

****IMPORTANT****

Les mesures présentées dans le tableau suivant sont celles qui étaient connues par l'Association à la date figurant dans l'en-tête du document.
Elles sont en vigueur en ce moment à moins d'une indication contraire inscrite.

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	MESURES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR
Restaurants (Permis RACJ : restaurant pour vendre ou restaurant pour servir) Les titulaires de permis de bar (y compris les sections bars de restaurant) répondant aux critères suivants peuvent appliquer les règles de cette section : 1) a un permis du MAPAQ 2) La cuisine est ouverte avec le personnel requis 3) À une salle à manger	<u>Consommation sur place</u> – Fermeture des salles à manger jusqu'au 31 janvier. Aucune consommation sur place n'est autorisée avant cette date; – À partir du 31 janvier, réouverture partielle des salles à manger avec une <u>capacité d'accueil limitée à 50 %</u> de celle inscrite au permis d'occupation ou au permis d'alcool; – À partir du 31 janvier, un maximum de quatre personnes ou <u>les occupants de deux résidences privées</u> sont autorisés par table; – Heures d'exploitation : La vente d'alcool doit cesser à 23 h et votre établissement doit être fermé à minuit. Vos clients doivent quitter à minuit. – Une distanciation physique de 1 m doit être maintenue entre les tables. Les tables se trouvant à moins de 1 m devront être séparées par un plexiglas; – Les terrasses extérieures peuvent être exploitées à pleine capacité, à condition de <u>respecter la distanciation de 1 m entre</u> les tables; – Les clients devront demeurer assis. Aucune consommation debout n'est autorisée; – La danse et le karaoké seront interdits même avec un masque ou un plexiglas; – Les buffets libre-service sont interdits, cependant les buffets avec service par les employés sont autorisés; – Les chansonnières et autres spectacles sont interdits, jusqu'à la réouverture des salles de spectacle le 7 février; – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; – Le registre des clients n'est plus obligatoire. – Obligation de contrôler les preuves vaccinales de tous les clients à l'aide de <u>l'application VaxiCode Verif</u> : ○ Les clients doivent avoir reçu leurs deux doses depuis une semaine; ○ Seul le code QR émis par le gouvernement sera accepté; ○ Il est obligatoire de vérifier l'identité du client pour vous assurer que le nom inscrit sur le code QR corresponde bien à ce dernier; ○ Les citoyens canadiens provenant d'autres provinces et les touristes internationaux devront présenter une preuve d'identité avec photo et une preuve qu'elles ont reçu deux doses de vaccin; ○ Assurez-vous d'avoir fait les mises à jours de l'application VaxiCode Verif avant de procéder aux contrôles des preuves vaccinales; ○ Pour avoir plus de détails sur l'utilisation de VaxiCode Verif: https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/deroulement-vaccination-contre-la-covid-19/passeport-de-vaccination-covid-19/aide-pour-vaxicode-verif

Restaurants (suite) (Permis RACJ : restaurant pour vendre ou restaurant pour servir) Les titulaires de permis de bar (y compris les sections bars de restaurant) répondant aux critères suivants peuvent appliquer les règles de cette section : 1) a un permis du MAPAQ 2) La cuisine est ouverte avec le personnel requis 3) A une salle à manger	<u>Commandes pour emporter et livraison</u> – Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps; – Le contrôle du passeport vaccinal et la tenue du registre ne sont pas nécessaires; – Aucune vente d’alcool pour emporter ou pour livraison sans aliments préparés sur place (aucune vente de spiritueux ou de mélanges à base de spiritueux pour emporter, en tout temps); – La vente des boissons alcooliques avec aliments en livraison ou pour emporter doit cesser à 23 h. <u>Pour les employés</u> – Tous les employés devront porter un masque en tout temps, même si les employés sont à plus de 2 mètres; – Tous les travailleurs et les travailleuses doivent respecter une distanciation minimale de deux mètres.
--	--

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	MESURES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR
Bars et sections « bar » des restaurants Les modalités explicitées dans cette section concernent les activités de service de boissons alcooliques sans nourriture avec un permis de bar	<u>Consommation sur place</u> – Les bars sont fermés complètement pour une période indéterminée. <u>Commandes pour emporter et livraison</u> – Les bars désirant offrir uniquement une activité de restauration pourront le faire s'ils respectent les trois critères suivants: ○ Ils possèdent un permis du MAPAQ; ○ Leur cuisine est ouverte et le personnel requis à son fonctionnement est présent; ○ Ils possèdent une salle à manger et suivent les règles associées à la restauration. – Les bars offrant une activité de restauration pourront ouvrir leurs comptoirs pour emporter de 5 h à 21 h 30 et offrir un service de livraison; – Il est interdit aux titulaires de permis de bar de vendre de l'alcool pour emporter ou en livraison; <u>Pour les employés</u> – Tous les employés devront porter un masque en tout temps, même si les employés sont à plus de 2 mètres; – Tous les travailleurs et les travailleuses doivent respecter une distanciation minimale de deux mètres.

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	MESURES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR
Salles louées ou de réception	<u>Consommation sur place</u> – Fermeture des salles pour une durée indéterminée; – Aucune consommation sur place n'est autorisée; – Les congrès, réceptions, mariage et autres activités sont interdits. <u>Pour les employés</u> – Tous les employés doivent porter un masque en tout temps, même si les employés sont à plus de 2 mètres; – Tous les travailleurs et les travailleuses doivent respecter une distanciation minimale de deux mètres.