



## **JE SUIS COMMERÇANT(E), QUE DOIS-JE FAIRE SI UN CLIENT DÉSIRE RECEVOIR UN SERVICE DANS SES CONTENANTS?**

### **LES RÈGLES D'HYGIÈNE**

**Pour éviter la contamination des aliments préparés, ou servis dans les contenants appartenant aux consommateurs, l'exploitant de l'établissement doit suivre ces pratiques d'hygiène :**

- Exiger que le consommateur apporte des contenants propres : l'exploitant doit vérifier l'état de propreté des contenants avant de les placer dans la zone de service des aliments. L'exploitant doit refuser le service dans des contenants sales
- Éviter le contact entre les contenants et les surfaces de préparation ou de service d'aliments : les contenants doivent être remplis dès leur réception.
- S'assurer que les contenants apportés par le consommateur n'entrent pas en contact direct avec des aliments en cours de préparation ni avec le matériel de préparation : les contenants ne doivent entrer en contact qu'avec les outils de service (louches, cuillères, spatules, pelles, pinces, etc.).
- Les manipulateurs d'aliments qui entrent en contact avec les contenants apportés par le consommateur doivent se laver les mains plus fréquemment pendant les périodes d'activité où les consommateurs apportent leur propre contenant.
- **L'exploitant qui prétend assurer l'absence d'allergènes dans les aliments qu'il prépare ou qu'il sert ne pourra pas exercer cette activité.**

*N.B. : Dans le but d'éviter tout risque de contamination, nous vous suggérons de bien lire votre [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#), afin de bien nettoyer vos surfaces et vos ustensiles de service adéquatement après avoir servi un client de façon «zéro déchet».*

## **COMMENT BIEN SERVIR UN CLIENT ZÉRO DÉCHET**

**Vous devez savoir que le but du mouvement zéro déchet est d'éviter les emballages, les papiers et tous les déchets potentiels. Il se peut que selon vos produits et le matériel dont vous disposez, vous soyez contraints d'utiliser des gants ou encore une petite feuille de papier ciré pour effectuer le service. La plupart des client(e)s doivent comprendre qu'en l'absence d'ustensiles de service réutilisables, cette pratique est une mesure de sécurité alimentaire.**

**Une fois que vous connaissez bien les RÈGLES mentionnées plus haut, voici comment procéder pour servir un client zéro déchet :**

- Lorsque le client présente son contenant et que ce dernier répond aux exigences, prenez-le et apportez-le dans votre zone de service.
- Pour éviter les barquettes, les papiers ou autre, prenez le contenant et déposez-le sur la balance. Mettez la balance à zéro avec le contenant sur celle-ci. Laissez la balance à zéro et reprenez le contenant.
- À l'aide de vos ustensiles de services ou de vos gants, prenez le produit demandé par le client et déposez-le à l'intérieur de ce même contenant.
- Pesez de nouveau le contenant avec le produit à l'intérieur et imprimez l'étiquette.
- Fermez adéquatement le contenant à l'aide du couvercle et déposez l'étiquette sur le contenant pour que le client puisse se rendre jusqu'à la caisse.
- **Lavez bien vos surfaces, vos ustensiles et vos mains après toutes manipulations avec un contenant provenant de l'extérieur, tel que mentionné dans les RÈGLES.**
- **N'oubliez pas de remettre votre balance à zéro SANS le contenant une fois que vous aurez terminé votre service zéro déchet.**

*Le Circuit Zéro Déchet n'assume aucune responsabilité quant à l'exactitude, à la pertinence ou à l'exhaustivité des informations ou suggestions fournies dans ce document. Vous avez l'entière responsabilité de vous assurer que vos contenants sont propres, stérilisés et prêts à l'emploi.*

