe qu'au terme d'une journée de travail, les vêtements peuvent être souillés et doivent donc faire l'objet d'un lavage. Dans la mesure du possible, il est préférable que le salarié puisse ne pas retourner chez lui avec les mêmes vêtements.
Tissus	<i>Les chaises dont le revêtement est en tissu sont autorisées? Mobilier en tissu ou velour ? Protocole nettoyage ?</i>	Oui. Mais tout le mobilier doit être nettoyé après chaque utilisation avant d'être proposé à un nouveau client.
Toilettes	<i>Obligations pour l'entretien des toilettes pendant un service???</i>	Il est nécessaire de renforcer l'entretien des toilettes (toutes les 2 heures) de s'assurer de l'approvisionnement des gels, savons, lingettes, serviettes papiers et de vider très régulièrement les poubelles à pédales non manuelles.
Toilettes	<i>Les affiches sont très bien faite. Cependant sur les affiches sanitaires il est indiqué "des lingettes désinfectantes sont à votre disposition" Hors il n'y en a plus sur le marché...</i>	Les serviettes papiers associées à un produit nettoyant sont suffisantes.
Vestiaires	<i>Peut on prendre les vestiaires des clients</i>	Il est déconseillé de maintenir un service vestiaire. Les contraintes sont importantes et il serait nécessaire de prévoir des compartiments séparés pour ne pas que les produits se touchent.