



CHARTE DES RESTAURANTS / BAR



Cette charte et les réglementations en vigueur engagent les exposants.

S'agissant d'accueil, de sécurité et d'hygiène, le non respect de l'une de ses mentions pourrait entraîner des sanctions pouvant aller jusqu'à l'exclusion.

1/ ACCUEIL

Afin d'améliorer l'accueil de nos visiteurs, nous vous demandons de bien vouloir vous engager à suivre les consignes suivantes :

- ✓ **Soigner la décoration** et l'embellissement (mobilier, nappage, etc...), masquer et sécuriser au maximum les installations électriques
- ✓ **Soigner les alentours de vos espaces (terrasses, poubelles, cuisines)**
- ✓ Afin d'améliorer le confort de nos visiteurs, **limiter les décibels** tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de votre espace Restauration
- ✓ Respecter la législation pour toutes les prestations à table (carafe d'eau à la demande, pain... etc)
- ✓ Proposer un **Menu Enfant** (- de 12 ans)
- ✓ Respecter les normes d'hygiène en suivant le cahier des charges et la réglementation en vigueur
- ✓ Accepter les **tickets « Restaurant Foire »** comme mode de paiement que vous présenteront nos prestataires et notre équipe (facturation sur remise de tickets au bureau administratif)
- ✓ Ne pas servir de bouteilles en verre pour les consommations à emporter
- ✓ Limiter votre affichage aux produits et menus annoncés à votre inscription



2/ DECHETS

Le tri des déchets est obligatoire à la Foire du Dauphiné, des containers à verre, à emballages (plastiques et conserves) sont à votre disposition sur le site.

Vos poubelles et déchets sont sous votre responsabilité, ils ne doivent ni trainer ni s'envoler.

3/ FERMETURE

Selon - Législation Police des débits de boissons et des restaurants – arrêté n° 3189 - :

- Samedi 28 septembre : 2 heures
- Dim 29 sept au jeudi 3 octobre 1 heure
- Vendredi 4 et samedi 5 octobre : 2 heures
- Dimanche 6 octobre : 1 heure

Nous vous demandons d'arrêter le service au moins 1h avant l'heure de fermeture afin d'assurer que votre stand ou restaurant soit **totalemment évacué et fermé à l'heure imposée.**

4/ BOISSONS ALCOOLISÉES

Ne sont autorisées à la vente (après demande de licence temporaire de débit de boissons) que les boissons alcoolisées des 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} groupe. Les boissons du 4^{ème} groupe sont autorisées en accompagnement de nourriture. + voir «rappel de la réglementation »

- ✓ Servir les boissons alcoolisées raisonnablement. Des éthylotests sont à votre disposition, sur demande auprès des agents de sécurité.

RAPPEL DE LA RÈGLEMENTATION

I / ACCES DES MINEURS AUX DEBITS DE BOISSONS

Il est interdit de recevoir sur votre stand, des mineurs de moins de seize ans qui ne sont pas accompagnés de leurs parents ou de toute personne de plus de dix-huit ans en ayant la charge ou la surveillance.

II / SERVICE DES BOISSONS

Consommation sur place ou à emporter :

- Peuvent seules être vendues ou offertes gratuitement aux mineurs de moins de seize ans, pour être consommées sur place, les boissons non alcooliques constituant le premier groupe de boissons. (voir classification)
- Peuvent seules être vendues ou offertes gratuitement aux mineurs de plus de seize ans et de moins de dix-huit ans, pour être consommées sur place, des boissons appartenant aux premier et deuxième groupes des boissons. (voir classification)
- Peuvent seules être vendues ou offertes gratuitement aux mineurs de moins de seize ans, à emporter, les boissons appartenant au premier groupe.

III / REPRESSION DE L'IVRESSE PUBLIQUE

A toute personne en état d'ivresse, il est interdit de vendre au détail, à crédit, soit un verre, soit une bouteille, des boissons des deuxième, troisième, quatrième et cinquième groupes à consommer sur place ou à emporter. (voir classification)

Outre l'interdiction qui leur est faite de faire boire jusqu'à l'ivresse un mineur, il est interdit aux exposants débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement ivres ou de les recevoir dans leur stand. Nous vous rappelons que toute personne contrevenant aux dispositions du Code de la Santé publique rappelées ci-dessus est passible de poursuites judiciaires.

CLASSIFICATION DES BOISSONS

- **Premier groupe** : Boissons non alcooliques ne titrant pas plus de 1,2% volume.
- **Deuxième groupe** : Vins, bières, cidres, poirés, hydromels, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool.
- **Troisième groupe** : Vins doux naturels autres que ceux appartenant au groupe 2. Vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.
- **Quatrième groupe** : Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirées ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que les liqueurs définies par la loi du 27/06/57.
- **Cinquième groupe** : Toutes les autres boissons alcooliques.

Recommandations :

- Des éthylostes sont à disposition du public à l'accueil, au poste de sécurité et au poste de secours. Nous pouvons également en fournir pour votre stand.
- Le cas échéant, recommandez le retour en taxi. Une liste de Taxi partenaires est disponible à l'accueil, au poste de sécurité et au poste de secours. Nous pouvons également en fournir pour votre stand.

Informations :

Pour des raisons esthétiques et de sécurité : les espaces dédiés aux offices et cuisines ne doivent pas être à la vue des visiteurs. Les visiteurs ne doivent en aucun cas se rendre sur ces espaces.

Pour des raisons d'hygiène : les sols doivent être revêtus d'un matériau dont les caractéristiques physiques, en particulier l'imperméabilité, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments

Les stocks de marchandises devront être entreposés dans une réserve.

NORMES D'HYGIENE – DENREES ALIMENTAIRES

Sur les espaces de vente agroalimentaire, l'exposant s'engage à respecter la législation en matière d'hygiène des aliments remise directement au consommateur et à se conformer aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 (J.O. du 16 mai 1995). Extrait de cet arrêté ci-après.

Art. 23. Pour toutes les activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles : Les installations sont conçues, construites, nettoyées et entretenues de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris, dans la mesure du possible, du fait de la présence d'insectes et autres animaux.

Plus particulièrement :

- a. A défaut d'installations permanentes, des dispositifs doivent être prévus pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer les mains de manière hygiénique.
- b. Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992, elles doivent être conçues en matériaux lisses, sauf si les exploitants peuvent prouver aux agents des administrations chargées des contrôles que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- c. Des moyens adéquats doivent être prévus : pour le nettoyage et, lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, la désinfection des outils et équipements de travail ; pour protéger les denrées alimentaires des contaminations éventuelles ; pour assurer le respect des conditions de température requises à l'article 10 ci-dessous ;

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Pour certains de ces produits, et à l'exclusion des denrées pour lesquelles la température de conservation est définie par des réglementations spécifiques, les températures de conservation de certaines denrées alimentaires mentionnées ci-dessous doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur :

Sur glace fondante (0°C à +2°C) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

+ 4 °C maximum : tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :

Denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; abats ; volailles ; lapins ; découpes de viandes ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets) ; lait cru, produits frais au lait cru, crème chantilly non stable ; fromages découpés ou râpés préemballés ; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.

+ 8 °C maximum : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que : Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait ; produits stables à base de viande tranchée.

- 18 °C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé, conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964.

- 12 °C : tout aliment congelé.

Supérieur à + 63°C : plats cuisinés livrés chauds au consommateur.

De l'eau potable, froide ou chaude, doit être prévue en quantité suffisante, notamment pour réaliser les opérations visées sous a, b et c ci-dessus.

CONTRÔLE

L'application du présent règlement particulier sera contrôlée tous les jours à n'importe quel moment de la journée par un contrôleur tiers nommé par l'Organisateur.

A ce titre, chaque exposant devra fournir des éléments justifiant de la bonne application du règlement particulier de son secteur. Il ne pourra en aucun cas refuser ce contrôle. De même, il ne peut refuser l'accès de sa cuisine au contrôleur.

En aucun cas ces contrôles se substitueront aux contrôles pouvant être opérés par les différents services de l'Etat (DGCCRF, Direction des Services Vétérinaires, Contributions Indirectes...), le respect de la réglementation afférente à l'activité de l'exposant sur la manifestation étant sous sa seule et entière responsabilité.