

Liste de vérification pour une friterie

Contrôlez à l'aide de cette liste simple si votre débit de boissons satisfait à la législation sur le tabac.

Partie I : uniquement pour les friteries de plus de 50 m²

1. La zone réservée aux fumeurs est inférieure à 50 % de la superficie totale de l'espace réservé aux consommateurs.
2. La zone réservée aux fumeurs est aménagée de manière telle que la fumée n'incommoder pas les non-fumeurs.
3. Il n'y a pas de cendriers dans l'espace réservé aux non-fumeurs.
4. Il y a suffisamment de signaux d'interdiction de fumer dans l'espace réservé aux non-fumeurs pour que chacun puisse en prendre connaissance.
5. On ne fume pas dans la zone réservée aux non-fumeurs.

Partie II : pour toutes les friteries

1. Un système de ventilation est présent (aération ou renouvellement de l'air).
2. Le système de ventilation fonctionne lorsque la friterie est ouverte à la clientèle.
3. La capacité du système de ventilation est affichée de manière bien lisible sur l'appareil proprement dit ou sur la fiche technique disponible sur place.
4. La capacité du système de ventilation est d'au moins 15 m³ par heure et par m² de la superficie totale réservée aux consommateurs.
5. Le système de ventilation est nettoyé et entretenu régulièrement, de façon à pouvoir fonctionner en tout temps au maximum de sa capacité.