

Vous désirez ouvrir un restaurant qu'il s'agisse d'une création, d'un agrandissement avec mise aux normes ou d'un aménagement dans un local préalablement utilisé pour d'autres activités, voici quelques points de réglementation qu'il convient de bien respecter.



Principaux textes à connaître :

- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- Arrêté du 6 mai 1996 fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif ;
- Décret du 26 janvier 1994 pour l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite ;
- Règlement Sanitaire Départemental – Titre III secteur 2 sur la ventilation des locaux.

En sachant bien qu'il est souhaitable de présenter votre projet **avant engagement des travaux** aux administrations concernées (DSV, DDCCRF, SDIS, DDASS...).

ACCESSIBILITÉ

Cet établissement dit "Établissement Recevant du Public" doit faire l'objet d'une attention particulière sur le respect de la réglementation concernant l'accessibilité aux personnes handicapées à mobilité réduite.

* Les accès

Le cheminement permettant l'accès à votre établissement doit être conçu de façon à être accessible aux personnes à mobilité réduite (c'est à dire de circuler, accéder, utiliser les installations). Les sols doivent être non meubles, non glissants et sans obstacle à la roue d'un fauteuil. Si une pente est inévitable, elle doit être inférieure à 5%. La largeur des portes doit permettre un passage de 0,77 m au minimum.

* Les équipements sanitaires (W.C, lavabo)

Un W.C doit comporter un espace d'accès de 0,80 m x 1,30 m latéralement à la cuvette (hors débattement des portes).

Ces dispositions concernant l'accessibilité s'appliquent lors de la création de l'établissement ou si des aménagements importants sont réalisés.



DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DES AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES
DE LA DORDOGNE

Service Santé-Environnement
Cité administrative
24016 PÉRIGUEUX Cedex

Téléphone : 05.53.02.28.81 – Télécopie : 05.53.09.54.97
E-mail : dd24-sante-environnement@sante.gouv.fr



DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES
AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES
DE LA DORDOGNE

RESTAURANT

Vous désirez :

- réouvrir un ancien commerce ;
- changer la destination des locaux d'un bâtiment existant ;
- créer les activités ...



Service Santé-Environnement
Cité Administrative
24016 PÉRIGUEUX Cedex
tél. : 05.53.02.28.81



ALIMENTATION EN EAU POTABLE

L'établissement doit être alimenté en eau à partir du réseau public d'eau potable. Vous devez donc vous assurer auprès du gestionnaire du service que l'eau pourra vous être distribuée en quantité suffisante suivant l'importance de votre activité.

Lorsque la glace alimentaire (glaçon, glace pilée) est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant de toute contamination.

LES LOCAUX

Une cuisine de restaurant n'est pas une cuisine familiale.

Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène.

Ils doivent :

- ❖ prévenir la contamination croisée. Bien différencier le secteur propre du secteur souillé ;
- ❖ pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace ;
- ❖ être aérés et ventilés ;
- ❖ être convenablement éclairés ;
- ❖ être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination (siphon de sol).

La lutte contre les rongeurs et les ravageurs doit être réalisée par des méthodes adéquates.

LES SANITAIRES

Des toilettes comprenant des cabinets d'aisances et des lavabos hygiéniques (à commande non-manuelle) doivent être installés pour le personnel. Ces équipements sanitaires peuvent être communs à ceux prévus pour la clientèle pour les restaurants de moins de 50 places. Les cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger, ni avec les autres locaux renfermant des aliments.

AÉRATION - VENTILATION

La réglementation prévoit le captage total des émanations et des buées de cuisson. L'extraction de ces fumées doit se faire dans de bonnes conditions sans gêne notamment pour le voisinage.

Si ces évacuations de hotte ne peuvent être réalisées qu'en façade, il convient d'en obtenir l'autorisation. L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre.

ASSAINISSEMENT

Vous devez résoudre le problème lié à l'évacuation des eaux usées issues de votre établissement.

Si vous êtes raccordable sur le réseau collectif d'assainissement, vous devez contacter la mairie pour établir une convention de raccordement.

Si un tel réseau n'existe pas, **la réalisation du projet dépend de la faisabilité d'un assainissement autonome réglementaire.** Avant tout, vous devez faire réaliser une étude pour justifier les bases de conception, d'implantation, de dimensionnement, les caractéristiques techniques, les conditions de réalisation et d'entretien des dispositifs d'assainissement, et le choix du mode et du lieu de rejet. Cette étude réalisée par un bureau compétent devra être établie et fournie à toute demande de permis d'aménager ou de construire.



DÉCHETS

Des dispositions et/ou des installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer les déchets dans de bonnes conditions d'hygiène.

Si le ramassage des ordures ménagères n'est pas réalisé quotidiennement, il convient de prévoir le stockage des déchets dans un lieu (local ou container) prévu à cet effet ne pouvant pas contaminer les denrées alimentaires. Les récipients destinés à contenir les déchets doivent être munis d'un couvercle rabattable.

Note : les graisses organiques (huiles de frites et graisses de cuisson doivent être éliminées dans des filières réglementaires (déchetterie, collecteur spécialisé).

DIVERS

* Lorsqu'il existe un bail, vous devez vérifier que ce bail prévoit bien la possibilité de réaliser une activité de restauration.

* Le décret du 29 mai 1992 stipule que dans les locaux où sont consommées sur place des denrées alimentaires, une organisation des lieux doit être prévue pour mettre des espaces à la disposition des usagers fumeurs.

* La présence des animaux domestiques ou de plantes ne doit pas constituer un risque d'insalubrité pour les aliments.