

Liste de vérification pour les lieux de restauration et autres établissements Horeca
Interdiction de fumer dans l'espace réservé aux consommateurs, mais autorisation dans un fumoir

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

Partie I : dans l'espace réservé aux consommateurs

1. La superficie du fumoir est au maximum de 25 % de la superficie totale de l'espace réservé aux consommateurs.
2. Il n'y a pas de cendriers dans l'espace réservé aux consommateurs.
3. Il y a un signal d'interdiction de fumer à l'entrée.
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 : le fumoir

1. Un système de ventilation est présent (aération ou renouvellement de l'air).
2. Le système de ventilation fonctionne lorsque le fumoir est accessible 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 du fumoir.
5. Le système de ventilation est nettoyé et entretenu régulièrement, de façon à pouvoir fonctionner en tout temps au maximum de sa capacité.
6. Le fumoir est totalement isolé par des murs, un plafond et une porte de l'espace réservé aux consommateurs.
7. Le fumoir n'a pas de passage devant être utilisé par des non-fumeurs (par exemple pour se rendre aux toilettes, au jardin, à la salle de jeux, etc.)
8. Seules des boissons sont servies à la consommation dans le fumoir.