

Réglementation sanitaire à respecter par l'exploitant d'un débit de boissons (consommation sur place)

Sujet	Prescriptions
Accessibilité aux personnes handicapées	Respecter les dispositions des articles R. 111-19 à R. 111-19-12 du Code de la Construction et de l'Habitation : à voir avec la Direction Départementale des Territoires 17 quai Paul Wiltzer BP 31035, 57036 METZ Cedex 01 (03.87.34.34.34).
Alimentation en eau potable	Raccorder le débit de boissons au réseau public de distribution d'eau. Dans le cas où ce raccordement serait impossible, solliciter une autorisation d'utilisation de la ressource d'eau privée envisagée (en application des articles L. 1321-7 et R. 1321-57 du CSP ¹) auprès de la Délégation Territoriale Moselle de l'Agence Régionale de Santé Grand Est, Bâtiment le Platinium, 4 rue des Messageries 57045 METZ Cedex 01 (03.87.37.56.53). Installer sur les circuits d'eau, des appareils de disconnection conformément aux articles R. 1321-57 du CSP et 16 du RSD ² . Dans le cas des disconnecteurs à zone de pression réduite contrôlée, transmettre à la Délégation Territoriale Moselle de l'Agence Régionale de Santé Grand Est, Bâtiment le Platinium, 4 rue des Messageries 57045 METZ Cedex 01 (03.87.37.56.53) la déclaration prévue par l'article précité. En cas d'installation d'un dispositif de traitement complémentaire (adoucisseur d'eau,...), respecter les dispositions des articles R. 1321-53 du CSP et 15 du RSD. Le consommateur devra notamment disposer d'une eau froide non soumise à ce traitement complémentaire. Tous les procédés de traitement et matériaux en contact avec l'eau destinée à la consommation humaine doivent être agréés par le ministre chargé de la santé.
<i>Utilisation des eaux de pluie</i>	En cas de récupération des eaux de pluie, ne récupérer que les eaux de pluie provenant des toitures inaccessibles et réserver leur utilisation exclusivement aux usages extérieurs, à l'alimentation des cuvettes de WC ou au lavage des sols, en application de l'arrêté ministériel du 21 août 2008. L'usage d'eaux de pluie pour la boisson, la préparation des aliments, le lavage de la vaisselle et l'hygiène corporelle est interdit de même que le raccordement, même momentané, du réseau d'eau de pluie avec le réseau public de distribution d'eau. L'exploitant du réseau public d'eau de la commune est habilité à contrôler les ouvrages de récupération des eaux de pluie dans les conditions prévues par l'arrêté ministériel précité.
<i>Utilisation des eaux grises</i>	L'usage des eaux grises (eaux issues des douches, baignoires et lavabos) est interdit pour tous les usages domestiques intérieurs, ceci en application de l'article R. 1321-1 du CSP.
Amiante	Si le permis de construire a été délivré avant le 1 ^{er} juillet 1997, établir et tenir à disposition des pouvoirs publics le dossier technique "amiante" réalisé dans l'établissement par une personne certifiée présentant des garanties de compétence et ayant souscrit une assurance spécifique au repérage de l'amiante. Pour trouver les coordonnées des personnes certifiées, consulter internet ou l'annuaire. En application de l'article R. 1334-29-5 II du CSP, ce dossier technique doit être communiqué à toute personne physique ou morale appelée à organiser ou effectuer des travaux dans le débit de boissons.
Assainissement <i>Dans les zones raccordables au réseau public d'assainissement collectif</i>	Les évacuations d'eaux usées devront être raccordées au réseau public d'assainissement aboutissant à un dispositif de traitement réglementaire de capacité suffisante et en fonctionnement.
<i>Dans les zones non raccordables au réseau public d'assainissement collectif</i>	Les évacuations d'eaux usées devront être raccordées à une filière d'assainissement non collectif conçue comme suit : * <u>si le nombre d'équivalents/habitants est au plus égal à 20</u> , respecter l'arrêté ministériel du 7 septembre 2009 modifié fixant les prescriptions techniques applicables aux installations d'assainissement non collectif recevant une charge de pollution organique inférieure ou égale à 1,2 kg/jour de DBO5 ; * <u>si le nombre d'équivalents/habitants est supérieur à 20</u> (exemple : lotissements, logements regroupés, collectifs...) : respecter l'arrêté ministériel du 21 juillet 2015 modifié relatif aux systèmes d'assainissement collectif et aux installations d'assainissement non collectif, à l'exception des installations d'assainissement non collectif recevant une charge brute de pollution organique inférieure ou égale à 1,2 kg/j de DBO5.
<i>En cas d'activité de restauration</i>	Assainissement non collectif : Lorsque les huiles et les graisses (issues de la plonge) sont susceptibles de provoquer des dépôts préjudiciables à l'acheminement des eaux usées ou à leur traitement, un bac dégraisseur est à installer dans le circuit des eaux usées et le plus près possible de leur émission.

¹ CSP : Code de la Santé Publique

² RSD : Règlement Sanitaire Départemental : Arrêté préfectoral n° 80 – DDASS – III/I° - 494 du 12 juin 1980 modifié portant Règlement Sanitaire Départemental (RSD) consultable sur <http://www.moselle.pref.gouv.fr>, rechercher « Règlement sanitaire départemental »

<p><i>En cas d'activité de restauration</i></p>	<p><u>Assainissement collectif :</u> Conformément à l'article L. 1331-10 du CSP : tenir à disposition des pouvoirs publics l'autorisation de déversement des eaux usées autres que domestiques dans le réseau public délivrée par le maire ou, lorsque la compétence en matière de collecte à l'endroit du déversement a été transférée à un établissement public de coopération intercommunale ou à un syndicat mixte, par le président de l'établissement public ou du syndicat mixte, après avis délivré par la personne publique en charge du transport et de l'épuration des eaux usées ainsi que du traitement des boues en aval. Le cas échéant, l'installation d'un bac dégraisseur pourra être nécessaire de manière à retenir les graisses et déchets solides (issus de la plonge) qui ne doivent pas être évacués dans le réseau public d'assainissement.</p>
<p>Déchets</p> <p><i>En cas d'activité de restauration</i></p>	<p>Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.</p> <p>Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.</p> <p>Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.</p> <p>Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.</p> <p>Les huiles alimentaires usagées (issues p. ex des friteuses) ne sont ni éliminées avec les ordures ménagères ou dans les canalisations, ni déversées dans un bac à graisse ou dans l'environnement : elles doivent faire l'objet d'un enlèvement spécifique par un ramasseur agréé, en vue de leur valorisation (articles R. 543-3 à 7 du CE³).</p> <p>Les déchets de cuisine et de table ne peuvent être utilisés directement comme alimentation pour les animaux d'élevage.</p>
<p>Diffusion de musique amplifiée</p>	<p>En cas de diffusion de la musique amplifiée à titre habituel, respecter les dispositions des articles R. 571-25 à R. 571-28 du CE, et R. 1336-1 à 3 du CSP. Tenir à disposition des pouvoirs publics l'étude acoustique complète de l'établissement ainsi que, le cas échéant, le certificat d'installation du limiteur acoustique. Pour trouver les coordonnées des personnes compétentes, consulter internet ou l'annuaire.</p> <p>Le caractère habituel est avéré si la diffusion de musique amplifiée est au moins de 12 fois par an ou de 3 fois sur une période de moins de 30 jours consécutifs (activités saisonnières).</p>
<p>Equipements sanitaires</p> <p><i>Pour la partie accessible au public</i></p>	<p>Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.</p> <p>Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.</p> <p>Respecter les dispositions des articles 67 et 69 bis du RSD. Les sanitaires devront notamment être ventilés en permanence et dotés d'un sas de manière à ce qu'ils ne communiquent pas directement avec les locaux où séjourne le public ni avec les cuisines ou toute réserve de comestibles. Le tableau en annexe page 4 précise le nombre de WC, lavabos et urinoirs à mettre en place selon la surface accessible au public.</p>
<p>Formations spécifiques</p> <p><i>En cas d'activité de restauration</i></p>	<p>Suivre la formation spécifique obligatoire sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la " petite licence restaurant " ou de la " licence restaurant " (art L. 3332-1-1 du CSP). Cette formation est dispensée par un organisme agréé qui délivre alors un permis d'exploitation.</p> <p>Pour trouver la liste des organismes agréés de formation : consulter le site du ministère de l'intérieur (interieur.gouv.fr).</p> <p>Les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres-services, restauration de type rapide) sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en hygiène alimentaire spécifique aux</p>

³ CE : Code de l'Environnement

	<p>établissements de restauration commerciale (Décret n°2011-731 du 24 juin 2011). Nota : cette formation n'est pas exigible pour certains cas (selon expérience professionnelle / diplôme du personnel). Informations complémentaires et liste des formateurs sur le site http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/Hygiene-alimentaire</p>
Lutte contre les nuisibles	Prendre en compte les risques liées aux nuisibles : lutte passive (p. ex moustiquaires sur les fenêtres, bas de porte jointifs/allant jusqu'au sol, etc...) et, si nécessaire, mise en place d'un plan de lutte contre les rongeurs dans l'établissement.
Prévention de l'alcoolisme	<p>Afficher de façon visible et permanente dans la salle du débit de boissons, les dispositions relatives à la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs contre l'alcoolisme, et ce conformément aux dispositions des articles L. 3342-1 à L. 3342-4 du CSP.</p> <p>Installer en évidence un étalage d'au moins 10 bouteilles de boissons non alcooliques mises en vente dans l'établissement, et ce conformément aux dispositions de l'article L. 3323-1 du CSP.</p>
Prévention du tabagisme	Respecter les dispositions des articles R. 3512-2 à R. 3512-9 du CSP relatives à l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif et notamment mettre en place aux entrées de l'établissement, une signalisation conforme à l'arrêté ministériel du 1 ^{er} décembre 2010. L'absence d'affichage conforme et le fait de favoriser les infractions à l'interdiction de fumer (p. ex mettre des cendriers à disposition des clients) sont sanctionnés d'une amende de 4 ^{ème} classe (135 Euros), pouvant être majorée en cas de paiement au-delà de 45 jours (375 Euros). En cas de poursuite devant un tribunal de police, cette amende peut atteindre 750 Euros.
<i>Salle réservée aux fumeurs (cigares, cigarettes, chicha,...)</i>	<p>Elle doit respecter les dispositions des articles L. 3512-8 et R. 3512-3 à 6 du CSP, et notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> * l'équiper d'un dispositif d'extraction d'air par ventilation mécanique permettant un renouvellement d'air minimal de dix fois le volume de la salle par heure, * ce dispositif devra être entièrement indépendant du système de ventilation ou de climatisation du bâtiment, * la salle sera alors mise en dépression continue d'au moins 5 pascals par rapport aux pièces communicantes. <p>Tenir à disposition des pouvoirs publics l'attestation de ces trois caractéristiques par l'installateur du dispositif ainsi que la preuve de l'entretien régulier du dispositif d'extraction d'air conformément à l'article R. 3512-5 du CSP.</p> <p>De plus,</p> <ul style="list-style-type: none"> * l'air de cette salle devra être évacué à au moins 8 mètres de tout ouvrant et prise d'air, * la salle devra avoir une surface inférieure à 35 m² et ne devra pas présenter une superficie supérieure à 20% de la superficie totale de l'établissement. Elle devra être dotée de fermetures automatiques sans possibilité d'ouverture non-intentionnelle, et aucune prestation de service ne devra être faite dans cette salle. Toute intervention d'un personnel (ménage, ...) devra se faire après ventilation pendant au moins 1 heure en l'absence de tout fumeur, * une signalisation conforme à l'arrêté ministériel du 1^{er} décembre 2010 devra être apposée à l'entrée de cette salle réservée aux fumeurs.
<i>En cas de vente de tabac (chicha,...)</i>	L'exploitant doit être détenteur d'une autorisation administrative d'exploiter de type licence restaurant, licence III ou IV : prendre attache avec la Direction Interrégionale des Douanes 25 avenue Foch 57000 METZ (09 70 27 74 00).
Restauration et hygiène alimentaire (NB : les boissons sont aussi des denrées alimentaires)	<p>Respecter les dispositions du règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, et du règlement CE n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, ainsi que les dispositions des articles 31, 53, 62 à 66 du RSD, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - concevoir et agencer les locaux utilisés pour les denrées alimentaires afin qu'ils puissent être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, préviennent ou réduisent au minimum la contamination aéroportée, offrent un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations, permettent d'éviter l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces, - un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains du personnel doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains, - les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées, - il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées, - les dispositifs de captation et d'extraction des émissions (buées, gaz, émanations...) résultant

	<p>des appareils de cuisson (four, plaques de cuisson, plancha, friteuse, toupie à kebab, bain-marie,...) doivent être conçus de manière à ce que ces équipements ne génèrent aucune nuisance pour le voisinage (odeurs, bruits, vibrations...). N'évacuer en aucun cas les émissions résultant de la cuisson (buées, gaz, émanations...) dans des parties communes d'immeuble,</p> <ul style="list-style-type: none"> - élever le conduit d'extraction de ces dispositifs de captation au-dessus de la toiture du bâtiment de 0,40 m, au moins, au-dessus de toutes parties de construction distante de moins de 8m. Dans le cas d'une toiture en terrasse, élever ledit conduit à au moins 1,20 m au-dessus du toit, - tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent : <ul style="list-style-type: none"> a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ; b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination. <p>Tout établissement manipulant des denrées d'origine animale doit être déclaré auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations via le document Cerfa 13984*04. Cette déclaration peut se faire par voie postale ou en ligne. Tous les renseignements sur cette démarche sont à consulter sur la page ci-dessous :</p> <p>http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/collectivite-territoriale-ou/assurer-une-activite-de-62/article/preparer-ou-vendre-de-denrees-275?id_rubrique=62</p> <p>Pour plus de précisions : voir avec la Direction Départementale de la Protection des Populations 4, rue des Remparts CS 40443, 57008 METZ Cedex 1 (03.87.39.75.00).</p>
Ventilation et prévention du risque d'intoxication au monoxyde de carbone	<p>Doter les locaux accessibles au public d'un système de ventilation permanente conformément aux dispositions des articles 62 à 66 du RSD.</p> <p>S'assurer de la ventilation permanente des locaux où sont installés des appareils à combustion (gazinière, chaudière,...) conformément aux dispositions de l'article 53 du RSD.</p>

ANNEXE : *Équipement sanitaire des débits de boissons, restaurants et locaux similaires en fonction de la surface accessible au public (article 69bis du RSD)*

SURFACE	HOMMES	FEMMES
0 < S ≤ 25 m ²	1 wc - 1 lavabo	
25 < S ≤ 50 m ²	1 wc - 2 urinoirs - 1 lavabo	1 wc - 1 lavabo
50 < S ≤ 100 m ²	1 wc - 3 urinoirs - 2 lavabos	2 wc - 2 lavabos
100 < S ≤ 150 m ²	1 wc - 4 urinoirs - 2 lavabos	
150 < S ≤ 200 m ²	2 wc - 5 urinoirs - 3 lavabos	3 wc - 3 lavabos
200 < S ≤ 250 m ²	2 wc - 6 urinoirs - 3 lavabos	
250 < S ≤ 300 m ²	2 wc - 7 urinoirs - 4 lavabos	4 wc - 4 lavabos
300 < S ≤ 350 m ²	3 wc - 8 urinoirs - 4 lavabos	
350 < S ≤ 400 m ²	3 wc - 9 urinoirs - 5 lavabos	5 wc - 5 lavabos
400 < S ≤ 450 m ²	3 wc - 10 urinoirs - 5 lavabos	
450 < S ≤ 500 m ²	4 wc - 11 urinoirs - 6 lavabos	6 wc - 6 lavabos
500 < S ≤ 550 m ²	4 wc - 12 urinoirs - 6 lavabos	
550 < S ≤ 600 m ²	4 wc - 13 urinoirs - 7 lavabos	7 wc - 7 lavabos
600 < S ≤ 650 m ²	5 wc - 14 urinoirs - 7 lavabos	
650 < S ≤ 700 m ²	5 wc - 15 urinoirs - 8 lavabos	8 wc - 8 lavabos
700 < S ≤ 750 m ²	5 wc - 16 urinoirs - 8 lavabos	

Les équipements peuvent être réduits de moitié s'ils sont à l'usage exclusif de personnes hébergées dans le même ensemble immobilier quelle que soit sa destination et disposant déjà d'installations sanitaires. Leur accessibilité aux personnes handicapées est à voir avec la DDT, comme précisé en page 1.