Image not found or type unknown

Covid-19 : la Cnil publie des recommandations sur la tenue des cahiers de rappel par les restaurateurs

Actualité législative publié le **03/11/2020**, vu **1041 fois**, Auteur : Assistant-juridique.fr

Pour faciliter le suivi des chaînes de contamination par les autorités sanitaires, les restaurants situés dans les zones les plus touchées par le virus doivent désormais tenir des registres de leurs clients.

Le dispositif mis en place constitue un traitement de données personnelles. Afin de rappeler les règles, issues du Règlement UE 2016/679 du 27-4-2016 (RGPD) et de la loi 78-17 du 6 janvier 1987 (loi informatique et liberté), auxquelles ce traitement est soumis, la Cnil vient de publier des recommandations. Elle met également à la disposition des restaurateurs deux modèles de cahier de rappel.

Données collectées et durée de conservation

La Cnil rappelle d'abord que seules peuvent être collectés l'identité de la personne (non / prénom) et un moyen de contact. Les restaurateurs ne peuvent donc pas demander d'autres informations, comme, par exemple, l'âge de leurs clients ou leur adresse postale.

La date et l'heure d'arrivée du client doivent cependant être indiquées par l'établissement afin de permettre d'identifier ceux concernés par une enquête sanitaire.

Les restaurateurs ne peuvent pas contrôler l'identité de la personne, par exemple en leur demandant de produire une pièce justificative.

Utilisation des données

Les informations collectées ne doivent être utilisées que pour permettre le traçage des cas contact, lorsque les autorités sanitaires le demandent.

Elles ne peuvent donc pas être réutilisées par le restaurateurs à d'autres fins, notamment promotionnelles, par exemple pour adresser une offre publicitaire ou une enquête de satisfaction à un client ayant confié son numéro ou son adresse mail sur le cahier de rappel.

Information des clients

La Cnil rappelle que les clients doivent être informés de l'objet de la collecte et des droits dont ils disposent en ce qui concerne leurs données, au moment de la collecte et sous un format facilement accessible : par exemple, un panneau d'affichage à l'entrée de l'établissement ou une mention d'information intégrée sur le formulaire papier ou électronique remis au client.

Cette information doit mentionner la personne que le client peut contacter, au sein de l'établissement, pour faire valoir ses droits ou poser des questions.

Pour faciliter la tâche des restaurateurs, un texte reprenant l'information à fournir est intégré au modèle de formulaire de renseignement que la Cnil met à leur disposition.

Conservation des données

Dans la mesure où le but du dispositif est exclusivement de permettre le traçage des cas contact, les données collectées par les restaurateurs ne peuvent pas être conservées plus de 15 jours.

Sécurité du traitement

Le restaurateur doit assurer la confidentialité du « cahier de rappel ». Cela implique :

- Pour un cahier papier, qu'il ne puisse pas être consulté à l'entrée du restaurant par tous les clients ou par le personnel. La Cnil recommande ainsi aux restaurateurs de distribuer à chaque table des formulaires individuels ou de collecter lui-même les informations. Le « cahier de rappel » doit en tout état de cause être conservé dans un lieu sécurisé.

- Pour un cahier « numérique » (QR code, formulaire en ligne etc.), que l'accès au système soit sécurisé avec un mot de passe robuste et que les données collectées ne soient pas stockées sur des matériels non sécurisés.

Sanctions en cas de non respect de la réglementation

Un restaurateur qui collecterait des données inutiles, détournerait ces données en les utilisant à des fins non prévues par le traitement (par exemple promotionnelles) ou les conserverait au-delà du délai de 14 jours, encourt notamment des sanctions pénales allant jusqu'à 5 ans de prison et 300 000 € d'amendes (C. pén. art. 226-18, 226-20 et 226-21).

Recommandation de la Cnil du 7-10-2020

Source : efl.fr

Copyright © 2026 Légavox.fr - Tous droits réservés

Pour plus d'infos : https://www.assistant-juridique.fr/droits_restaurants.jsp

Voir aussi le guide **Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide**

Articles sur le même sujet :

- Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide
- Réussir la création d'un food-truck
- Réussir la création de sa SARL
- Récupérer une facture impayée
- 10 astuces pour éviter les impayés
- Démission d'un gérant de SARL : mode d'emploi
- Révoquer un gérant de SARL
- Dissoudre une SARL
- Guide pratique de la SARL

- Comment ouvrir un restaurant rapide en 7 étapes ?
- Comment ouvrir un kebab ?
- Comment ouvrir un fast-food ?
- Comment ouvrir une friterie ?
- Comment ouvrir une pizzeria ?
- Comment ouvrir une sandwicherie ?
- Comment ouvrir une crêperie ?
- Qu'est-ce qu'un business plan ? Exemples de business plan
- Comment réaliser facilement un business plan en 4 étapes
- Qu'est-ce qu'une entreprise individuelle ?
- Qu'est-ce qu'un auto-entrepreneur ?
- Comment créer une SARL en 10 étapes ?
- Ouvrir un restaurant : les règles de sécurité pour l'accueil au public
- Ouverture d'un ERP : la visite de la commission de sécurité
- Ouvrir un restaurant : les règles d'hygiène à respecter
- Quelles formations suivre pour ouvrir un restaurant ?
- La location-gérance : avantages et inconvénients
- Bail commercial : peut-on changer l'activité ou la destination des lieux ?

Copyright © 2026 Légavox.fr - Tous droits réservés