

La phase 2 de la réouverture de Washington, DC, permet de limiter les repas à l'intérieur des établissements servant de l'alcool en vigueur le lundi 22 juin 2020 à 8 heures. Les établissements titulaires d'une licence de contrôle des boissons alcoolisées (ABC) doivent se conformer aux dispositions suivantes et à toutes les autres lois et réglementations applicables du DC et du gouvernement fédéral.

Certaines réponses aux questions fréquemment posées (FAQ) sont détaillées au dos de ce document. Des recommandations supplémentaires, y compris d'autres FAQ, sont disponibles sur le site abra.dc.gov.

Des questions ? Contactez la division des licences de l'ABRA du lundi au vendredi, de 8h30 à 16h00, à l'adresse abc@dc.gov ou au (202) 442-4423.

CONDITIONS D'ELIGIBILITE	Les titulaires de licences de détaillants sur site, y compris les détaillants de produits alimentaires et d'alcool du Palais des congrès, les hôtels, les installations polyvalentes, les boîtes de nuit, les clubs privés, les restaurants et les tavernes, les transporteurs publics, les fabricants disposant d'un permis de vente et de consommation sur site, les traiteurs et les titulaires de licences temporaires.
INSCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"> • En salle Les titulaires d'une licence ABC ne sont pas tenus de s'inscrire auprès du district pour rouvrir leur salle existante. • En extérieur Une inscription auprès du district n'est nécessaire que si l'établissement ajoute de nouvelles places ou agrandit les places extérieures dans les espaces publics ou privés. L'espace public est soumis à l'approbation du Département du Transport de DC (DDOT).
HORAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur 8h00 à minuit, tous les jours. Les clients ne sont pas autorisés à rester sur place après minuit, même s'ils n'ont pas fini leurs repas ou leurs boissons.
CAPACITE TOTALE	<ul style="list-style-type: none"> • En salle L'occupation doit être limitée à 50 % de la charge d'occupation ou du nombre de places assises le plus bas figurant sur le certificat d'occupation (employés non compris). • En extérieur Pas de pourcentage maximum.
CAPACITE DE SIEGES	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur Pas plus de six (6) personnes peuvent partager une table. Les tables communes non mobiles peuvent être utilisées si les personnes sont assises à au moins deux (2) mètres l'une de l'autre et si les divisions sont clairement indiquées.
SERVICE AU BAR	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur Les clients peuvent être assis aux comptoirs qui n'ont pas de personnel ou qui ne sont pas utilisés par des barmans. Toutes les personnes assises doivent être distantes d'au moins deux (2) mètres les unes des autres. Il est interdit aux clients de rester debout dans les bars intérieurs ou extérieurs.
DISTANCIATION PHYSIQUE	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur Toutes les tables doivent être configurées pour laisser au moins deux (2) mètres entre les personnes. Les clients sont tenus d'attendre à l'extérieur à au moins deux (2) mètres de distance jusqu'à ce qu'ils soient prêts à s'asseoir. Les clients faisant la queue pour commander, récupérer, payer ou utiliser les toilettes doivent également être séparés d'au moins deux (2) mètres les uns des autres.
MASQUES	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur Tous les employés, y compris le personnel de cuisine, doivent porter un masque facial à tout moment. Les clients doivent porter des masques à tout moment, sauf lorsqu'ils mangent ou boivent, y compris lorsqu'ils se rendent aux toilettes.
NOURRITURE & BOISSON	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur Un menu alimentaire contenant au moins trois (3) aliments préparés (pas de collations préemballées) doit être proposé à tout moment pendant les heures d'ouverture. Au moins un (1) produit doit être acheté par table. Les bars à salades et les buffets peuvent fonctionner à condition que des portions pré-portionnées soient préparées et servies par le personnel. « Apporter sa propre bouteille » n'est pas autorisé.
COMMANDER	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur Tous les repas sur place doivent être pris en position assise. Les clients ne peuvent pas être servis ou autorisés à consommer de la nourriture ou des boissons lorsqu'ils sont debout.
MUSIQUE & DIVERTISSEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur Seule la musique de fond et la musique enregistrée, jouée à un niveau conversationnel, est autorisée. Aucune musique ou divertissement en direct n'est autorisé. Les activités qui nécessitent un contact étroit avec les clients sont interdites.
RESERVATIONS	<ul style="list-style-type: none"> • En salle & En extérieur Les établissements sont tenus de mettre en place un système de réservation. Les réservations peuvent être effectuées en ligne, par téléphone ou sur place, ou une combinaison des trois. Les coordonnées d'au moins une (1) personne de chaque groupe doivent être recueillies pour aider DC Health à rechercher les contacts en cas de besoin.

PHASE DEUX |

FAQS ABC

Les réponses aux questions fréquemment posées sont détaillées ci-dessous et sont régulièrement mises à jour sur abra.dc.gov.

Question (Q). Dois-je m'inscrire pour rouvrir en salle? ?

Réponse (R). Non. Les établissements ne sont pas tenus de s'inscrire auprès du District pour rouvrir leur espace intérieur existant ou leur café-terrasse ou jardin d'été autorisé. Les établissements qui souhaitent ajouter ou agrandir une salle à manger extérieure dans un espace public ou privé doivent s'inscrire auprès du district à l'adresse coronavirus.dc.gov/phaseone. Les demandes d'espace public sont soumises à l'approbation du DDOT.

Q. La réouverture de mon établissement pendant la phase 2 est-elle facultative?

R. Oui. La réouverture est laissée à la discrétion de chaque titulaire de licence. En outre, en vertu de la loi actuelle, un titulaire de licence qui cesse ses activités ou ferme ses locaux pendant 21 jours ou plus est tenu de mettre sa licence ABC en lieu sûr. Le conseil d'administration de l'ABC a reporté le passage de la période de 21 jours jusqu'à la fin de l'urgence de santé publique.

Q. La limite de 50 % d'occupation intérieure inclut-elle les employés ou l'espace extérieur?

R. Non.

Q. Quelles sont les heures de service autorisées pour les repas en salle?

R. Vous pouvez offrir un nombre limité de repas en salle entre 8 heures et minuit, tous les jours. Pour plus de clarté, les clients ne peuvent pas s'asseoir pour manger à l'intérieur avant 8 heures du matin ni rester sur place après minuit, même s'ils n'ont pas fini leur repas. Le personnel est encouragé à informer les clients de l'heure de fermeture requise avant de leur attribuer un siège.

Q. Quels sont les horaires autorisés pour la vente à emporter et la livraison?

R. L'alcool peut être vendu à emporter et à livrer avec au moins un (1) aliment préparé entre 7h00 et minuit, tous les jours. Une inscription préalable auprès de l'ABRA est nécessaire. À moins qu'une ordonnance de la Commission ou un accord de règlement ne l'interdise, un titulaire de licence peut pratiquer la vente à emporter et la livraison de nourriture pendant les heures d'ouverture indiquées sur sa licence. Dans la mesure du possible, il est recommandé aux clients d'attendre à l'extérieur à une distance minimale de deux (2) mètres en attendant de recevoir leur commande de nourriture à emporter de l'établissement.

Q. Puis-je encore utiliser mes nouveaux espaces extérieurs ou espaces agrandis?

R. Oui, les espaces extérieurs nouveaux ou agrandis qui ont été enregistrés auprès du District peuvent être utilisés jusqu'au 25 octobre 2020.

Q. Les clients peuvent-ils s'asseoir au comptoir intérieur ou extérieur?

R. Oui, à condition que les personnes soient assises à un minimum de deux (2) mètres l'une de l'autre. Les barmans ne peuvent pas assurer le service ou préparer des commandes de nourriture ou de boissons dans les bars mis à la disposition des clients.

Q. Puis-je faire asseoir des clients à des tables communes?

R. Oui. Les parties doivent être assises à au moins deux (2) mètres l'une de l'autre et les divisions de deux (2) mètres doivent être clairement marquées par du ruban adhésif ou une autre application qui décourage toute altération.

Q. Qu'est-ce qui est considéré comme un aliment préparé?

R. Les aliments préparés sont considérés comme des aliments qui ont été assemblés tels qu'un sandwich, une salade, un smoothie, etc. Les articles préemballés tels que les chips et les biscuits peuvent être commandés en plus des aliments préparés mais ne répondent pas aux exigences des aliments préparés.

Q. Peut-on utiliser un tableau noir, un tableau à sandwiches ou un menu numérique pour satisfaire aux exigences du menu?

R. Oui.

Q. La musique ou les divertissements en direct sont-ils autorisés à l'intérieur ou à l'extérieur?

R. Non. Seule est autorisée la musique de fond et la musique enregistrée diffusée à un niveau conversationnel qui ne peut être entendue à l'intérieur des résidences.

Q. Puis-je servir des boissons alcoolisées aux clients en attendant qu'ils s'assoient?

R. Non. Tous les invités doivent être assis à une table ou au bar lorsqu'ils prennent ou reçoivent leur commande de nourriture ou de boisson.

Q. Suis-je autorisé à servir un client dont la permis de conduire délivré par le DC a expiré pendant l'urgence de santé publique?

R. Le Département des véhicules à moteur du DC a reporté la date d'expiration de tous les documents expirant le 1er mars à la durée de l'urgence sanitaire, y compris les permis de conduire et les autres documents d'identification.