



## PROTOCOLE SANITAIRE LOCATION DES SALLES DES FETES

Une personne responsable de la salle et du respect des règles sanitaires doit être identifiée (nom, adresse, téléphone).

Le protocole de la restauration s'applique comme suit :

- Tables de 10 personnes maximum (même famille)
- Tables espacées d'un mètre minimum
- Pas de soirée dansante
- Pas de vestiaire
- Pas de buffet où chacun se sert (un seul serveur ou alors avec des assiettes préparées à l'avance et sous film plastique)
- Pas de bar/buvette
- La restauration se fait à table avec du personnel qui assure le service
- Les personnes qui servent sont masquées
- Les convives portent un masque jusqu'à ce qu'ils soient assis et remettent le masque s'ils se déplacent
- Il est préférable de faire un marquage au sol pour gérer la file d'attente aux WC (si besoin) dans le respect de la distanciation physique
- Organiser un sens de circulation pour éviter que les personnes se croisent (entrée/sortie).
- Désinfecter les tables et les sièges à chaque fois qu'ils se libèrent et avant l'arrivée de nouveaux occupants.
- Mettre du gel hydro alcoolique à disposition aussi souvent que possible (au moins à l'entrée et à la sortie).

Fait à : Amfreville-les-Champs



JOËL CORDIER

Lu et approuvé (nom/prénom/téléphone) ..... certifie avoir pris connaissance des conditions sanitaires et m'engage à respecter toutes les consignes données par la mairie.

Le .....

Signature :

Face au Coronavirus, il existe des gestes simples pour préserver votre santé et celle de votre entourage :



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Éviter de se toucher le visage et en particulier le nez et la bouche



Utiliser un mouchoir jetable à usage unique et le jeter aussitôt



Tousser, éternuer dans son coude ou dans un mouchoir jetable



Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres



Désinfecter régulièrement les objets manipulés