



RÈGLEMENT INTÉRIEUR *COMPLÉMENT bar & restauration* TATOU JUSTE 2022

Art. 1- PROFONDEUR DES STANDS

> La profondeur des stands du pôle bar & restauration est fixe et se décline selon la forme du plan du salon qui peut varier d'une année à l'autre : si le plan est circulaire, elle est de 5 mètres, si le plan est rectangulaire, elle est de 6 mètres.

Art. 2- VAISSELLE

> L'usage de la vaisselle non-jetable est obligatoire. Au cas par cas et sur validation de l'organisateur, certains contenants recyclables ou composables pourront être tolérés.

Art. 3- HYGIÈNE

> En cuisine, les exposants doivent appliquer la réglementation relative à la restauration.

Art. 4- TRAÇABILITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

> Pour une transparence et une meilleure information, il est demandé d'afficher les certificats de contrôle et/ou de mention des produits d'origine ou des produits transformés, ou des fournisseurs.

> La provenance d'achat des produits utilisés doit pouvoir être vérifiée par l'organisateur.

Art. 5- VÉRIFICATION DU STAND

Au moment du salon, il est possible que l'équipe organisatrice vienne visiter la réserve/cuisine afin de contrôler l'approvisionnement en bio, l'hygiène et la sécurité des équipements. Pour cela, il sera demandé des factures d'achat, l'ouverture des frigos... Les prix pratiqués et le respect des consignes seront également vérifiés.

Art. 6- INSTALLATION DE GAZ

> Les bouteilles de gaz butane et propane (de 13 kg avec détendeur) sont autorisées à raison de : 1 bouteille/10 m² de stand avec un maximum de 6.

> Elles doivent être séparées mécaniquement ou

éloignées entre elles de 5 mètres au moins.

> Aucune bouteille vide ou pleine non raccordée ne doit être stockée à l'intérieur du bâtiment.

> Les tuyaux souples ou rigides de raccordement doivent être conformes aux normes en vigueur (date limite d'utilisation).

Art. 7- APPAREILS DE CUISSON

> L'utilisation de plaques de cuisson électrique ou gaz devra être conforme aux normes en vigueur (notamment tuyau gaz). De plus, ces stands devront être équipés de protections efficaces afin d'éviter tous risques de brûlures du public au contact des surfaces chaudes.

Art. 8- MACHINES EN FONCTIONNEMENT

> Des dispositions communes à toutes les machines en fonctionnement visant à protéger le public contre les risques de blessures, brûlure, électrocution, sont à prendre :

a) les parties dangereuses (organes en mouvement, surfaces chaudes, pointues et tranchantes) des machines doivent être distantes de 1 mètre minimum du public ou bien protégées par un écran rigide.

b) tout matériel doit être correctement stabilisé pour éviter tout risque de renversement.

Art. 9- VÉHICULES À L'INTÉRIEUR

> Sur demande auprès de l'organisateur, certains véhicules à moteur (voitures, camions) pourront être autorisés à stationner sur le stand de l'exposant.

> Le véhicule ne pourra pas bouger pendant toute la durée du salon.

> Réservoirs des moteurs à l'arrêt : vidés ou munis de bouchons à clés, cosses de batterie rendues inaccessibles.

Art. 10- EXTINCTEUR

> Des extincteurs ou RIA sont mis en place par le propriétaire du Parc Expo. L'organisateur s'engage à les rendre libre d'accès en permanence.

> L'organisateur et le Chargé de Sécurité du Parc Expo pourront demander à l'exposant d'un stand à risque particulier d'équiper son stand d'extincteur approprié et vérifié annuellement.

