

## TOUT SAVOIR SUR L’AFFICHAGE

L'exploitation d'un débit de boissons est soumise à une réglementation en matière d'affichage, d'étalage, d'hygiène et de sécurité.

L'arrêté paru le 17 octobre 2016 précise les modèles et les lieux d'apposition des affiches, dans les débits de boisson à consommer sur place et à emporter.

**Dans les débits de boissons à consommer sur place, une affiche rappelant les dispositions relatives à la répression de l'ivresse publique et à la protection des mineurs doit être apposée à l'intérieur de l'établissement, visible immédiatement par la clientèle près de l'entrée ou du comptoir.**

**Dans les débits de boissons à emporter, une affiche spécifique doit être apposée à l'intérieur de l'établissement, visible immédiatement par la clientèle aux rayons des boissons alcooliques et aux caisses enregistreuses.**

### *Textes de référence*

Arrêté du 17 octobre 2016 fixant les modèles et lieux d'apposition des affiches prévues par l'article L. 3342-4 du code de la santé publique

### AFFICHAGE

#### **Exposition de boissons non alcoolisées**

Les débits de boissons doivent obligatoirement présenter un étalage de boissons sans alcool mises en vente dans l'établissement.

L'étalage, séparé de celui des autres boissons, doit présenter au moins 10 bouteilles ou récipients, de façon visible dans le lieu de consommation, avec un échantillon au moins de chaque catégorie des boissons suivantes :

#### **Seules sont affichées les boissons vendues.**

- jus de fruits ou de légumes,
- boissons au jus de fruits gazéifiées,
- sodas,
- limonades,
- sirops,
- eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non,
- eaux minérales gazeuses ou non.

### PROTECTION DES MINEURS

**L'exploitant d'un débit de boissons ou d'un commerce ne doit pas vendre ou offrir gratuitement de l'alcool à un mineur, sous peine d'une amende de 7 500 € et/ou d'une interdiction d'exploiter sa licence pendant 1 an au maximum.**

#### **PETITS RAPPELS - RESPECTER CE QUI SUIT :**

- L'exploitant peut exiger du client qu'il prouve sa majorité au moyen d'un justificatif.
- L'entrée d'un débit de boissons est interdite aux mineurs de moins de 16 ans non accompagnés par un adulte.
- L'accès à un débit de boissons qui ne vend pas d'alcool est autorisé aux mineurs non accompagnés, s'ils ont plus de 13 ans.
- De même, l'exploitant du débit de boissons ne peut pas employer ou prendre en stage des mineurs, sauf si le mineur est un parent ou allié jusqu'au 4<sup>ème</sup> degré.

### HYGIENE ET SECURITE

L'exploitant d'un restaurant ou d'un débit de boissons vendant des denrées alimentaires

## TOUT SAVOIR SUR L’AFFICHAGE

- doit déclarer son existence, avant l'ouverture, auprès des services vétérinaires de la préfecture du lieu d'installation et a l'obligation de faire un stage d'hygiène ou d'avoir une personne l'ayant fait,
- doit respecter les règles concernant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- doit respecter les règles concernant l'hygiène des locaux, matériels et équipements propres, des aménagements permettant l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel,
- l'employeur doit mettre à la disposition de ses salariés les moyens d'assurer leur propreté, notamment des :
  - vestiaires,
  - lavabos,
  - cabinets d'aisance,
- Pour le personnel mixte, ces locaux doivent être séparés (féminin et masculin).
- des installations sanitaires appropriées doivent être mises à la disposition des personnes handicapées physiques.

### Les vestiaires collectifs et les lavabos (articles R4228-2 à R4228-7 du Code du travail) :

- En principe, les vestiaires et les lavabos sont installés dans un local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage et placé à proximité du passage des travailleurs.
- Lorsque les vestiaires et les lavabos sont installés dans des locaux séparés : la communication entre ceux-ci doit pouvoir s'effectuer sans traverser les locaux de travail ou de stockage et sans passer par l'extérieur.
- Le sol et les parois des locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace.

- Les locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos sont convenablement aérés et chauffés (conformément aux règles d'aération et d'assainissement).
- Ces locaux sont tenus en état constant de propreté.

### ■ Si les travailleurs sont obligés de porter des vêtements de travail spécifiques ou des équipements de protection individuelle :

- Dans ce cas, l'employeur doit mettre des vestiaires collectifs à la disposition de ses salariés.

### ■ Si les travailleurs ne sont pas obligés de porter des vêtements de travail spécifiques ou des équipements de protection individuelle :

- Dans ce cas, l'employeur peut mettre à disposition de ses salariés (**en lieu et place de vestiaires collectifs**) un meuble de rangement sécurisé, dédié à leurs effets personnels, placé à proximité de leur poste de travail.

### ■ Outre, les conditions rappelées ci-dessus, les vestiaires doivent notamment répondre aux normes suivantes :

- être équipé d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles (permettant de suspendre au moins deux vêtements de ville) ininflammables,
- les armoires doivent avoir une serrure ou un cadenas.

### ■ En ce qui concerne les lavabos :

- Leur nombre doit suivre la règle suivante : 1 pour 10 salariés au plus,
- Ils doivent être à eau potable et à température réglable.

**Des moyens de nettoyage de séchage ou d'essuyage appropriés sont mis à la disposition des travailleurs. Ils sont entretenus ou changés chaque fois que cela est nécessaire.**

## TOUT SAVOIR SUR L’AFFICHAGE

### Textes de référence

Les dispenses accordées par l’inspection du travail (articles R4228-16 à R4228-18 du Code du travail) :

**Lorsque l’aménagement des vestiaires collectifs, lavabos et douches ne peut, pour des raisons tenant à la disposition des locaux de travail, être réalisé dans les conditions prévues par le Code du travail ou, pour les travailleurs handicapés, conformément à l’article R4225-7, l’employeur peut demander à l’inspecteur du travail de le dispenser de certaines de ces obligations.**

■ L’inspection du travail prend sa décision au regard des mesures prises par l’employeur afin d’assurer à ses salariés leur propreté et après avis du médecin du travail et du comité d’hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou, à défaut, des délégués du personnel.

### UNE ALIMENTATION SUFFISANTE EN EAU POTABLE

- un stockage et une conservation des aliments adaptés pour éviter toute détérioration ou contamination,
- respect de la chaîne du froid, formation spécifique en matière d’hygiène alimentaire d’au moins un membre du personnel.

### SECURITE

Le débit de boissons ou le restaurant doit être conforme aux normes d’accessibilité, en particulier pour les personnes handicapées, établies pour les établissements recevant du public (ERP).

La réglementation sur la sécurité impose notamment des obligations sur l’évacuation des personnes :

- l’éclairage de sécurité,
- des garanties de bon fonctionnement des appareils de cuisson,
- de chauffage,
- des dispositifs
- d’alarme
- des moyens de secours contre les incendies (extincteurs).

### AFFICHAGE

#### A l’extérieur

- Panonceau de Licence.
- Affichage du prix du billet d’entrée mentionnant si une consommation est incluse.
- Afficher à l’extérieur le menu et la carte du jour, pendant la durée du service (et au minimum à partir de 11h30 pour le déjeuner et 18h pour le dîner), avec les mentions « boisson comprise » ou « boisson non comprise » pour le menu, avec indication éventuelle des horaires si certains menus ne sont servis qu’à certains horaires de la journée,
- Affichette-pictogramme, représentant une caméra en cas d’enregistrement vidéo
- Affiche visage découvert

#### Dans la salle

- Règlement sanitaire,
- Affichage pour la protection des mineurs,
- Affichage du prix du billet d’entrée (une consommation comprise)

## TOUT SAVOIR SUR L’AFFICHAGE

- Affichage des prix des boissons servies (nature, contenance en centilitres).
- Affichette indiquant le N° de téléphone du responsable des enregistrements vidéo.
- Ethylo-tests (affiche mode d'emploi + affichette).
- Numéro d'appel des Pompiers (à proximité de chaque poste téléphonique relié au réseau urbain).
- Avis de contrôle à afficher près de l'entrée principale (relatif au contrôle de sécurité, portant les dates successives du passage de la commission de sécurité).
- Consigne de sécurité.
- Plan de l'établissement (à l'entrée).
- Plan d'orientation simplifié (à chaque étage, près de l'accès escaliers).
- Tarif de Nuit si l'établissement pratique des tarifs de nuit. Il convient au moment de la tarification de nuit de changer l'affichage extérieur des prestations et le tarif des consommations intérieur.
- Une signalisation de l'interdiction de fumer.
- La réglementation sur la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs.

### Ne pas oublier dans les lieux où il y a restauration

- D'utiliser, dans le menu ou la carte, les dénominations exactes des plats ou des ingrédients, qui ne doivent pas être trompeuses et qui doivent correspondre à l'appellation figurant sur la facture du fournisseur (par exemple, un bloc de foie gras ne doit pas être qualifié de foie gras sur la carte),
- D'indiquer l'origine des viandes bovines proposées à la consommation (sur le menu ou en affichette), sous peine d'une amende de 450 € (ou 2 250 € pour une personne morale), par l'une des mentions suivantes :

- « Origine : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin ont eu lieu dans le même pays,
- Né et élevé : (nom du ou des pays) et abattu : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

### La carte des vins d'un restaurant

Doit être un document distinct du menu ou être inscrite au dos de celui-ci et doit respecter les obligations suivantes :

- Indiquer si le vin est servi en bouteille ou au pichet.
- Séparer les vins selon leur type : vin de table, vin de pays (pour lequel le terme « cuvée » est réservé), vin à appellation d'origine contrôlée (AOC) ou vin de qualité supérieure (VDQS).
- Utiliser les dénominations de vente réglementaires (nom du vin de pays, nom de l'appellation d'origine).
- Mentionner le millésime des bouteilles effectivement en vente.
- Afficher le prix, le volume net et le titre alcoométrique correspondant.
- La marque commerciale des vins, les noms de cépage ou les noms de « château » sont des informations facultatives.
- Aucune publicité de prix à l'égard du consommateur ne peut être effectuée sur des articles qui ne sont pas disponibles à la vente.
- La mention et le logo "fait maison" doivent signaler les plats de fabrication artisanale dans des conditions précises.

### À savoir :

- L'indication des allergènes dans les denrées non préemballées doit figurer sur le menu ou sur un cahier tenu à la disposition des clients.



## TOUT SAVOIR SUR L’AFFICHAGE

### PANNEAU D’AFFICHAGE A L’INTENTION DES SALARIES

L'ordonnance du 26 juin 2014 portant simplification et adaptation du droit du travail a modifié certaines choses relatives à l'affichage obligatoire.

En effet, si auparavant, dans l'entreprise, devant les locaux, ou à la porte, il devait être affiché les dispositions relatives au harcèlement moral, au harcèlement sexuel et à la discrimination à l'embauche, *à présent ce n'est plus le cas.*

En effet, cette obligation d'affichage est remplacée par une simple obligation d'information par tout moyen (par exemple via l'intranet de l'entreprise), offrant aux salariés des garanties équivalentes à l'affichage en termes de droit à l'information.

En tant qu'employeur, vous êtes tenu d'afficher sur les lieux de travail de votre entreprise, un certains nombres d'informations, permettant ainsi aux salariés de prendre connaissance des règles qui sont applicables au travail.

Cependant, la liste des affichages obligatoires dépend de la taille de votre entreprise, car certaines obligations concernent toutes les entreprises, d'autres sont liées à l'effectif de celle-ci **sous peine d'une amende de 1 500 €.**

Quelle que soit la taille de votre entreprise et le nombre de salariés que vous employez, vous êtes tenu d'accrocher, dans les locaux de travail, la liste des informations suivantes :

- coordonnées (adresse et numéro de téléphone) de l'inspection du travail ainsi que le nom de l'inspecteur compétent ;
- coordonnées (adresse et numéro de téléphone) du médecin du travail ou du service de santé au travail compétent pour l'établissement ;
- coordonnées (adresse et numéro de téléphone) des services de secours d'urgence ;

- panneau de l'interdiction de fumer : une signalisation rappelant l'interdiction de fumer doit être placée dans les locaux de travail et à l'entrée des locaux mis à la disposition des fumeurs ;
- horaires collectifs de travail : lorsque tous les salariés, affectés à un service ou un atelier travaillent selon le même horaire, vous précisez l'heure de début et de fin des journées de travail. Vous devez le dater et le signer. Vous devez en faire de même à chaque fois que ces horaires subissent des modifications ;
- modalités d'accès au document unique d'évaluation des risques professionnels ;
- panneaux pour l'affichage des communications syndicales et ce pour chaque section syndicale de l'entreprise.

### INFORMATIONS PAR TOUT MOYEN POUR TOUTES LES ENTREPRISES

#### Les informations concernées sont :

- les articles du Code pénal prohibant toute discrimination et informant des sanctions encourues le cas échéant.

Vous pouvez continuer à le faire par la voie d'un panneau d'affichage (soyez vigilant, car votre panneau n'est peut-être plus à jours des obligations relatives aux harcèlements :

- *vous êtes tenu d'informer les salariés, par tout moyen, des dispositions légales relatives au harcèlement sexuel et au harcèlement moral, dans les lieux de travail ainsi que dans les locaux ou à la porte des locaux où se fait l'embauche.*

**Ces assouplissements ne sont pas les seuls.**

**En effet, deux décrets du 20 octobre 2016 le précise.**

## TOUT SAVOIR SUR L’AFFICHAGE

**DORENAVANT, LE PERSONNEL EST INFORME PAR TOUT MOYEN DE CERTAINES INFORMATIONS**

Les informations concernées sont les suivantes :

→ **l’avis comportant l’intitulé des conventions et accords applicables à l’entreprise :**

- ce document comporte l’intitulé des conventions et des accords applicables et précise où les textes sont tenus à la disposition des salariés sur le lieu de travail ainsi que les modalités leur permettant de les consulter pendant leur temps de présence ;

→ **les textes relatifs à l’égalité salariale entre les hommes et les femmes :**

- vous devez porter à la connaissance des personnes ayant accès aux locaux de travail, les dispositions des textes de loi concernant l’égalité de rémunération entre les salariés des deux sexes ;

→ **l’ordre des départs en congés :**

- ce document indique la période ordinaire des congés payés ainsi que l’ordre dans lequel les salariés partent en vacances et ce, 2 mois avant le début des congés. Ce document doit être communiqué par tout moyen au personnel ;

→ **dans les entreprises où pour tout le personnel sans exception le jour de repos hebdomadaire collectif n’est pas offert le dimanche,**

- l’employeur communique, par tout moyen, aux salariés les jours et heures de repos collectif attribués ;



## TABEAU RECAPITULATIF

INFORMATION A COMMUNIQUER PAR L'EMPLOYEUR	AFFICHAGE	TOUT MOYEN
<b>Coordonnées de l'inspection du travail, de la médecine du travail et des services de secours</b>	<b>X</b>	
Convention collective et accords applicables		<b>X</b>
Textes relatifs à l'égalité salariale entre les hommes et les femmes		<b>X</b>
Jours de repos hebdomadaires		<b>X</b>
<b>Panneau de l'interdiction de fumer</b>	<b>X</b>	
Départs en congés		<b>X</b>
<b>Horaires collectifs de travail et toute modification de ceux-ci</b>	<b>X</b>	
<b>Modalités d'accès au DUER</b>	<b>X</b>	
Articles du Code pénal prohibant toute discrimination		<b>X</b>
Articles réprimant le harcèlement sexuel		<b>X</b>
Articles réprimant le harcèlement moral		<b>X</b>

## AFFICHAGES ET INFORMATIONS OBLIGATOIRES EN RAISON DE LA TAILLE DE L'ENTREPRISE

TAILLE DE L'ENTREPRISE	OBLIGATION D'INFORMATION LIEE A L'EFFECTIF DE L'ENTREPRISE
<p><b>A partir de 11 salariés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Information des salariés de l'<b>organisation des élections professionnelles (représentant du personnel)</b> tous les 4 ans et la convocation des syndicats à négocier le protocole d'accord préélectoral, par tout moyen ;</li> <li>• Information des délégués du personnel des communications syndicales par affichage.</li> </ul>
<p><b>A partir de 20 salariés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auparavant affichage du règlement intérieur, mais depuis le décret du 20 octobre : <b>seulement tenu à disposition par tout</b></li> </ul>
<p><b>A partir de 50 salariés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage de la <b>liste des membres du CHSCT</b> et leur emplacement habituel de travail ) ;</li> <li>• Liste nominative <b>des membres de l'instance de coordination des CHSCT</b> s'il y a lieu : mise à disposition par tout moyen) ;</li> <li>• Information <b>de l'organisation des élections du CE</b> et de la date envisagée pour le premier tour et la convocation des syndicats à négocier le protocole d'accord préélectoral, <b>par tout moyen</b> ) ;</li> <li>• Information <b>par tout moyen</b> du résultat des votes au <b>référendum d'entreprise</b> ;</li> <li>• Information sur l'éventuel accord de participation aux résultats de l'entreprise <b>par tout moyen</b> ;</li> <li>• <b>Consignes de sécurité en cas incendie par affichage</b> ainsi que les noms des responsables du matériel de secours et des personnes chargées d'organiser l'évacuation en cas d'incendie.</li> </ul>