

Septembre 2021

Doggy bag : 7 infos clés pour le restaurateur



L'acte d'achat du plat fait que celui-ci appartient au client, et donc, **il peut demander à emporter les restes.**
(Cf. art. L541-15-7 du code de l'Environnement)



Les contenants fournis par le restaurateur doivent **correspondre aux critères saitaires.** Ils peuvent être gratuits ou payants
(cf. Affichage)



Le client peut apporter son propre contenant (Cf. Affichage)



Il est recommandé de **ne pas proposer des produits dits «sensibles».**
A savoir : mousse au chocolat, mayonnaise maison, tartare...



Le professionnel doit **adapter son plan de maîtrise** sanitaire à cette situation.



Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant.



La responsabilité du professionnel s'arrête **à partir du moment où le contenant est remis au client.**



U M I H
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Gérer les contenants des clients

CONTENANT

- Aptitude au contact alimentaire, contenant propre, sec et adapté.
- Le contenant du client doit être en verre ou apte au contact alimentaire et réutilisable.
- Il doit avoir un couvercle permettant une fermeture étanche.
- Il doit être non abimé, non fêlé, non ébréché et sans trace d'usure.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE ?

- Ne pas accepter le contenant.
- Ne pas nettoyer et/ou désinfecter le contenant du client.

HYGIÈNE

- Limiter au maximum le contact entre le contenant et vos surfaces de travail.
- Renforcer la désinfection de toutes les zones en contact avec le contenant du client. (Zone de dépôt du contenant, etc...)
- Se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique après avoir manipulé un contenant apporté par le client.