

****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
<p style="text-align: center;">Restaurants</p> <p>(Permis RACJ : restaurant pour vendre ou restaurant pour servir)</p> <p>Les titulaires de permis de bar (y compris les sections bars de restaurant) répondant aux critères suivants peuvent appliquer les règles de cette section :</p> <p>1) a un permis du MAPAQ 2) La cuisine est ouverte avec le personnel requis 3) À une salle à manger</p>	<p><u>Consommation sur place</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – À partir du 28 février, le service d'aliments et de boissons devra s'arrêter à minuit et votre établissement devra être fermé à 1 h du matin. Les clients devront être partis à 1 h du matin; – À partir du 28 février, il redeviendra possible de vendre des boissons alcooliques sans aliment; – À partir du 14 mars, les restaurants pourront ouvrir à pleine capacité avec aucune limite de clients par table; – À partir du 14 mars, les restrictions d'horaires d'ouverture seront levées; – À partir du 14 mars, la danse et le karaoké seront autorisés; – À partir du 14 mars, le passeport vaccinal ne sera plus obligatoire; – À partir du 14 mars, les buffets libre-service pourront à nouveau être exploités, en appliquant les conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ○ Des stations de désinfection des mains devront être installées près des tables de service; ○ Une procédure claire de nettoyage et d'assainissement des ustensiles devra être instaurée; ○ Une distanciation d'un mètre minimum entre les clients devra être assurée. <p>En attendant, voici les mesures qui restent en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salles à manger restreintes à une capacité d'accueil limitée à 50 % de celle inscrite au permis d'occupation ou au permis d'alcool; – Un maximum de dix personnes ou les occupants de trois résidences privées 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 les tables</u>; – Les clients devront demeurer assis. Aucune consommation debout n'est autorisée; – Les commandes de boissons alcoolisées devront obligatoirement être accompagnées d'au moins un aliment préparé sur place; – Les spectacles et représentations de chansonniers sont autorisés si les artistes se trouvent à <u>deux mètres</u> ou plus des clients; – 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; – 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.

<p style="text-align: center;">Restaurants (suite)</p> <p>(Permis RACJ : restaurant pour vendre ou restaurant pour servir)</p> <p>Les titulaires de permis de bar (y compris les sections bars de restaurant) répondant aux critères suivants peuvent appliquer les règles de cette section :</p> <p>1) a un permis du MAPAQ 2) La cuisine est ouverte avec le personnel requis 3) A une salle à manger</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Obligation de contrôler les preuves vaccinales de tous les clients à l'aide de l'application <i>VaxiCode Verif</i> : <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <i>VaxiCode Verif</i>: 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 <p><u>Commandes pour emporter et livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p><u>Pour les employés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Jusqu'au 27 février inclusivement, 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; – À partir du 28 février, le port du masque en continu n'est plus obligatoire dans les cuisines s'il y a une distanciation physique (2 m) ou la présence de barrières physiques. Toutefois, le port du masque demeure obligatoire dans les aires de circulation. Le personnel de salle est donc encore dans l'obligation de porter le masque lors du service.
--	---

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	MESURES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR
<p style="text-align: center;">Bars et sections « bar » des restaurants</p> <p style="text-align: center;">Les modalités explicitées dans cette section concernent les activités de service de boissons alcooliques sans nourriture avec un permis de bar</p>	<p><u>Consommation sur place</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Les bars sont fermés complètement; – À partir du 28 février, les bars pourront ouvrir à 50 % de leur capacité maximale; – À partir du 28 février, un maximum de 10 clients ou l'ensemble des résidents de trois bulles familiales pourront partager la même table; – À partir du 14 mars, les bars pourront ouvrir à pleine capacité; – À partir du 14 mars, la danse et le karaoké seront autorisés; – À partir du 14 mars, le passeport vaccinal ne sera plus obligatoire. <p>À partir du 28 février, les mesures suivantes devront être respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"> – La capacité d'accueil sera limitée à 50 % de celle inscrite au permis d'occupation ou au permis d'alcool; – Un maximum de dix personnes ou les occupants de trois résidences privées seront autorisés par table; – La vente d'alcool devra cesser à minuit et votre établissement devra être fermé à 1h du matin. Vos clients doivent être partis à 1h du matin; – Une distanciation physique de 1 m devra être maintenue entre les tables. Les tables se trouvant à moins de 1 m devront être séparées par un plexiglas; – Les terrasses extérieures pourront 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; – Les spectacles et représentations de chansonniers sont autorisés si les artistes se trouvent à <u>deux mètres</u> ou plus des clients; – La danse et le karaoké seront interdits même avec un masque ou un plexiglas (jusqu'au 13 mars inclusivement) ; – Le port du couvre-visage demeure obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; – Le registre des clients n'est plus obligatoire.

<p style="text-align: center;">Bars et sections « bar » des restaurants (suite)</p> <p style="text-align: center;">Les modalités explicitées dans cette section concernent les activités de service de boissons alcooliques sans nourriture avec un permis de bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Obligation de contrôler les preuves vaccinales de tous les clients à l’aide de l’application <i>VaxiCode Verif</i>: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 jour de l’application Vaxicode Verif avant de procéder aux contrôles des preuves vaccinales; ○ Pour avoir plus de détails sur l’utilisation de <i>VaxiCode Verif</i>: 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 <p><u>Commandes pour emporter et livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Les bars désirant offrir uniquement une activité de restauration pourront le faire s’ils respectent les trois critères suivants: <ul style="list-style-type: none"> ○ 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; <p><u>Pour les employés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Jusqu’au 27 février inclusivement, 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; – À partir du 28 février, le port du masque en continu n’est plus obligatoire dans les cuisines s’il y a une distanciation physique (2 m) ou la présence de barrières physiques. Toutefois, le port du masque demeure obligatoire dans les aires de circulation. Le personnel de salle est donc encore dans l’obligation de porter le masque lors du service.
---	--

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	MESURES ACTUELLEMENT EN VIGUEUR
<p style="text-align: center;">Salles louées ou de réception</p>	<p><u>Consommation sur place</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Fermeture complète des salles jusqu'au 21 février; – À partir du 21 février, les congrès, assemblées et réunions seront autorisés, mais leur capacité d'accueil sera limitée à 50 % ou un maximum de 500 personnes; – À partir du 21 février, les activités sociales (fêtes, mariages, etc.) seront autorisées avec un <u>maximum de 50 participants</u>; – À partir du 14 mars, les activités de nature sociale dans une salle louée ne seront plus visées par aucune restriction quant au nombre de participants; – À partir du 14 mars, le contrôle du passeport vaccinal ne sera plus obligatoire; – À partir du 14 mars, les buffets libre-service pourront à nouveau être exploités, en appliquant les conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ○ Des stations de désinfection des mains devront être installées près des tables de service; ○ Une procédure claire de nettoyage et d'assainissement des ustensiles devra être instaurée; ○ Une distanciation d'un mètre minimum entre les clients devra être assurée. <p>À partir du 21 février, les mesures suivantes devront être respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salles à manger restreintes à une <u>capacité d'accueil limitée à 50 %</u> de celle inscrite au permis d'occupation ou au permis d'alcool; – Heures d'exploitation : Jusqu'au 27 février inclusivement, 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 plexi-glas; – Les terrasses extérieures peuvent être exploitées à pleine capacité, à condition de <u>respecter la distanciation de 1 m entre les tables</u>; – Les clients devront demeurer assis. Aucune consommation debout n'est autorisée; – Les commandes de boissons alcoolisées devront obligatoirement être accompagnées d'au moins un aliment préparé sur place; – Les spectacles et représentations de chansonniers sont autorisés si les artistes se trouvent à deux mètres ou plus des clients; – La danse et le karaoké seront interdits même avec un masque ou un plexi-glas (jusqu'au 13 mars inclusivement); – Les buffets libre-service sont interdits, cependant les buffets avec service par les employés sont autorisés (jusqu'au 13 mars inclusivement); – 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.

<p>Salles louées ou de réception (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none">– Obligation de contrôler les preuves vaccinales de tous les clients à l'aide de <u>l'application VaxiCode Verif</u> :<ul style="list-style-type: none">○ 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 <p><u>Pour les employés</u></p> <ul style="list-style-type: none">– Jusqu'au 27 février inclusivement, 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;– À partir du 28 février, le port du masque en continu n'est plus obligatoire dans les cuisines s'il y a une distanciation physique (2 m) ou la présence de barrières physiques. Toutefois, le port du masque demeure obligatoire dans les aires de circulation. Le personnel de salle est donc encore dans l'obligation de porter le masque lors du service.
---	---