





VOS ENGAGEMENTS

PASS VIGNERON

1 RESPECTEZ LES CONSIGNES D'HYGIÈNE

-  • **Lavez-vous les mains** dès la prise de poste, puis régulièrement avec du savon ou du gel hydro alcoolique.
-  • **Pensez au port du masque** ou d'une visière
-  • Si vous disposez de gants à usage unique, **pensez à les changer régulièrement**
-  • **Évitez les contacts physiques** avec les visiteurs et vos collègues (comme les poignées de main), évitez également tout contact avec votre peau (notamment votre visage).

2 VEILLES À L'HYGIÈNE DE VOS LOCAUX

-  • **Nettoyez et désinfectez très régulièrement** tout votre environnement de travail (mobilier, sols...), surtout ce qui est en contact avec le personnel ou les visiteurs (poignées, caisses, comptoir, tables, verres, crachoirs...)
-  • Concernant les crachoirs, **les visiteurs devront avoir un crachoir individuel**. La solution pourrait être d'utiliser des crachoirs jetables, qui peuvent être remplacés par des verres à eau.



• **Nettoyez soigneusement les verres utilisés** pour le service (eau chaude 60 °C mini et détergent classique, cycle long de lavage)



• Il est conseillé de **rendre inaccessible les espaces enfants**, ni même de leur donner des jeux.



• **Nettoyez régulièrement les sanitaires** à disposition des clients, en faisant apparaître les gestes barrières.

3 L'ORGANISATION DE VOS ESPACES



• **Faites connaître les bonnes pratiques** à l'entrée et à l'intérieur du caveau de dégustation (affiches avec consignes pour vos visiteurs).



• **Laissez les portes ouvertes** pour limiter les contacts.



• **Favorisez la mise en place d'une entrée et d'une sortie différentes** et organisez un sens de circulation pour éviter que les personnes ne se croisent.



• **Mettez à disposition des visiteurs du gel hydro alcoolique** ou un espace pour se laver les mains.

4 LORS DES VISITES PASS VIGNERON



• **Privilégiez les dégustations en extérieur**



• **Port du masque et des gants recommandé** pour le personnel et les visiteurs.



• **Veillez à respecter les distanciations** entre les personnes.

5 LORS DE L'ENCAISSEMENT



• **Vous pouvez mettre en place des barrières physiques** (vitre plexi, film plastique transparent) pour limiter les contacts entre le personnel de caisse et les clients



• **Privilégiez le paiement sans contact.** Sinon, nettoyez le terminal après chaque client. Si vous manipulez des espèces, lavez-vous les mains avec du gel hydro alcoolique entre chaque client.

"Sur la base de l'avis du Haut Conseil de la santé publique, le Gouvernement a choisi de retenir un critère "universel" d'occupation maximale des espaces ouverts au public et en milieu de travail ("jauge"). Il a été fixé à 4m² minimum par personne, ce qui doit permettre de garantir une distance minimale de 1 mètre autour d'une personne (dans toutes les directions)."

"La surface de l'établissement à prendre compte par l'employeur ou l'exploitant est la surface résiduelle de l'espace considéré, c'est-à-dire la surface effectivement disponible pour les occupants, déduction faite des parties occupées."

Par exemple : "Un établissement disposant d'une surface résiduelle de 160 m² pourrait accueillir simultanément 160 : 4 = 40 personnes ou salariés."

Cette information ne saurait se soustraire aux textes réglementaires en vigueur. Malgré l'attention portée à la rédaction et à l'actualisation de cette note, compte tenu de la fréquence des changements réglementaires, le rédacteur ne peut assumer aucune responsabilité, directe ou indirecte, du fait des informations qui y sont contenues, des éventuelles erreurs ou omissions. Ces informations sont de nature à évoluer.

Ce document a été élaboré avec l'aide du Protocole de Vin & Société et le Guide des Bonnes Pratiques Sanitaires des Vignerons Indépendants.