AVIS AUX RESTAURATEURS

GERANTS DES SALLES DE FETES

Participons tous à la mise en œuvre d'un développement durable

Chaque personne est appelée à s'engager dans la mise en œuvre du développement durable.

C'est un des principes énoncé dans la déclaration de Rio

En société « être éco-citoyen" c'est d'abord avoir un comportement éco-responsable et durable tant en terme de production que de consommation, de ce fait
il est porté à la connaissance des restaurateurs et gérants des salles de fêtes
que l'hygiène des services offerts aux consommateur, la propreté de leur établissement ainsi que de la voix publique environnant leur locaux est sous leur responsabilité , ils sont tenus de préserver l'environnement et d'avoir une attitude éco-citoyenne respectueuse de l'environnement afin d'assurer un cadre de vie agréable , sain et protéger leur santé et pour ce faire il est impératif d'avoir quelques gestes simples , responsables , efficaces et économiques .

A cet effet, les restaurateurs et les gérants des salles des fetes sont tenus de respecter les règles en matière d'hygiène

A ce titre, les restaurateurs, les gérants de salles de fêtes, les Fast- Food , les pizzerias ,les cafés et tout autre service , doivent obéir aux prescriptions suivantes :

-Procéder au nettoyage de l’établissement commercial tous les jours avant l’ouverture et à la fermeture ;

-Veiller à l’entretien et à la propreté des trottoirs et des marquises des magasins ;

-Placer une enseigne lumineuse au dessus de chaque établissement ;

-La façade et la devanture du magasin doivent être propres et rénovées systématiquement ;

-Présenter les produits par catégories dans des comptoirs frigorifiques de manière à éviter toute dégradation et dénaturation de ces derniers ;

-Conserver les produits périssables et rapidement altérables dans des comptoirs frigorifiques à des températures adéquates pour chaque denrée ;

-Prévoir une poubelle écologique pour la gestion des déchets générés par l’établissement et procéder au tri sélectif de ces derniers ;

-Récupérer les déchets alimentaires et les orienter vers des centre de compostage ;

-Entretenir les comptoirs frigorifiques, les étagères et les locaux dans de bonnes conditions hygiéniques de manière à éviter les contaminations microbiennes ;

-Ne pas exposer de produits sur la voix publique et garder les trottoirs propres ;

-Les déchets générés par l’établissement doivent êtres déposés dans les bacs à ordures appropriés de manière propre et hygiénique

-Aérer l’établissement pour attirer le consommateur et avoir un environnement propre et sain ;

-Eviter le gaspillage en faisant des approvisionnements rationnels et adéquats

-Il est interdit de jeter les huiles de friture dans l’évier, les sanitaires, tout autre réseau d’assainissement et regards.

-Prévoir des consignes d’hygiène et de sécurité à placarder à l’intérieur de l’établissement au vu des consommateurs ;

-Les sanitaires doivent être propres et à la disposition des consommateurs et dotés d’eau et de savon ;

-Les sanitaires doivent être propres et à la disposition des consommateurs et dotés d’eau et de savon ;

-Le personnel doit être doté d’une tenue de travail réglementaire (tablier, coiffe, gants) propre et avoir une hygiène corporelle irréprochable :pour cela des douches et vestiaires sont indispensables.