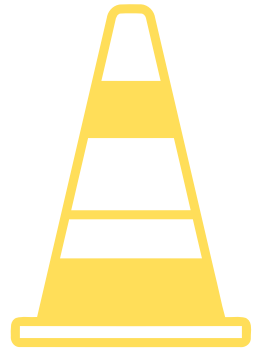
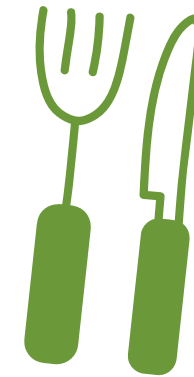


CONSEILS POUR PRÉVENIR LES RISQUES LORS DE VOTRE OUVERTURE



Balisez les zones pour que chacun.e sache où il.elle a le droit d'aller



Si vous ne vendez habituellement pas de produits alimentaires, **n'hésitez pas à mobiliser des prestataires spécialisés**



Sécurisez vos outils pour éviter tout accident



Privilégiez la dégustation gratuite et respectez les règles d'hygiène alimentaire



Prévoyez les ressources humaines adaptées selon le nombre de personnes que vous accueillez

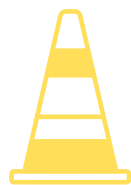


Privilégiez les activités pour lesquelles vous avez un diplôme

PRÉVENTION DES RISQUES JNAGRI 2023

CONSEIL

Gestion des flux



- Baliser les zones



- Sécuriser les lieux pour éviter tout accident



- Prévoyez les ressources humaines adaptées selon le nombre de personnes que vous accueillez

Animation



- Privilégiez les activités pour lesquelles vous avez un diplôme

MISE EN SITUATION



Il faut que chaque personne présente sache où elle peut aller. Le balisage permet de limiter les risques d'accidents.



Il s'agit de sécuriser vos outils, et tout objet tranchant ou contondants. Vous pouvez aussi Il faut également faire attention aux produits chimiques et aux points dangereux.



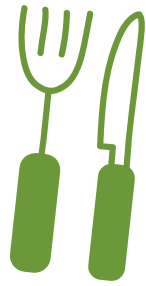
Par exemple, si vous accueillez plus de 100 personnes sur le site, il y aura plus de risques d'accidents malgré le balisage et la sécurisation des outils, prévoir les ressources humaines nécessaires permet d'éviter les accidents liés à un manque de surveillance.



Par exemple si vous voulez proposer une balade à poney, il faut avoir un diplôme, sinon la responsabilité est plus grave en cas d'accident.

CONSEIL

Dégustation / activités alimentaires

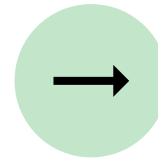


- Si vous ne vendez habituellement pas de produits alimentaires, n'hésitez à mobiliser des prestataires spécialisés.

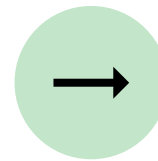


- Privilégiez la dégustation gratuite et respectez les règles d'hygiène alimentaire et sanitaire

MISE EN SITUATION



Si les aliments ne viennent pas de votre production, mieux vaut sous-traiter cette activité à un professionnel couvert. Sinon, en cas d'intoxication vous êtes responsables et vous n'êtes pas couverts.



Si vous décidez de faire déguster vos produits, ne les faites pas payer. En effet, en cas d'intoxication, votre responsabilité est plus importante si le repas est payant. Pour éviter les contaminations, il faut respecter la réglementation et notamment le "paquet hygiène" (défini par le règlement CE N°178/2002 et n°852/2004) sur l'hygiène alimentaire.