



# VOTRE GUIDE PRATIQUE



Hôteliers



Cafetiers &



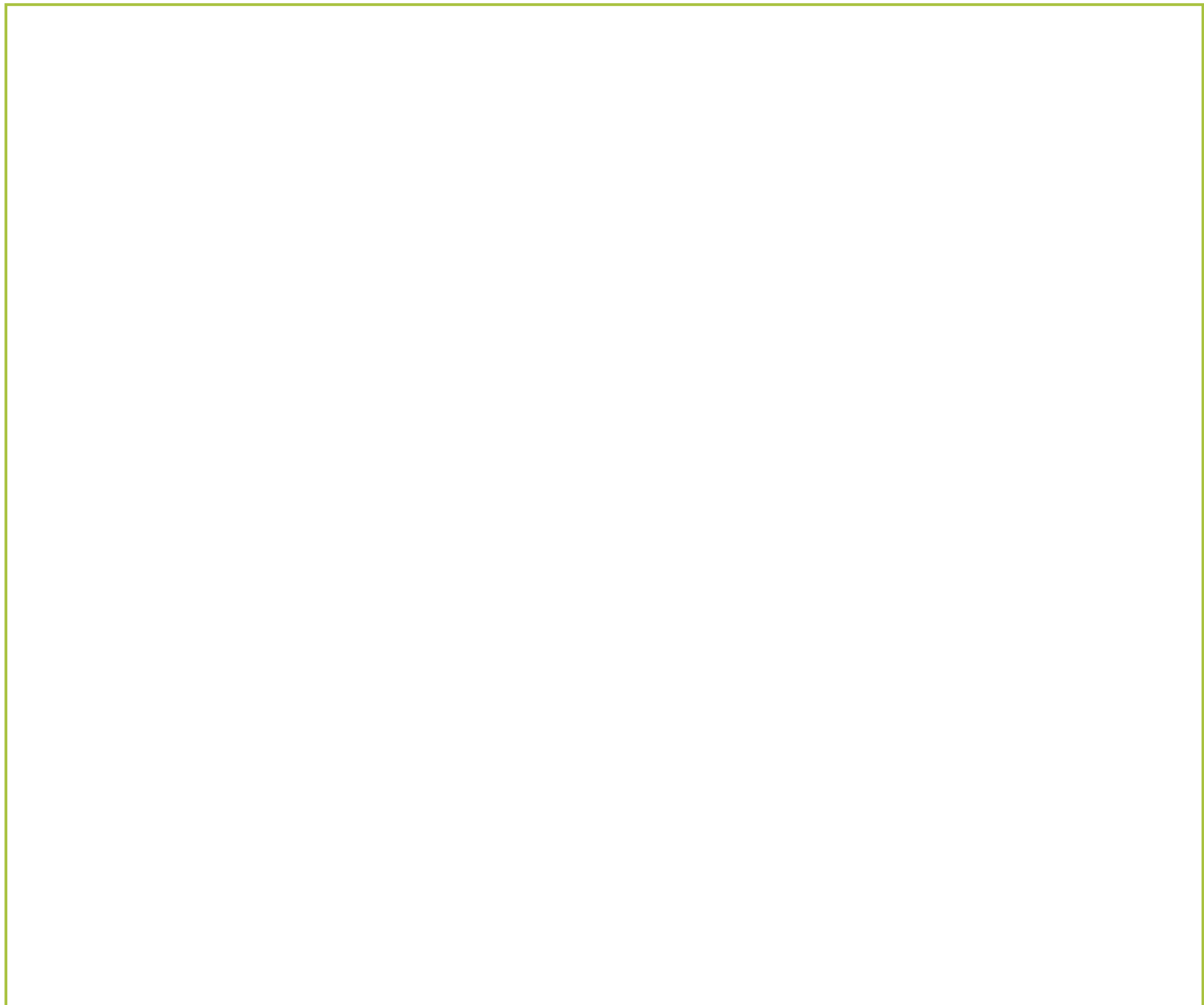
Discothécaires



Restaurateurs

Mémento de réglementation en matière de :

- Déclaration d'activité
- Information du consommateur
- Hygiène
- Sécurité
- Accessibilité
- Tranquillité publique



Quatrième employeur privé de France, le secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants (HCR) regroupe près de 200 000 entreprises et compte plus de 800 000 employés. Au cœur de l'économie française, il participe à son dynamisme et constitue l'une des vitrines les plus emblématiques vis-à-vis d'une clientèle tant nationale qu'internationale. C'est également un secteur exigeant en rigueur et en professionnalisme.

Tous ces établissements, de la petite structure d'une à deux personnes au vaste ensemble employant un personnel nombreux, sont soumis à une réglementation diverse, parfois complexe, évolutive, dont la maîtrise, bien qu'essentielle, peut parfois s'avérer ardue.

Voilà pourquoi, dans le cadre des mesures de simplification administrative de la Révision Générale des Politiques Publiques et en appui aux Missions Inter services de contrôle de l'Hôtellerie et de la Restauration (MIHR), le Ministère de l'Intérieur, de l'Outre-mer et des Collectivités Territoriales, accompagné par la Direction Générale de la Modernisation de l'Etat du Ministère du Budget, des Comptes publics, de la Fonction publique et de la Réforme de l'Etat, a voulu établir un guide pratique à l'usage des hôteliers, des cafetiers, des restaurateurs et des discothécaires.

Rédigé dans le cadre d'une expérimentation menée à Paris et en Vaucluse, en étroite collaboration avec les organisations professionnelles du secteur HCR et les corps de contrôle intervenant dans les établissements, ce guide apporte une aide synthétique, précise et accessible à tous les exploitants, mais aussi aux personnes qui seraient tentées de le devenir ou qui sont parties prenantes de ce secteur. Pédagogique et pragmatique, il orientera les exploitants en leur indiquant les démarches clés à effectuer et les principaux bons usages à mettre en œuvre.

Il deviendra, pour tous, un outil indispensable, qui permettra d'œuvrer en faveur de l'amélioration de la relation entre l'administration et ses usagers mais aussi au profit de celle qui unit exploitants et consommateurs.

# Sommaire

MODE D'EMPLOI DU GUIDE PRATIQUE	07
GLOSSAIRE	105
REMERCIEMENTS	115
DES ACTEURS À MES CÔTÉS	119



## LES RÈGLES APPLICABLES À TOUS

11

- Je déclare mon établissement 18
- J'informe les consommateurs 21
- Je maintiens l'hygiène dans mon établissement 27
- Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité 31
- Je facilite l'accessibilité à tous les publics 37
- Je respecte la tranquillité publique 41



## LES RÈGLES SPÉCIFIQUES

### HÔTELIERS

45



- Je déclare mon établissement 47
- J'informe les consommateurs 49
- Je maintiens l'hygiène dans mon établissement 51
- Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité 53
- Je facilite l'accessibilité à tous les publics 59
- Je respecte la tranquillité publique 61

### CAFETIERS & DISCOTHÉCAIRES

63



- Je déclare mon établissement 65
- J'informe les consommateurs 69
- Je maintiens l'hygiène dans mon établissement 73
- Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité 75
- Je facilite l'accessibilité à tous les publics 77
- Je respecte la tranquillité publique 79

### RESTAURATEURS

81



- Je déclare mon établissement 83
- J'informe les consommateurs 89
- Je maintiens l'hygiène dans mon établissement 93
- Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité 99
- Je facilite l'accessibilité à tous les publics 101
- Je respecte la tranquillité publique 103



## Qu'est-ce que le « Guide Pratique HCR » ?

Exploitants d'hôtels, de restaurants, de cafés et de discothèques, le « Guide Pratique HCR » vous est destiné.

Il vise à vous aider à mieux connaître la réglementation qui s'applique à votre établissement et à vous aiguiller dans les démarches que vous êtes amenés à effectuer au quotidien auprès de l'administration.

## Quelles informations trouver dans le « Guide Pratique HCR » ?

- En bref

Vous trouverez...	Vous ne trouverez pas...
<p>Une réponse aux principales questions de réglementation que vous vous posez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quelles sont les règles applicables à tous les établissements du secteur HCR ?</li> <li>• Quelles sont les règles spécifiques aux établissements HCR en fonction de leur activité et de leur taille ?</li> <li>• Qui peut intervenir pour s'assurer de l'application de la réglementation, et à quel moment ?</li> <li>• Quels sont les « trucs et astuces » qui peuvent m'aider à me mettre en conformité avec la réglementation ?</li> </ul> <p>Un document synthétique et pédagogique, accessible au plus grand nombre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• « Synthétique », puisqu'il se concentre sur les principaux points de réglementation et qu'il répond aux questions récurrentes des professionnels.</li> <li>• « Pédagogique », car il propose des actions concrètes permettant à chacun de s'assurer que son établissement est conforme à la réglementation.</li> </ul>	<p>Un recensement exhaustif de toute la réglementation applicable,</p> <p>Un document qui se substitue aux textes existants,</p> <p>Un guide d'aide à la création d'hôtels, de cafés, de restaurants, de discothèques ou à la création d'entreprises.</p>

- Sur quel périmètre porte le Guide Pratique ?

Ce guide porte sur certains points de réglementation essentiels, qui s'appliquent à votre établissement. Conçu en appui de la création des Missions Interministérielles de contrôle de l'Hôtellerie-Restaurant (MIHR), il se focalise sur les règles, démarches et astuces relatives à votre établissement, indépendamment des problématiques fiscales et des questions sociales, liées au droit du travail.

## A qui s'adresse le « Guide Pratique HCR » ?

Ce guide s'adresse aux hôteliers, aux restaurateurs, aux cafetiers et aux discothécaires, tels qu'ils sont définis dans la nomenclature d'activité française (NAF).

Il convient donc que vous vous reportiez au tableau ci-dessous pour connaître la catégorie à laquelle vous appartenez :

Qu'entend-on par... ?	
<b>Hôtels</b>	<p>Les établissements appartenant au groupe « hôtel et hébergement similaire » de la division « Hébergement ».</p> <p>Cela inclut tout établissement qui met à disposition de la clientèle un lieu d'hébergement, généralement sur une base journalière ou hebdomadaire, pour un séjour de courte durée.</p> <p>Cette offre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprend la fourniture d'un hébergement meublé dans des chambres ou des suites,</li> <li>• propose obligatoirement un service quotidien des lits et de nettoyage de la chambre,</li> <li>• peut comprendre également une gamme d'autres services tels que le repas et les boissons, le garage, la blanchisserie, la piscine et la salle de culture physique, des installations pour des conférences et des séminaires, etc.</li> </ul>
<b>Restaurants</b>	<p>Les établissements appartenant à tous les groupes de la division « restauration » (sauf à celui « Débits de boissons »). Les établissements appartenant à la sous-classe « Restauration collective sous contrat » (de la nomenclature NAF) sont hors périmètre.</p> <p>Cette catégorie inclut donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la restauration traditionnelle,</li> <li>• les cafétérias et autres libres-services,</li> <li>• la restauration rapide,</li> <li>• les services des traiteurs,</li> <li>• les autres services de restauration.</li> </ul>
<b>Cafés</b>	<p>Les établissements appartenant à la classe « Débits de boissons » de la division « Restauration » (de la nomenclature NAF).</p> <p>Cela inclut les bars, les cafés, les discothèques, où le service de boissons est prédominant.</p>

- A quoi correspondent les types et les catégories d'ERP (Etablissement Recevant du Public) ?

En plus de votre activité, vous devrez tenir compte, pour les points de réglementation et les bonnes pratiques liés à la sécurité incendie et à l'accessibilité, du type et de la catégorie d'ERP (Etablissement Recevant du Public) qui vous concernent. Pour ce faire, reportez-vous aux tableaux suivants :

- Type d'ERP :

Type de l'établissement	Description de l'établissement
L	Salles d'audition, de conférences, de réunion, de spectacle ou à usages multiples
N	Restaurants et débits de boissons
O	Hôtels et pensions de famille
P	Salles de danse et salles de jeux



- Catégorie d'ERP :

	Catégories	Seuils d'accueil du public
1 <sup>er</sup> Groupe	1 <sup>ère</sup> catégorie	Au-dessus de 1.500 personnes
	2 <sup>ème</sup> catégorie	De 701 à 1.500 personnes
	3 <sup>ème</sup> catégorie	De 301 à 700 personnes
	4 <sup>ème</sup> catégorie	300 personnes et au-dessous, à l'exception des établissements compris dans la 5 <sup>ème</sup> catégorie
2 <sup>ème</sup> Groupe	5 <sup>ème</sup> catégorie	Etablissements dans lesquels l'effectif du public est inférieur au minimum fixé par le règlement de sécurité pour chaque type d'exploitation.

Ce classement par catégorie et type d'ERP ne donne pas lieu à des sections spécifiques dans le « Guide Pratique HCR ». En revanche, certains points de réglementation peuvent nécessiter des paragraphes distincts, si la réglementation diffère en fonction de la catégorie d'ERP.

Si aucune précision n'est apportée à propos de la catégorie d'ERP concernée par un point de réglementation, c'est que cette obligation ou cette bonne pratique est applicable à toutes les catégories d'établissement.

### Où trouver l'information recherchée ?

- Ce guide pratique vous propose une double entrée

D'une part, il sépare :

- les bonnes pratiques applicables à tous,
- les bonnes pratiques spécifiques à chacun des exploitants des types d'établissements identifiés :
  - Hôtels,
  - Cafés et discothèques,
  - Restaurants.

D'autre part, chacune des sections est organisée par thèmes. 6 thèmes, qui correspondent aux grands champs de réglementation qui vous lient à l'administration, ont été distingués :

- Je déclare mon activité auprès des services de l'Etat et j'informe des changements,
- J'informe les consommateurs des prestations proposées,
- Je maintiens l'hygiène dans mon établissement,
- Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité,
- J'assure l'accessibilité de mon établissement à tous les publics,
- Je respecte la tranquillité publique.

Ces différentes sections répartissent l'information de la même façon :

- Vous trouverez la liste non exhaustive des points de réglementation qui vous sont applicables : écrits à la 1<sup>ère</sup> personne (« Je »), ils vous indiquent ce que vous devez faire.

- Ils sont accompagnés des « Trucs et Astuces » qui vous permettront de vous mettre en conformité avec la réglementation ou d'effectuer, auprès de l'administration, les démarches appropriées. Ces « Trucs et Astuces » sont écrits à la 2<sup>ème</sup> personne (« Vous ») : ils constituent autant de conseils qui vous sont adressés par l'administration et les acteurs partenaires.
  - A la fin de chacun des thèmes de ces sections, vous sont précisés les contrôles auxquels vous êtes soumis, que ces contrôles soient communs à tous les exploitants concernés par ce guide, ou qu'ils soient spécifiques à un certain type d'activité.
- Comment s'y retrouver ?
- CAS 1 : Vous exploitez un café-restaurant, et vous souhaitez connaître toute l'information qui vous concerne dans le guide :
    - Reportez-vous d'abord à la section « les bonnes pratiques applicables à tous », où vous trouverez les points de réglementation et les « trucs et astuces » communs à tous les exploitants du secteur des « Hôtels-Cafés-Restaurants »,
    - Reportez-vous ensuite aux deux parties spécifiques : « Restaurants » et « Cafés », dans lesquelles vous trouverez les informations propres à chacune de ces deux activités.
  - CAS 2 : Vous exploitez un hôtel de 5<sup>ème</sup> catégorie, et vous souhaitez connaître toute l'information qui concerne la sécurité de votre établissement :
    - Reportez-vous d'abord au chapitre « Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité » de la section « les bonnes pratiques applicables à tous »,
    - Puis, pour compléter ces premières informations, reportez-vous au chapitre « Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité » de la section « les bonnes pratiques spécifiques aux hôteliers ».
    - Si certains points de réglementation diffèrent selon les catégories d'ERP, soyez attentifs et ne lisez que les points de réglementation qui vous concernent.
    - A noter : si aucune information spécifique ne vous est destinée, vous êtes invités, dans la partie spécifique, à vous reporter à la section « les bonnes pratiques applicables à tous ».
  - Quelle que soit la recherche :
    - La partie « Des acteurs à mes côtés » vous aide à trouver les coordonnées et à connaître les périmètres d'intervention des organismes et des personnes qui pourront vous aider dans la gestion de votre établissement.
    - Le « glossaire » vous précise la définition des termes clés que vous pourrez être amenés à rencontrer.

# Bonnes Pratiques applicables à tous



# Bonnes Pratiques applicables à tous



## Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements

Pour exercer une activité commerciale dans le secteur HCR, je dois effectuer au préalable certaines démarches auprès des services de l'Etat et obtenir, le cas échéant, des autorisations spécifiques. Par exemple : lorsque je veux aménager l'intérieur de mon établissement, organiser occasionnellement un concert, installer une machine de jeu,...

### • J'achète ou je reprends un établissement

Avant de m'engager dans la reprise ou l'achat d'un établissement, je dois connaître la situation de l'établissement, au regard de toute la réglementation applicable.

Concernant l'aspect spécifique de la sécurité, je peux demander à l'exploitant précédent, à la mairie (ou, à Paris, à la préfecture de Police) ou au notaire, le dernier avis émis par la commission de sécurité et d'accessibilité. Si l'établissement a reçu un avis défavorable de cette commission, j'ai alors l'obligation de réaliser les travaux énumérés par le procès verbal.



Si vous reprenez un établissement HCR ou changez la destination d'un bâtiment existant, vous devez veiller à ce que l'établissement ou le bâtiment repris ne fasse pas l'objet d'une fermeture administrative.

### • J'aménage, je modifie, je construis mon établissement

Toute création, tout aménagement ou toute modification d'un établissement recevant du public doit faire l'objet d'une autorisation du Maire ou, à Paris, du Préfet de Police, donnée après avis de la commission de sécurité et d'accessibilité.

A ce titre, je dois vérifier si ces travaux nécessitent le dépôt d'une demande de permis de construire ou d'une autorisation de travaux auprès de la mairie. Le permis de construire ou l'autorisation de travaux ne sont, en effet, pas systématiques et dépendent des travaux à réaliser. Si mes travaux nécessitent un permis de construire ou une autorisation de travaux, je dois attendre l'avis favorable de la mairie pour les réaliser.

### • J'ouvre cet établissement

Une autorisation doit précéder l'ouverture de certaines catégories d'établissement :

- Pour les établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie, il n'y a pas de visite préalable, sauf pour les établissements avec locaux à sommeil.
- Pour les autres établissements, une autorisation d'ouverture doit être délivrée par le Maire (ou, à Paris, le Préfet de Police) après la visite de la commission de sécurité et d'accessibilité.



Dès l'ouverture de votre établissement, vous devez respecter l'horaire imposé par arrêté préfectoral. Une dérogation individuelle peut cependant être possible sur autorisation préalable du maire ou du préfet, dans les cas prévus par l'arrêté préfectoral.

Si mon établissement fait l'objet d'une autorisation d'ouverture, je sollicite, auprès de la mairie (ou, à Paris, de la préfecture de Police), le passage de la commission de sécurité et d'accessibilité avant la date d'ouverture souhaitée.

Pour récapituler :

	ERP du 1 <sup>er</sup> groupe	ERP de 5 <sup>ème</sup> catégorie sans local à sommeil	ERP de 5 <sup>ème</sup> catégorie avec local à sommeil
Avis de la commission de sécurité et d'accessibilité	Obligatoire	'Uniquement en cas de nouveau classement ou de difficulté particulière	Obligatoire

A l'issue de la visite de la commission, un procès-verbal consignait les prescriptions et l'avis de la commission est adressé aux services de la mairie (ou, à Paris, de la préfecture) :

- Si l'avis est favorable, le Maire m'adresse un arrêté d'ouverture ou de poursuite d'exploitation.
- Si l'avis est défavorable, j'ai l'obligation de réaliser les mesures prescrites dans les délais fixés ou les travaux peuvent être exécutés d'office sur ordre de la mairie ou, à Paris, de la préfecture de Police.



Si vous cessez votre activité, vous êtes également soumis à plusieurs démarches administratives (d'ordre juridique, fiscal et social).

Vous pouvez vous rapprocher de votre CFE (Centre de Formalités des Entreprises) ou de vos organisations professionnelles pour en connaître le détail.

Notez que, si vous êtes hôteliers, des formalités complémentaires peuvent vous être imposées dans le cadre du Règlement Sanitaire Départemental. Il vous est fortement conseillé de consulter ce document.

## SELON MA SITUATION

- J'obtiens l'autorisation d'ouverture de nuit

Je me rapproche de la mairie ou, à Paris, de la préfecture, pour connaître les modalités d'ouverture de nuit.

- J'installe une terrasse

Avant d'installer une terrasse sur la voie publique, je dois solliciter une autorisation préalable auprès de la mairie ou, à Paris, de la préfecture de Police, qui me l'attribue après enquête et approbation des services concernés.

Je dois veiller à ce que l'éventuelle installation d'une terrasse soit en conformité avec le bail dont je dispose.

Cette autorisation peut donner la possibilité d'installer sur la terrasse un commerce accessoire (journaux, huîtres, marrons...).



Retenez bien que les discothèques ne peuvent pas ouvrir au-delà de 7 heures du matin.

- J'organise une manifestation particulière

Je dois déposer une demande d'autorisation en mairie ou, à Paris, à la préfecture de Police, avant d'organiser toute manifestation exceptionnelle.

Lorsque l'organisateur de la manifestation n'est pas l'exploitant de l'établissement, la demande doit être présentée conjointement par l'exploitant et l'utilisateur exceptionnel des locaux.



Que faire si je veux ajouter une nouvelle activité à mon activité d'origine ?

En plus de vous conformer à la réglementation propre à la nouvelle activité, assurez-vous que votre bail vous permet d'étendre votre activité :

- Si vous êtes locataire de l'établissement, vous devez respecter l'activité énoncée dans le bail commercial qui vous a été consenti,
- A défaut, vous risquez le non-renouvellement de celui-ci sans indemnité ou la résiliation du bail en cours de contrat,
- Dans tous les cas, si vous voulez changer d'activité, partiellement ou totalement, vous devez prévenir votre bailleur par voie d'huissier.

Si l'extension d'activité ne se fait pas sous la même enseigne, vous devez effectuer les démarches pour créer une entité juridique distincte.

Dans tous les cas, reportez-vous à la partie spécifique concernant votre nouvelle activité.



Le changement d'activité peut être restreint ou plénier :

- restreint, lorsque l'on ajoute des activités à celles qui existent déjà,
- plénier, lorsqu'on veut exercer de nouvelles activités.

- Je mets en place un système de vidéo-surveillance dans l'établissement

L'installation d'un système de vidéosurveillance est subordonnée à une autorisation préalable du Préfet du département du lieu d'implantation ou, à Paris, du Préfet de Police.

Elle est donnée pour une durée de 5 ans renouvelable, après avis de la commission départementale des systèmes de vidéosurveillance.

Le public doit être informé, de façon claire et constante, de l'existence du système de vidéosurveillance (par des affiches ou des pancartes).

- Je respecte les règles s'appliquant aux personnels assurant la sécurité

Depuis 2009, les agents privés de sécurité (vigiles, etc.) doivent obligatoirement détenir une carte professionnelle pour exercer leur activité. Cette carte est disponible en préfecture.

- J'obtiens une licence spectacle

3 catégories de licences d'entrepreneurs de spectacle sont prévues :

Licence I	Licence II	Licence III
Pour les exploitants de lieux de spectacles aménagés pour les représentations publiques	Pour les producteurs de spectacles ou entrepreneurs de tournées, qui ont la responsabilité d'un spectacle et notamment celle d'employeur à l'égard du plateau artistique	Pour les diffuseurs de spectacle qui ont la charge, dans le cadre d'un contrat, de l'accueil du public, de la billetterie et de la sécurité des spectacles, et les entrepreneurs de tournées qui n'ont pas la responsabilité d'employeur à l'égard du plateau artistique

En tant qu'exploitant du secteur HCR, je suis essentiellement concerné par :

- la licence I, quand je mets à disposition d'un public une salle de spectacle,
- la licence II, quand j'emploie et paie directement les artistes.

La demande de délivrance de licence doit être adressée au Préfet du département du siège de l'entreprise de spectacles vivants par lettre recommandée avec accusé de réception.

La licence est délivrée après avis motivé de la commission consultative régionale.

- Je souhaite revendre du tabac

Je peux vendre du tabac à condition d'être titulaire d'une licence III ou IV à consommer sur place ou d'une licence « Restaurant ».

Afin de pouvoir faire de la revente de tabac, le représentant légal de l'établissement doit transmettre une déclaration d'engagement au directeur régional des douanes et des impôts indirects de la circonscription de l'établissement (et conserver le double) au plus tard 15 jours avant de commencer cette vente.

La réglementation en la matière comporte plusieurs précisions importantes :

- Un revendeur de tabac ne peut en vendre qu'à ses clients et à son personnel.
- Il ne faut pas exposer le tabac à la vue des clients et du personnel, car il est interdit d'en faire la publicité.



Dois-je obtenir une licence spectacle si j'organise une soirée karaoké ?

Aucune licence spectacle n'est nécessaire pour le karaoké, puisque c'est le public qui est actif et l'ambiance ne résulte pas de l'intervention d'un intermittent du spectacle.



Attention !  
Votre établissement reste toutefois non fumeur.



- Le revendeur doit pouvoir proposer des tabacs provenant de 3 fabricants différents.
- Le revendeur ne doit pas stocker, ni transporter plus de 50 kg de tabac. Lors du transport, il doit être en possession du carnet de revente.
- Il faut placer à la vue du public une affiche rappelant qu'il est interdit de revendre du tabac aux mineurs de moins de 16 ans.
- Il est possible de fixer librement le prix du tabac, à condition qu'il ne soit pas inférieur à celui des débits de tabac.
- Le revendeur n'a pas le droit de vendre ou de stocker du tabac manufacturé dans un distributeur automatique.



Des informations complémentaires concernant la vente de tabac sont disponibles sur le site de la Douane : [www.douane.gouv.fr](http://www.douane.gouv.fr)

- Je respecte l'interdiction d'installer des jeux de hasard dans mon établissement

Il est interdit d'importer, de fabriquer, de détenir, d'installer, d'exploiter tout appareil dont le fonctionnement repose sur le hasard et qui permet de procurer, moyennant enjeu, un avantage direct ou indirect de quelque nature que ce soit.

Plus simplement, toute machine à sous est interdite dans mon établissement.

Pour les jeux dont le fonctionnement repose sur l'adresse, ils ne sont autorisés qu'à la condition formelle qu'ils ne permettent au maximum que 5 parties gratuites.

Les lotos traditionnels, lorsqu'ils sont organisés dans un cercle restreint, dans un but social, scientifique, éducatif, sportif ou d'animation locale, peuvent être autorisés par dérogation, s'ils se caractérisent par des mises et des lots de faible valeur.



Les formulaires de déclaration des appareils automatiques sont en ligne sur le site de la Douane : [www.douane.gouv.fr](http://www.douane.gouv.fr)

- Je déclare l'exploitation de tout appareil de jeux automatique

Chaque appareil automatique fait l'objet d'une déclaration d'exploitation distincte auprès du bureau des douanes et droits indirects ou à la recette des douanes du lieu d'exploitation des appareils automatiques.

Il s'agit selon le cas :

- d'une première déclaration de mise en service :
  - La première mise en service peut concerner soit un appareil neuf, soit un appareil qui a été retiré de l'exploitation momentanément et dont la vignette a été retirée.



Quels sont les appareils automatiques soumis à cette taxe ?

Seuls les appareils qui procurent un spectacle, une audition ou un divertissement, et qui sont pourvus d'un dispositif mécanique, électronique ou autre, permettant leur mise en marche et leur fonctionnement, sont soumis à la taxe. Ainsi les jeux de type baby-foot ou billard ne sont soumis à cette taxe que si les balles ou les boules sont remises automatiquement et non par le détenteur de l'appareil.






- La déclaration d'exploitation et le paiement de la taxe doivent alors intervenir au moins 24 heures avant la date d'installation.
- d'un appareil automatique déjà exploité l'année précédente :
  - le dépôt de déclaration de renouvellement intervient entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 30 mars de chaque année, à moins qu'elle ne concerne un appareil transféré vers une commune pratiquant un tarif d'imposition supérieur : dans ce cas, la taxe devient exigible 24 heures avant le transfert.

Chaque appareil automatique doit comporter une plaque d'immatriculation mentionnant :

- le nom et l'adresse du propriétaire,
- le numéro d'ordre attribué à l'appareil.



Les formulaires de déclaration des appareils automatiques sont en ligne sur le site de la Douane : [www.douane.gouv.fr](http://www.douane.gouv.fr)

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
Police / Gendarmerie	Aléatoire	<p>En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.</p> <p>Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établissement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'autres corps de contrôle sont susceptibles d'intervenir dans votre établissement, selon la nature de l'activité commerciale exercée ( &gt; Pour plus d'informations, reportez-vous aux parties spécifiques à chaque métier : « Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements »).</li> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles ( &gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		



## J'informe les consommateurs des prestations proposées

Le Code de la consommation rassemble les règles assurant aux consommateurs la loyauté et la sincérité des prestations proposées. Le respect rigoureux de la réglementation garantit ainsi l'information de tous et contribue à une bonne relation avec la clientèle.

- Je respecte les obligations d'affichage communes à tous

Tout exploitant doit afficher :

- aux entrées ainsi qu'à l'intérieur de l'établissement (de manière visible, dans toutes les pièces) : l'interdiction de fumer, accompagnée d'un message sanitaire.
- dans la salle principale de son établissement :
  - l'extrait du règlement sanitaire départemental,
  - l'extrait de l'arrêté préfectoral sur lequel figurent notamment les horaires d'ouverture et de fermeture de l'établissement,
- le cas échéant, à l'extérieur de l'établissement : la licence « débit de boissons » ou la licence « restaurant » détenue.

- J'informe clairement les consommateurs sur la nature des prestations proposées

Dans l'établissement :

- Les consommateurs doivent être loyalement informés des produits et des prestations qui leur sont fournis. Les libellés doivent être suffisamment clairs pour ne pas créer de confusion ni d'ambiguïté chez les clients.
- Si une prestation n'est pas proposée momentanément, cela doit être précisé aux consommateurs.

Dans toute communication électronique :

- Le prix de toute prestation ou de tout produit proposé doit être indiqué de façon précise.
- Par exemple, en allant sur le site internet d'un hôtel, le consommateur doit être en mesure de savoir combien lui sera facturé la chambre qu'il réservera (simple, double, grand lit, chambre pour 3 personnes, avec ou sans petit déjeuner...).

Doivent obligatoirement être indiqués lors de toute vente à distance :

- le nom du vendeur ou du prestataire de service, son numéro de téléphone, son adresse, ou, s'il s'agit d'une personne morale, son siège social et, si elle est différente, l'adresse de l'établissement responsable de l'offre,
- les modalités de paiement, de livraison, d'exécution,




N'oubliez pas :


- que vous n'avez pas le droit de refuser de vente (sauf pour motif légitime).
- qu'en principe, les ventes subordonnées sont interdites.

- la durée de validité de l'offre et du prix de celle-ci,
- le coût d'utilisation technique de communication à distance lorsqu'il n'est pas calculé par référence au tarif de base,
- les conditions générales de vente, qui incluent :
  - les différentes étapes à suivre pour conclure le contrat,
  - les moyens techniques qui permettent à l'utilisateur, avant la conclusion du contrat, d'identifier les erreurs commises dans la saisie des données et de les corriger,
  - les langues proposées pour la conclusion du contrat,
  - les modalités éventuelles d'archivage du contrat,
  - les moyens de consulter, par voie électronique, les règles professionnelles et commerciales auxquelles le commerçant se soumet,
- le cas échéant :
  - la durée minimale du contrat proposé,
  - le cas échéant, l'existence d'un droit de rétractation.

Sur le site internet de votre établissement doivent figurer les « mentions légales » obligatoires. Ces informations doivent être groupées sur une page facilement accessible, directe et permanente.

Les mentions communes quelle que soit la forme de l'établissement	Numéro de téléphone, Adresse de courrier électronique, Numéro d'inscription au registre du commerce et des sociétés (RCS) ou répertoire des métiers (numéro SIREN), Numéro individuel d'identification à la TVA.
Les informations liées à la forme de l'établissement	Si l'établissement est en nom propre : <ul style="list-style-type: none"> <li>• nom,</li> <li>• prénom,</li> <li>• adresse où la personne est établie.</li> </ul> Si l'établissement est une personne morale : <ul style="list-style-type: none"> <li>• dénomination ou raison sociale,</li> <li>• siège social,</li> <li>• capital social,</li> <li>• adresse du siège social.</li> </ul>
Les mentions facultatives	Si l'activité est soumise à un régime d'autorisation : le nom et l'adresse de l'autorité ayant délivré celle-ci,  Si l'exploitant est membre d'une profession réglementée, la référence aux règles professionnelles applicables, son titre professionnel, l'Etat membre dans lequel il a été octroyé ou l'organisme professionnel auquel il est inscrit.

 Sur le plan juridique, il faut savoir que le simple fait de mettre à disposition de sa clientèle un accès internet, qu'il s'agisse de WIFI ou non, engendre pour l'exploitant qui fournit cet accès une obligation de conservation des données du trafic.

 Quelles sont les données qui doivent être conservées ?  
Les données concernées par cette conservation sont :

- les informations permettant d'identifier l'utilisateur,
- les données relatives aux équipements terminaux de télécommunication utilisés,
- les caractéristiques techniques ainsi que la date, l'heure et la durée de chaque communication,
- les données relatives aux services complémentaires demandés ou utilisés et leurs fournisseurs,
- les données permettant d'identifier le ou les destinataires de la communication.

A noter : aujourd'hui, les principaux opérateurs du marché mettent à disposition des installations (« box » ou « modem ») qui permettent aux professionnels fournissant un accès internet de satisfaire aux obligations légales.

- J'informe les consommateurs sur les prix

La majorité des règles étant spécifique à chaque type d'établissement (modalités d'affichage des prix,...), je me reporte à la partie (ou aux parties) qui me concerne(nt).

L'affichage des modalités de tarification des prestations de télécommunication est, en revanche, commun à tous : les prix doivent être affichés de manière visible et lisible à proximité immédiate de chaque installation, c'est-à-dire à côté de chaque appareil de télécommunication (téléphone, fax,..., mais aussi point phone ou appareil à carte).

- J'informe les consommateurs des moyens de paiement acceptés

Les clients sont en principe libres de régler leurs achats selon le mode de paiement de leur choix : espèces, chèque ou carte bancaire.

Il est toutefois possible de refuser certains modes de paiement, sauf lorsque la loi les impose.

Dans le détail :

- Le paiement en espèces :
  - Je dois en principe accepter les paiements en espèces s'ils sont effectués en euros et si la transaction payée n'excède pas 3.000 Euros. Au-delà, le paiement par chèque barré d'avance, virement bancaire ou postal, carte de paiement ou de crédit est obligatoire.
  - Je peux cependant refuser des espèces suspectées d'être fausses.
- Le paiement par chèque :
  - Il y a plusieurs cas de figures dans lesquels je suis tenu d'accepter les chèques :
    - Si je suis adhérent d'un centre de gestion agréé (affichette apposée dans l'établissement), et ce, quel qu'en soit le montant.
    - Si le client est commerçant, tout commerçant devant régler ses achats de biens ou de services d'un montant supérieur à 1.100 Euros par chèque barré, virement ou carte bancaire (même s'il s'agit de dépenses de vie privée).
  - Si j'accepte les chèques, je suis en droit d'exiger la présentation d'une pièce d'identité.
  - Je peux refuser le paiement par chèque ou en exiger un montant minimal : je dois l'indiquer avec une affichette du type : « les chèques ne sont acceptés que pour les règlements supérieurs à X Euros ». Pour les restaurants, cette mention doit figurer sur les cartes ainsi que sur l'affichage extérieur.



Une affichette globale à la réception ne peut en aucun cas suffire. Par exemple, si vous êtes hôtelier et que vous mettez un téléphone à disposition des clients dans chaque chambre, vous devez apposer une affichette dans chacune d'elles, à proximité de tous les appareils.



Quelles sont les pièces d'identité à demander lors d'un paiement par chèque ?

Ces pièces d'identité sont des documents officiels, portant une photographie :

- Carte nationale d'identité,
- Passeport,
- Eventuellement permis de conduire...

La non-réclamation d'une pièce d'identité pourrait constituer une faute de la part de l'exploitant si le chèque émis se révélait volé ou sans provision.



- Le paiement par carte bancaire :
  - Je ne suis pas tenu d'accepter ce système de paiement, qui implique une affiliation à un réseau et la signature d'un contrat d'adhésion.
  - En cas d'adhésion, il faut :
    - signaler au public l'adhésion au réseau par des affichettes,
    - accepter la carte pour paiement de tout achat. Si l'on impose un seuil minimal pour accepter ce moyen de paiement, il faut que cela soit affiché de façon visible.
    - verser la commission prévue à l'organisme émetteur, sans la répercuter sur le prix payé par les clients.
- A noter : Si le client est un particulier non commerçant et qu'il doit régler un montant supérieur à 3.000 Euros, je dois pouvoir accepter a minima l'un des moyens de paiement suivants : cartes de paiement, virements, chèques.
- Le cas échéant, une affichette indiquant que les titres-restaurant sont acceptés doit être apposée à l'entrée de l'établissement.



Puis-je rendre de la monnaie sur un titre-restaurant ?

Cette pratique est interdite.

La réglementation fait obligation d'utiliser les titres-restaurant pour la totalité de leur valeur en paiement d'un repas : vous devez donc refuser d'être réglé au moyen d'un titre-restaurant si le prix de la prestation demandée est inférieur à la valeur nominale du titre présenté par le consommateur.



Que peut payer un client avec un titre-restaurant et quand peut-il le faire ?

Un titre-restaurant ne peut être utilisé que pour acquitter le prix d'un repas ou acheter des préparations alimentaires immédiatement consommables et pouvant servir de substitut au repas.

Les titres-restaurant ne peuvent pas être utilisés les dimanches et jours fériés.



Les titres-restaurant ont une durée de validité.

Ils doivent être utilisés dans l'année au cours de laquelle ils ont été émis. Le millésime d'émission figure obligatoirement en caractères bien apparents sur les titres émis par les sociétés spécialisées. Une tolérance permet de prolonger leur période d'utilisation jusqu'au 31 janvier de l'année suivant leur millésime d'émission.



Vous pouvez trouver des informations complémentaires concernant les modalités d'acceptation des titres-restaurant en vous rendant sur le site de la Commission Nationale des Titres Restaurant : [www.cntr.fr](http://www.cntr.fr)

- Je délivre à la clientèle une note ou une facture conforme aux exigences réglementaires

Lorsque je fournis une prestation à un particulier, je lui remets une note qui comporte les mentions suivantes :



## Mentions communes à tous les établissements

- la date de rédaction,
- la raison sociale (ou le nom) et l'adresse de l'établissement,
- le prix de chacune des prestations fournies à la charge du client, par ordre chronologique, et leur date,
- le total des prestations dues par le client HT et TTC,
- la mention du service (service % compris), en précisant si le service est calculé sur le prix HT ou TTC.

## Mentions spécifiques à l'activité d'hôtellerie

- le classement officiel « Tourisme » et la catégorie (nombre d'étoiles) de l'établissement ou de la chambre louée, si différent,
- le numéro de la chambre et la durée du séjour.

Lorsque je fournis une prestation à un autre professionnel, je lui remets une facture qui comporte certaines mentions, et notamment :

## Mentions à indiquer

- la date de vente ou de la prestation de service,
- le numéro de la facture,
- la date de l'opération (si elle diffère de la date de la facture),
- le nom et l'adresse du fournisseur ainsi que sa forme sociale et son capital, s'il s'agit d'une société,
- le numéro d'immatriculation au RCS (Registre du Commerce et des Sociétés), suivie de la mention au RCS et du nom de la ville d'immatriculation au greffe,
- le numéro d'identification à la TVA du fournisseur,
- le nom et l'adresse de l'entreprise bénéficiaire, pour chacun des services rendus : la quantité, la dénomination précise, le prix unitaire hors taxes et le taux de TVA légalement applicable,
- le total hors taxes et la taxe correspondante mentionnés distinctement, par taux d'imposition,
- la date de paiement, les conditions d'escompte et le taux des pénalités de retard,
- le cas échéant, il faut indiquer :
  - tout rabais, remise ou ristourne dont le principe est acquis et le montant chiffrable lors de l'opération,
  - si l'entreprise est locataire gérante, franchisée ou membre d'un centre de gestion agréé,
  - la mention « TVA non applicable » (pour les personnes bénéficiant d'une franchise en base).



Pour le secteur de la restauration, la livraison de denrées alimentaires est interdite à un autre prestataire : vous avez l'obligation de vous fournir auprès d'établissements agréés, sauf si vous déposez, auprès de la DDPP de votre département d'implantation, une déclaration de dérogation à l'agrément sanitaire, et que vous en respectez les termes.






Toute omission ou inexactitude constatée dans les factures ou les notes peut donner lieu à une amende de 15 Euros par omission ou inexactitude (dans la limite du quart du montant de la facture).



Dans tous les cas, n'oubliez pas de conserver un exemplaire de chaque note : à fournir en cas de contrôle fiscal.



Pour toute question relative à l'information du consommateur, il est conseillé de consulter le site de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes : [www.dgcrf.bercy.gouv.fr](http://www.dgcrf.bercy.gouv.fr)

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
DDPP (service de la protection économique du consommateur) / Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes	Aléatoire	En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.  Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établissement.
Police / Gendarmerie	Aléatoire	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles ( &gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		

## Je maintiens l'hygiène dans mon établissement

Tous les établissements du secteur HCR sont tenus de respecter des normes d'hygiène strictes, que ce soit pour des motifs de santé publique ou plus simplement pour garantir la satisfaction de la clientèle.

Ce chapitre met en avant les principaux points de vigilance et les bons réflexes à avoir.

### • Je respecte l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif

Il est interdit de fumer dans les Hôtels-Cafés-Restaurants sauf :

- sur les terrasses ouvertes,
- dans les établissements dont la façade est ouverte,
- dans des salles closes affectées à la consommation de tabac. Celles-ci doivent respecter certaines normes :
  - Elles doivent être équipées d'un dispositif d'extraction d'air par ventilation mécanique, entièrement indépendant du système de ventilation ou de climatisation d'air du bâtiment et permettant un renouvellement minimal de 10 fois le volume de l'emplacement par heure.
  - Elles doivent être dotées de fermetures automatiques sans possibilité d'ouverture non intentionnelle.
  - Elles ne doivent pas constituer un lieu de passage.
  - Elles doivent présenter une superficie, au plus égale à 20% de la superficie totale de l'établissement et ne doivent pas dépasser 35 m<sup>2</sup>.
  - Les mineurs de moins de 16 ans ne doivent pas pouvoir accéder à ces salles.
  - La signalisation des emplacements fumeurs (accompagnée de l'avertissement sanitaire) doit être apposée à l'entrée de ces emplacements.
  - Les tâches d'entretien et de maintenance ne peuvent être effectuées qu'après renouvellement de l'air, c'est-à-dire au moins une heure après la sortie du dernier occupant.
  - Le dispositif de ventilation doit être régulièrement entretenu ; des attestations de maintenance doivent être fournies par l'organisme concerné.
  - Une signalisation sur l'interdiction de fumer accompagnée d'un message sanitaire doit être apposée aux entrées des bâtiments ainsi qu'à l'intérieur, de façon visible, dans toutes les pièces.

### • Je maintiens le niveau de propreté de l'ensemble des locaux

Je dois assurer l'hygiène des locaux à destination de la clientèle (salle, WC, etc.). Quel que soit mon établissement, je m'assure que le sol et le mobilier des lieux accueillant du public sont nettoyés au moins une fois par jour avec des produits appropriés (détergent, désinfectant,...)



Méfiez-vous !

Certains panneaux vendus dans le commerce peuvent ne pas correspondre à la signalisation réglementaire.



Aucune prestation de service ne peut être délivrée dans ces salles affectées à la consommation de tabac. On ne doit pas y servir.



Vous devez conserver l'attestation remise par l'installateur des emplacements fumeurs. Elle pourra être demandée en cas de contrôle.



Des informations complémentaires ainsi que des modèles de signalétique sont téléchargeables sur le site : [www.tabac.gouv.fr](http://www.tabac.gouv.fr)



Il vous est conseillé de réaliser des tableaux de répartition de tâches permettant d'organiser l'entretien de l'établissement. Les services de l'hygiène peuvent vous aider et les organisations professionnelles vous en proposer.



Je veille également à l'hygiène des locaux annexes :

- vestiaire pour le personnel,
- espace fermé pour le stockage des produits d'entretien,
- local poubelle, obligatoirement équipé d'un siphon de sol, d'un point d'eau afin d'assurer la désinfection des conteneurs à déchet mobile étanche.

Je me reporte à la partie « restaurant » pour connaître les règles d'hygiène spécifiques aux locaux de fabrication et de stockage des produits alimentaires.

- Je garantis la potabilité de l'eau

Si mon établissement n'est pas relié au réseau d'eau potable de la commune et qu'il dispose de son propre système de captage d'eau, toutes les précautions doivent être prises pour éviter toute contamination. Le captage doit faire l'objet d'une déclaration auprès de l'autorité sanitaire.

En outre, toute personne qui offre au public de l'eau minérale, à titre onéreux ou à titre gratuit et sous quelque forme que ce soit, est tenue de s'assurer que cette eau est propre à l'usage qui en est fait : l'exploitant doit donc vérifier la date limite de consommation sur les bouteilles d'eau minérale qu'il sert et signaler tout aspect anormal.



Le local à poubelle doit être désinsectisé au moins une fois par an.






Reportez-vous au règlement sanitaire du département pour connaître le détail de la réglementation en la matière.



Plusieurs acteurs peuvent être consultés sur les questions d'hygiène :

- La Direction des Services Vétérinaires du département (Reportez-vous à la partie « Des acteurs à mes côtés » pour obtenir des coordonnées plus précises),
- La Direction des Affaires Sanitaires et sociales du département,
- La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes :

[www.dgccrf.bercy.gouv.fr](http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr)

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
DDPP (service de la protection économique du consommateur) / Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes	Aléatoire	En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.  Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établissement.
Police / Gendarmerie	Aléatoire	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'autres corps de contrôle sont susceptibles d'intervenir dans votre établissement, selon la nature de l'activité commerciale exercée ( &gt; Pour plus d'informations, reportez-vous aux parties spécifiques à chaque métier : « Je maintiens l'hygiène dans mon établissement »).</li> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles ( &gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		



## Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité

La législation en matière de sécurité contre l'incendie dans les hôtels, cafés, discothèques et restaurants, comme dans tous les Etablissements Recevant du Public (ERP), doit être respectée de façon absolue, compte tenu des conséquences importantes qui peuvent résulter de leur manque d'application, tant pour la clientèle que pour la pérennité de l'exploitation de l'établissement.

- Je situe mon établissement dans le type et la catégorie d'ERP appropriés, afin de connaître la réglementation qui me concerne

Les types d'établissement : en fonction de l'activité exercée, les ERP (> Glossaire) sont classés en type. Voici les types qui correspondent au périmètre de ce guide :

Type de l'établissement	Description de l'établissement
L	Salles d'audition, de conférences, de réunion, de spectacle ou à usages multiples
N	Restaurants et débits de boissons
O	Hôtels et pensions de famille
P	Salles de danse et salles de jeux

Les catégories d'établissement : en fonction des effectifs admis, les établissements sont classés en catégorie :

	Catégories	Seuils
1 <sup>er</sup> Groupe	1 <sup>ère</sup> catégorie	Au-dessus de 1.500 personnes
	2 <sup>ème</sup> catégorie	De 701 à 1.500 personnes
	3 <sup>ème</sup> catégorie	De 301 à 700 personnes
	4 <sup>ème</sup> catégorie	300 personnes et au-dessous, à l'exception des établissements compris dans la 5 <sup>ème</sup> catégorie
2 <sup>ème</sup> Groupe	5 <sup>ème</sup> catégorie	Etablissements dans lesquels l'effectif du public est inférieur au minimum fixé par le règlement de sécurité pour chaque type d'exploitation.



Pour connaître plus en détail les spécificités de la réglementation, consultez :

- la mairie ou, à Paris, la préfecture de Police,
- le SDIS (hors Paris)
- les organisations professionnelles,
- des organismes agréés.

- J'achète ou je reprends un établissement

Lors de la reprise ou du rachat d'un établissement :

- Je demande au cédant :
  - le registre de sécurité,
  - à défaut, le dernier rapport de la commission de sécurité et d'accessibilité.
- Si ces documents ne peuvent pas m'être fournis, je me rapproche de la mairie, ou à Paris, de la préfecture de Police.

Si l'établissement a reçu un avis défavorable de la commission de sécurité et d'accessibilité, j'ai alors l'obligation de réaliser les travaux énumérés par le procès verbal.

- J'aménage, je modifie, je construis un établissement

Toute création, tout aménagement ou toute modification d'un établissement recevant du public doit, en matière de sécurité incendie, faire l'objet d'une autorisation du Maire ou, à Paris, du Préfet de Police, donnée après avis de la commission de sécurité et d'accessibilité.

Avant d'entreprendre des travaux d'aménagement, de rénovation, de mise en sécurité ou de mise en conformité, je dois donc :

- étudier la faisabilité des travaux,
- constituer, en mairie, un dossier de demande d'autorisation de travaux ou de permis de construire selon le cas.

En cas d'avis défavorable de la commission de sécurité et d'accessibilité ou de refus du permis de construire ou de l'autorisation de travaux, les travaux ne doivent pas être entrepris.

- J'ouvre mon établissement, qu'il s'agisse : d'un nouvel établissement, d'une réouverture après une fermeture de 10 mois ou plus ou d'une réouverture après la réalisation de travaux

Pour les exploitants d'un établissement de catégories 1 à 4 ou d'un établissement de 5<sup>ème</sup> catégorie avec locaux à sommeil :

- Avant la date d'ouverture souhaitée, je dois solliciter, auprès de la mairie ou, à Paris, de la préfecture de Police, le passage de la commission de sécurité et d'accessibilité.
- A l'issue de la visite de la commission, un procès-verbal consignait les prescriptions et l'avis de la commission est adressé aux services de la mairie, ou à Paris, de la préfecture de Police :



Permis de construire, autorisation de travaux ou rien ?

Pour le savoir, rapprochez-vous de la mairie ou, à Paris, de la direction de l'Urbanisme pour connaître les démarches associées à votre type de demande.



Le contrôle exercé par l'administration ou par la commission de sécurité et d'accessibilité ne vous dégage pas, en tant qu'exploitant, des obligations qui vous incombent en matière de contrôle des installations techniques.



Renseignez-vous auprès de votre mairie ou, à Paris, de la préfecture de Police pour connaître les délais pratiqués pour programmer une commission de sécurité et d'accessibilité.



- Si l'avis est favorable, le Maire ou, à Paris, le Préfet de Police m'adresse un arrêté d'ouverture ou de poursuite d'exploitation.
- Si l'avis est défavorable, j'ai l'obligation de réaliser les mesures prescrites dans les délais fixés. En attendant, mon établissement ne peut pas être ouvert.

Pour les établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie, sans locaux à sommeil :

- L'ouverture de l'établissement n'est pas soumise au passage de la commission de sécurité et d'accessibilité ni à la demande d'autorisation d'ouverture.
- En revanche, ces établissements ne sont pas dispensés du dépôt de dossier pour leur construction, leur aménagement ou leur modification.

Pour les établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie, sans locaux à sommeil :

- L'ouverture de l'établissement n'est pas soumise au passage de la commission de sécurité et d'accessibilité ni à la demande d'autorisation d'ouverture.
- En revanche, ces établissements ne sont pas dispensés du dépôt de dossier pour leur construction, leur aménagement ou leur modification.

### • J'assure l'entretien des différentes installations de l'établissement

Je suis tenu de faire vérifier périodiquement les installations techniques de mon établissement après des travaux mais aussi en cours d'exploitation.

Ces vérifications doivent être effectuées selon les modalités fixées pour chaque type d'installation par des techniciens compétents.

Ces vérifications doivent permettre la tenue à jour du registre de sécurité de l'établissement, sur lequel figurent des renseignements concernant notamment :

- l'état du personnel chargé du service d'incendie,
- les diverses consignes, générales et particulières, établies en cas d'incendie,
- les dates des divers contrôles et vérifications ainsi que les observations auxquelles ceux-ci ont donné lieu,
- les dates des travaux d'aménagement et de transformation, leur nature, les noms du ou des entrepreneurs et, s'il y a lieu, de l'architecte ou du technicien chargé de surveiller les travaux.



Que doit comporter le dossier soumis à la commission de sécurité et d'accessibilité ?

Il doit comporter toutes les précisions nécessaires pour que la commission puisse s'assurer que toutes les exigences en matière de sécurité ont été satisfaites.

Il contient notamment :

- une notice de sécurité,
- une notice d'accessibilité des personnes handicapées,
- des plans de situation,
- des plans de masse,
- des plans de réalisation,
- une attestation d'engagement.



Assurez-vous que l'organisme dispose bien de l'agrément approprié et qu'il fournit les éléments nécessaires à l'actualisation du registre de sécurité



Pour en savoir plus sur la nature et la fréquence des vérifications à effectuer, contactez, selon votre catégorie, le SDIS dont vous dépendez (à Paris, la préfecture de Police) ou vos organisations professionnelles.

## SELON MA SITUATION

- J'exerce des activités combinées

Si je cumule des activités, les règles de sécurité s'appliquent pour l'effectif cumulé des différentes activités.

Je dois donc vérifier la catégorie à laquelle appartient mon établissement et me reporter à la partie qui concerne les règles de sécurité spécifiques à l'autre (ou aux autres) activité(s) exercée(s).




- J'organise une manifestation exceptionnelle (concert, réunion, etc.)

Je dois déposer une demande d'autorisation à la mairie ou, à Paris, à la préfecture de Police qui précise :

- la nature de la manifestation,
- les risques qu'elle présente,
- sa durée,
- sa localisation exacte,
- l'effectif prévu,
- les matériaux utilisés pour les décorations envisagées,
- le tracé des dégagements,
- les mesures complémentaires de prévention et de protection proposées.



Cette demande d'autorisation concerne tous les exploitants, même si la manifestation se déroule uniquement dans une partie des locaux.

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
<p>Préfecture de Département / Préfecture de Police (à Paris) / Commission Consultative Départementale de Sécurité et d'Accessibilité / Services de police ou de gendarmerie</p>	<p>La 1ère visite est systématiquement réalisée avant l'ouverture de l'établissement pour les hôtels (toutes catégories), ainsi que les restaurants et débits de boissons de catégories 1 à 4, sur présentation par l'exploitant de la demande d'autorisation d'ouverture.</p> <p>Les contrôles suivants sont programmés à échéance régulière, selon une fréquence qui dépend du type de l'établissement et de sa catégorie.</p> <p>Pour les établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie (hôtels exclus), les visites ne sont pas programmées systématiquement selon un calendrier défini, mais à la demande de l'autorité administrative (Maire ou, à Paris, du Préfet de Police)</p> <p>Les visites réglementaires non programmées avec l'exploitant sont rares : elles font, le plus souvent, suite à une plainte.</p>	<p>En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.</p> <p>Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établissement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'autres corps de contrôle sont susceptibles d'intervenir dans votre établissement, selon la nature de l'activité commerciale exercée ( &gt; Pour plus d'informations, reportez-vous aux parties spécifiques à chaque métier : « Je respecte les exigences de sécurité et de salubrité »).</li> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles ( &gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		



## Je facilite l'accessibilité de mon établissement à tous les publics

L'ensemble des points de réglementation présentés dans ce chapitre vise à garantir l'accessibilité avec la plus grande autonomie pour les personnes handicapées et à assurer une équité de traitement à l'égard de tous les usagers des Etablissements Recevant du Public (ERP) et donc des hôtels, des cafés, des discothèques et des restaurants.

- Je respecte le calendrier en vigueur

		1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> catégories	3 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> catégories	5 <sup>ème</sup> catégorie
En cas de création	Dès à présent	Je respecte les obligations d'accessibilité pour les établissements neufs.		
En cas de travaux	Avant 2015	En cas de travaux, les parties concernées du bâtiment doivent respecter les règles d'accessibilité (avec des atténuations possibles en cas de problèmes de structure).		Je maintiens a minima les conditions d'accessibilité existantes.
	Au-delà du 1 <sup>er</sup> janvier 2015	Je respecte les règles du neuf même s'il y a des problèmes de structure.		Les parties en travaux respectent les règles du neuf (avec d'éventuelles atténuations, en cas de problèmes de structure).
Règles pour les établissements existants	Avant le 1 <sup>er</sup> janvier 2010	J'ai fait un diagnostic des conditions d'accessibilité.	x	Je ne suis pas obligé de faire un diagnostic des conditions d'accessibilité
	Avant le 1 <sup>er</sup> janvier 2011	x	Je fais un diagnostic des conditions d'accessibilité.	
	Au plus tard le 1 <sup>er</sup> janvier 2015	L'établissement est accessible.		Toutes les prestations doivent être fournies dans une partie de l'établissement.

Quelle que soit ma situation, je n'oublie pas que, dans la plupart des cas, un établissement est considéré comme soumis aux règles du neuf, dès lors qu'il y a délivrance d'un permis de construire.



En quoi consiste le diagnostic des conditions d'accessibilité ?

Ce diagnostic :

- analyse la situation de l'établissement au regard des obligations réglementaires,
- décrit les travaux nécessaires pour respecter les obligations qui doivent être satisfaites avant le 1<sup>er</sup> janvier 2015,
- établit une évaluation des coûts de ces travaux.

Pour les établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie

- Même si cela est facultatif, vous pouvez réaliser vous-même un premier diagnostic des conditions d'accessibilité en même temps qu'un diagnostic sécurité ou le faire réaliser, par un bureau de contrôle.



- Je fais des travaux

Si la nature des travaux nécessite une autorisation de travaux : avant de construire, d'aménager ou de modifier mon établissement, je constitue un dossier « accessibilité » que je joins à la demande d'autorisation préalable de travaux.

Lorsque les travaux projetés sont soumis à permis de construire, ce permis de construire tient lieu de l'autorisation exigée au titre de la réglementation relative à l'accessibilité des ERP, dès lors que sa délivrance a fait l'objet d'un accord de la mairie ou, à Paris, de la préfecture de Police.

- Je respecte les prescriptions réglementaires communes à tous les exploitants

Les aménagements en matière d'accessibilité portent notamment sur :

- les cheminements extérieurs,
- les places de stationnement,
- les accès au(x) bâtiment(s),
- les circulations intérieures horizontales,
- les circulations intérieures verticales,
- les tapis, escaliers ou plans inclinés mécaniques,
- les revêtements de sols, murs et plafonds,
- les portes, portiques et sas,
- les sanitaires,
- les sorties,
- l'éclairage,
- l'information et la signalisation,
- le cas échéant, les dispositifs d'accueil et les dispositifs de commande,
- etc.

- Je réceptionne des travaux

Dans le cas de travaux soumis à permis de construire, je joins, à l'appui de la déclaration d'achèvement et de conformité des travaux (DAACT), une attestation de respect des règles d'accessibilité établie par un contrôleur technique ou par un architecte autre que celui qui a conçu le projet, établi les plans ou signé le permis de construire.

Pour les établissements non soumis à un permis de construire, une visite de réception effectuée par la Commission Consultative Départementale de Sécurité et d'Accessibilité (CCDSA) pour attester la conformité des travaux, est nécessaire, sauf pour les établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie qui ne sont pas des locaux à sommeil.






Rapprochez-vous de la mairie, de la préfecture de Police ou de vos organisations professionnelles pour connaître le détail des normes en matière d'accessibilité.



- J'accueille des personnes handicapées

L'accueil de personnes handicapées répond à plusieurs obligations. Je dois donc respecter :

- le nombre de places réservées aux personnes handicapées,
- la dimension des emplacements,
- l'accessibilité jusqu'à l'emplacement...

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
Préfecture de Département / Préfecture de Police (à Paris) / Commission Consultative Départementale de Sécurité et d'Accessibilité / Services de police ou de gendarmerie	<p>La 1ère visite est systématiquement réalisée avant l'ouverture de l'établissement pour les hôtels (toutes catégories), ainsi que les restaurants et débits de boissons de catégories 1 à 4, sur présentation par l'exploitant de la demande d'autorisation d'ouverture.</p> <p>Les contrôles suivants sont programmés à échéance régulière, selon une fréquence qui dépend du type de l'établissement et de sa catégorie.</p> <p>Pour les établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie (hôtels exclus), les visites ne sont pas programmées systématiquement selon un calendrier défini, mais à la demande de l'autorité administrative (Maire ou, à Paris, Préfet de Police)</p> <p>Les visites réglementaires non programmées avec l'exploitant sont rares : elles font, le plus souvent, suite à une plainte.</p>	<p>En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.</p> <p>Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établissement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles ( &gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		



## Je respecte la tranquillité publique

L'exploitation d'un établissement ne peut se faire au détriment de la clientèle ni aux dépens du voisinage. Chaque exploitant doit donc s'attacher à respecter l'environnement dans lequel il exerce son activité et ce, tout particulièrement, lorsqu'il diffuse de la musique amplifiée.

### • Je respecte la tranquillité du voisinage, en termes de nuisances sonores

Les obligations concernant les nuisances sonores se situent à deux niveaux :

- Vis-à-vis de la clientèle :
  - Dans les endroits accessibles au public, le niveau de pression acoustique ne doit pas dépasser 105 dB (A) en niveau moyen et 120 dB en niveau crête.
- Vis-à-vis du voisinage :
  - Des valeurs maximales d'émergence existent quand l'établissement est contigu ou situé à l'intérieur de bâtiments comportant des locaux à usage d'habitation ou destinés à un usage impliquant la présence prolongée de personnes.
  - Par ailleurs, lorsque l'établissement n'est pas contigu, le niveau sonore de la musique à l'intérieur de l'établissement et le niveau des autres bruits liés à l'activité doivent respecter les valeurs maximales d'émergence définies par la réglementation sur les bruits de voisinage.

### • Je ne cause pas de nuisances olfactives

Il n'y a pas de critère objectif pour mesurer les odeurs : le nez des voisins ou celui des agents effectuant les contrôles est le seul instrument utilisable.

Je dois cependant prêter une attention particulière à la gestion des déchets et faire en sorte qu'ils ne nuisent pas à mon voisinage.

La ventilation des locaux, et notamment des cuisines, doit, par ailleurs, être conforme au règlement sanitaire départemental.



Qu'entend-on par l'expression « musiques amplifiées » ?

On entend par « musiques amplifiées » un ensemble de musiques qui utilisent l'électricité et l'amplification sonore comme éléments majeurs.



Comment vérifier le niveau sonore de l'établissement ?

Pour vérifier le niveau sonore, vous pouvez faire réaliser, par un professionnel, une étude d'impact de votre établissement sur l'environnement, afin :

- d'identifier les sources de bruit,
- d'identifier les voies de transmission du bruit dans les structures,
- d'évaluer l'impact sonore sur le voisinage,
- de hiérarchiser les problèmes dans le but de prévoir les interventions à réaliser en priorité.

Il ne faut pas oublier que votre responsabilité s'étend au bruit causé sur la terrasse de votre établissement ou devant celui-ci.



Si l'isolement du local est insuffisant, vous devez réaliser des travaux d'isolation acoustique.

Pour la diffusion de musique amplifiée, la mise en place d'un limiteur de pression acoustique réglé et scellé par un installateur peut être suffisante.

## SELON MA SITUATION

- Je mets en œuvre les règles spécifiques aux ERP diffusant de la musique amplifiée

Si je diffuse à titre habituel de la musique amplifiée, je suis tenu d'établir une étude d'impact des nuisances sonores.

Ce document doit comporter :

- l'étude acoustique ayant permis d'estimer les niveaux de pression acoustique, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des locaux (les valeurs d'isolement acoustique de l'établissement doivent être certifiées par des acousticiens agréés),
- la description des dispositifs pris pour limiter le niveau sonore et les émergences aux valeurs fixées par décret (notamment par des travaux d'isolation phonique et l'installation d'un limiteur de pression acoustique).



N'oubliez pas de mettre à jour ces études si l'installation est modifiée et de les présenter en cas de contrôle.



Le Centre d'Information et de Documentation sur le Bruit développe ces points : [www.bruit.fr](http://www.bruit.fr)

- Pour diffuser de la musique, je fais une demande d'autorisation et je m'acquiesce des droits

Auprès de la SACEM (Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique > Glossaire) :

- ... s'il s'agit de diffusion de musique vivante (artistes, groupes musiciens) et/ou de musique enregistrée (radio, CD, juke box) et/ou d'images (télévision, magnétoscope, lecteur DVD) dans les lieux ouverts au public, dans les chambres d'hôtel, lors des attentes téléphoniques ou sur les sites Internet.
- Le montant des droits est fixé en fonction de la forme d'utilisation de la musique (essentielle ou accessoire), 1<sup>er</sup> critère auquel peuvent en être associés d'autres.




Si vous êtes adhérent à un syndicat, à une fédération d'association ou à un organisme professionnel signataire d'un protocole avec la SACEM, vous bénéficiez d'abattements sur les redevances. Il faut pouvoir justifier de cette adhésion.

Auprès de la SPRE (Société civile pour la Perception de la Rémunération Equitable > Glossaire) :

- La SPRE a chargé la SACEM d'effectuer le recouvrement de ces droits dans les hôtels, cafés et restaurants.
- Dans les discothèques et établissements similaires, la SPRE perçoit directement la rémunération équitable auprès des établissements concernés.

Auprès de la SACD (Société des Auteurs et Compositeurs Dramatiques > Glossaire) :

- ... s'il s'agit d'une animation faisant appel aux répertoires dramatique, lyrique, chorégraphique ainsi qu'aux oeuvres de l'audiovisuel.
- Le montant de la redevance est calculé par l'application d'un pourcentage sur les recettes réalisées lors du spectacle ou sur le prix de vente de ce spectacle. Une redevance forfaitaire minimum s'applique en cas de spectacle gratuit.

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
Police / Gendarmerie / Inspecteurs de salubrité	Aléatoire et en fonction des plaintes de riverains	<p>En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.</p> <p>Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établissement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles (&gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		



# Hôteliers



# Hôteliers



## Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements

### SELON MA SITUATION

- Je déclare mon activité auprès des services départementaux

Certains règlements sanitaires départementaux peuvent exiger que tous les hôteliers du département déclarent leur activité.



Reportez-vous au Règlement sanitaire départemental pour en savoir davantage sur cette disposition.

- J'effectue les démarches pour obtenir le classement « Hôtel de tourisme »

Ce classement concerne les établissements :

- dont la capacité d'accueil est supérieure ou égale à 6 chambres,
- qui sont en conformité avec la réglementation en vigueur.

Pour obtenir le classement hôtelier, toutes les étapes suivantes doivent être respectées :



Il est conseillé de réaliser un autodiagnostic préalable pour la préparation de l'établissement avant la demande de classement.



La liste des cabinets de contrôle accrédité est disponible sur le site de la COFRAC : [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



Des informations complémentaires concernant les modalités de classement sont disponibles :

- sur le site de la direction du tourisme : [www.tourisme.gouv.fr](http://www.tourisme.gouv.fr)
- sur le site d'Atout-France : [www.atout-france.fr](http://www.atout-france.fr)

	Qui ?	Quoi ?	Quels documents ?
Etape 1	L'hôtelier...	... commande une visite de contrôle à un cabinet accrédité	L'hôtelier doit réaliser un prédiagnostic (qu'il peut télécharger sur le site : <a href="http://www.atout-france.fr">www.atout-france.fr</a> ) puis contacter un cabinet de contrôle accrédité avec lequel il s'engage.
Etape 2	Un cabinet de contrôle accrédité...	... réalise la visite d'inspection	A l'issue de la visite, le cabinet de contrôle remet le rapport de contrôle et la grille de contrôle à l'exploitant.
Etape 3	L'hôtelier...	... fait sa demande de classement en préfecture	L'hôtelier constitue un dossier qu'il transmet à la préfecture. Ce dossier comprend : . le prédiagnostic, . le rapport de contrôle, . la grille de contrôle, . le formulaire de demande de classement.
Etape 4	La préfecture...	... fait part de sa décision de classement	Est établi soit un arrêté de classement, soit une décision de refus.

- J'obtiens une licence « débit de boissons », si je veux vendre des boissons alcoolisées à consommer sur place

Un bar dans un hôtel doit obligatoirement avoir une licence débit de boissons correspondant à la catégorie des boissons distribuées.

- Je me reporte à la section « Les bonnes pratiques du cafetier – Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements », pour connaître les modalités d'obtention.


Dans le cas où j'exerce également une activité de restauration et ne sers que des boissons à consommer sur place, à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture, une licence « Restaurant » peut suffir :


- Je me reporte à la section « Les bonnes pratiques du restaurateur – Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements », pour connaître les modalités d'obtention.


- J'effectue les démarches pour proposer un « forfait touristique »

Proposer un forfait touristique consiste à combiner au moins deux prestations et à les proposer à un prix global au client.

Dès que je veux proposer un forfait touristique, je dois en faire la déclaration à « Atout France, agence de développement touristique de la France », afin de procéder à son immatriculation.

 La licence I n'est plus nécessaire lorsque les boissons du 1<sup>er</sup> groupe sont l'accessoire d'une prestation d'hébergement (ex : petit-déjeuner).


 Il ne faut pas oublier que la détention de licence concerne également les mini-bars des hôtels.


 Si vous êtes concerné par le transfert d'une licence IV pour un bar d'hôtel, renseignez-vous auprès des Douanes pour connaître les dispositions en vigueur.

 Qu'entend-on par « forfait touristique » ?

En voici des exemples :

- Nuit d'hôtel + une entrée au musée,
- Nuit d'hôtel + une place de spectacle

 Il ne faut pas oublier de contacter son assureur pour connaître les modalités d'assurance liées au fait de proposer un forfait touristique.

 Pour plus d'information, il est conseillé de consulter le site d'Atout France – Agence de développement touristique de la France :

[www.oditfrance.fr/OF/odit-france](http://www.oditfrance.fr/OF/odit-france)

**Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.**

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements ».



## J'informe les consommateurs des prestations proposées

- Je respecte les obligations d'affichage du classement de l'établissement

Le classement hôtelier de l'établissement doit être affiché au lieu de réception et à la caisse, ainsi que sur la note.



Si vous apposez le panneau du classement de tourisme, veillez, chaque année, à changer le millésime.



Vous pouvez vous procurer l'ensemble de cet affichage auprès d'une organisation professionnelle.



Il vous est conseillé d'intégrer le nombre d'étoiles de l'établissement sur tous les supports de communication.

- Je respecte les modalités spécifiques d'affichage des prix

Je dois procéder obligatoirement à des affichages, lisibles par les clients, à 3 endroits différents :

- à l'extérieur de l'établissement,
- à l'intérieur :
  - au lieu de réception de la clientèle,
  - dans chaque chambre.

Les prix doivent toujours être affichés toutes taxes et services compris.

La taxe de séjour par personne doit également être affichée. Les établissements exploités depuis moins de deux ans en sont exemptés.

Dans le détail :

A l'extérieur de l'établissement, je dois afficher les prix :

- de location, à la journée ou pour toute autre durée, de chaque catégorie de chambres,
- du petit-déjeuner,
- minima et maxima de la pension et de la demi-pension correspondant à chaque catégorie de chambres.

A l'intérieur de l'établissement :

- Au lieu de réception de la clientèle et à la caisse doivent être affichés, pour chaque catégorie de chambres (en précisant leur numéro), les prix de location pour une ou plusieurs personnes, à la journée ou pour toute autre durée,
- Dans chaque chambre, derrière la porte d'entrée, doivent être affichés les prix de location de la chambre pour une ou plusieurs personnes, à la journée ou pour toute autre durée,



Si des tarifs différents sont pratiqués en fonction des périodes, vous devez afficher le prix minimum et maximum pratiqué durant l'année pour chacune des prestations concernées.



La pratique qui consiste à subordonner la location d'une chambre au service du repas du soir est interdite. Elle peut exceptionnellement être tolérée en période de pointe si l'hôtelier est assuré de trouver, pour la totalité de ses chambres, des clients qui prendront leur repas dans son établissement. L'exploitant doit alors justifier cette condition.



- A la réception comme dans les chambres, doivent également être affichés les prix :
  - de la pension ou de la demi-pension, boisson comprise ou non comprise, s'il y a lieu,
  - du petit déjeuner,
  - des prestations fournies accessoirement à la location des chambres.
- Je précise aux consommateurs les conditions de réservation

Les sommes versées à l'avance par le client sont des arrhes. Si le consommateur résilie son contrat, il perd les arrhes versées.



A chaque réservation, il est conseillé de préciser qu'à défaut d'annulation dans un certain délai, les sommes versées à l'avance sont perdues.

**Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.**

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - J'informe les consommateurs de prestations proposées ».

## Je maintiens l'hygiène dans mon établissement

- J'assure un service quotidien des lits et de nettoyage des chambres

L'hôtel doit être propre.



Il vous est conseillé d'établir un protocole de nettoyage précisant « qui fait quoi » (tâche, acteur, périodicité, matériel requis).



L'hygiène sera contrôlée et appréciée lors d'un classement hôtelier.



Pour connaître les règles applicables en fonction de votre localisation, il convient de consulter le Règlement sanitaire départemental.

Les hôteliers peuvent être soumis à des **contrôles spécifiques** en fonction des dispositions énoncées dans le règlement sanitaire départemental. Reportez-vous à ce document pour les connaître.



## Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité

- Je prends connaissance des catégories d'ERP propres aux hôtels

En fonction du nombre de personnes accueillies, mon établissement appartient à une certaine catégorie d'ERP (> Glossaire):

	Catégories	Seuils
1 <sup>er</sup> Groupe	1 <sup>ère</sup> catégorie	Au-dessus de 1.500 personnes
	2 <sup>ème</sup> catégorie	De 701 à 1.500 personnes
	3 <sup>ème</sup> catégorie	De 301 à 700 personnes
	4 <sup>ème</sup> catégorie	De 100 à 300 personnes
2 <sup>ème</sup> Groupe	5 <sup>ème</sup> catégorie	Moins de 100 personnes

- Je respecte les dispositions particulières relatives à l'achat ou à la reprise d'un hôtel

Lors de la reprise ou du rachat d'un établissement :

- Je demande au cédant :
  - le registre de sécurité,
  - à défaut, le dernier rapport de la commission de sécurité et d'accessibilité.
- Si ces documents ne peuvent pas m'être fournis, je me rapproche de la mairie, ou à Paris, de la préfecture de Police.

Si l'établissement a reçu un avis défavorable de la commission de sécurité et d'accessibilité, j'ai alors l'obligation de réaliser les travaux énumérés par le procès verbal sous peine de me voir notifier les mesures coercitives prévues par le code de la construction et de l'habitation (travaux d'office, fermeture, interdiction temporaire d'habiter).

Si l'établissement a reçu un avis favorable, j'ai également l'obligation de réaliser les travaux prescrits par la commission de sécurité.

- Je mets en œuvre les dispositions spécifiques « incendie », propres à tous les hôtels

Ces dispositions concernent notamment :

- l'affichage du plan d'évacuation accompagné des consignes de sécurité :



- Ce plan doit être affiché, par niveau desservi par une cage d'escalier et dans toutes les salles où 5 personnes au moins peuvent être réunies (ainsi que dans les vestiaires et les salles de repos du personnel).
  - Ce plan d'évacuation doit indiquer à la fois les itinéraires d'évacuation vers l'extérieur, mais aussi les barrages (ou robinet de coupure) du gaz, de l'eau et de l'électricité, l'emplacement des extincteurs lorsqu'il y en a, des dangers localisés avec utilisation des symboles tels qu'ils sont prévus par la norme Afnor NF S 60-303.
  - la sensibilisation des occupants et des personnels,
  - la tenue du registre de sécurité signalant les incidents et visites,
  - le comportement au feu des matériaux et des éléments de construction (résistance au feu),
  - les accès (évacuation, secours),
  - l'isolement des locaux présentant des risques particuliers d'incendie tels que cuisines, chaufferies, locaux de stockage,
  - les dégagements, les moyens d'évacuation, leur nombre et leur nature,
  - le désenfumage obligatoire pour tous les locaux accessibles au public (uniquement pour les catégories 1 à 4)
  - les installations électriques et les éclairages,
  - les installations de chauffage,
  - les dispositifs d'alarme, d'avertissement et service de surveillance appropriés;
  - le stockage, la distribution et l'emploi de produits toxiques qui sont interdits dans les locaux et les dégagements accessibles au public,
  - etc.
- Attention! Je respecte les règles de sécurité spécifiques aux petits hôtels de 5<sup>ème</sup> catégorie

Ces dispositions sont applicables pour tous les établissements neufs et doivent être réalisées avant le 4 août 2011 pour les établissements existants.

Attention! Conformément à la réglementation, en cas d'avis défavorable, la commission de sécurité peut demander la réalisation de ces mesures avant le 4 août 2011.

Ces dispositions prévoient, entre autres mesures :

- l'encloisonnement des cages d'escaliers,
- la création d'un deuxième escalier dans certains cas,
- la mise en place des blocs-portes pare-flammes,

- la mise en conformité du système de sécurité incendie (SSI (> Glossaire)) et de l'éclairage de sécurité,
- la mise en conformité des installations électriques,
- une formation à la sécurité pour le personnel 2 fois par an,
- etc.

Concernant les obligations d'affichage, en plus des affichages communs à tous, je dois respecter l'obligation d'afficher dans chaque chambre la consigne incendie. La rédaction en langue française doit être complétée par sa traduction dans les langues parlées par les occupants habituels de l'établissement.

- Je respecte les règles de salubrité de l'établissement

Ces règles concernent notamment :

- la surface minimale des chambres,
- les normes d'aération,
- les normes d'éclairage,
- les normes d'équipement, en particulier électrique,
- etc.



Pour en savoir plus concernant les règles de salubrité, reportez-vous, en fonction de votre localisation, au :

- règlement sanitaire départemental,
- règlement d'assainissement communal.

### SELON MA SITUATION

- J'installe une piscine pour mes clients

Je dois respecter les affichages obligatoires :

- du règlement intérieur de la piscine,
- des résultats des contrôles sanitaires,
- des profondeurs (minimales/maximales) du bassin.

Toute piscine doit également être dotée :

- d'un arrêt coup de poing permettant l'arrêt immédiat des pompes d'aspiration en cas d'accident de personne,
- d'un plan de sécurité, qui est un document établi, mis à jour par l'exploitant de la piscine et disponible à la réception.

Toute piscine doit, par ailleurs, être munie de l'un de ces dispositifs de sécurité, respectant les normes en vigueur :

- les barrières de protection,
- les couvertures,
- les abris,
- les alarmes.

A noter : Pour les dispositifs de sécurité installés avant le 1<sup>er</sup> janvier 2004, le propriétaire doit posséder une attestation provenant d'un fabricant / vendeur / installateur de dispositif de sécurité ou d'un contrôleur technique agréé par l'État et spécifiant que le dispositif en place est conforme à ces conditions de sécurité.



Des normes existent pour chacun des dispositifs de sécurité de piscines. Les installateurs pourront vous renseigner sur ce point, ainsi que vos organisations professionnelles.



L'installateur des dispositifs de sécurité pour les piscines doit vous fournir une note prouvant la conformité du dispositif à la réglementation.



L'exploitant doit enfin :

- informer les usagers sur les équipements nécessitant une utilisation particulière,
- faire évacuer immédiatement les bassins en cas de turbidité de l'eau (la turbidité désignant la teneur de l'eau en matières qui le troublent),
- sécuriser les bouches de reprises des eaux, des grilles de goulottes, des écumeurs de surface,
- afficher de manière visible, à l'entrée du sas, la profondeur d'eau du bassin dans lequel le sas débouche.



FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
Préfecture de Département / Préfecture de Police (à Paris) / Commission Consultative Départementale de Sécurité et d'Accessibilité / Services de police ou de gendarmerie	<p>La 1<sup>ère</sup> visite est systématiquement réalisée avant l'ouverture de l'établissement pour les hôtels (toutes catégories) sur présentation par l'exploitant de la demande d'autorisation d'ouverture.</p> <p>Les contrôles sont programmés à échéance régulière, selon une fréquence qui dépend du type de l'établissement et de sa catégorie.</p> <p>Les visites réglementaires non programmées avec l'exploitant sont rares : elles font, le plus souvent, suite à une plainte.</p>	<p>En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, un procès verbal. Il peut également se voir notifier l'engagement de procédures coercitives prévues par le code de la construction et de l'habitation (interdiction temporaire d'habiter, fermeture, travaux d'office).</p> <p>A Paris, le service commun de contrôle de la préfecture de police est habilité à dresser des procès verbaux en cas d'infraction aux dispositions prévues par le règlement sanitaire départemental de Paris et à transmettre les PV au tribunal de police..</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces contrôles sont pratiqués en plus des contrôles communs à tous les exploitants du secteur HCR. (&gt; Reportez-vous à la partie : « Hôtels, Cafés, Restaurants : les bonnes pratiques applicables à tous : Je respecte les exigences de sécurité et de salubrité »).</li> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles (&gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		





### Je facilite l'accessibilité de mon établissement à tous les publics

- Je respecte les normes d'accessibilité spécifiques à l'activité d'hôtelier

Ces normes concernent notamment :

- le nombre de chambres à adapter,
- les caractéristiques des chambres adaptées,
- le cabinet de toilette,
- l'accessibilité des lavabos,
- l'accessibilité d'un cabinet d'aisance,
- etc.



N'oubliez pas que les normes à respecter peuvent différer entre les établissements neufs et les établissements existants. Renseignez-vous en fonction de votre situation.

**Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.**

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je facilite l'accessibilité de mon établissement à tous les publics ».



## Je respecte la tranquillité publique

- Je respecte les exigences de limitation du bruit dans les hôtels

Des seuils de bruit et des exigences techniques sont applicables à tous les hôtels.



Ce point de réglementation étant technique, renseignez-vous auprès de votre préfecture.



Si vous voulez installer une piscine, réfléchissez bien à sa localisation : si elle est placée trop près des chambres, elle peut gêner les clients, en raison des éventuels cris d'enfants et autres bruits engendrés.

**Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.**

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je respecte la tranquillité publique ».



# Cafetiers & Discothécaires



# Cafetiers & Discothécaires





## Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements

- J'obtiens le permis d'exploitation, avant même de procéder à la déclaration de la licence

Sont tenues de suivre la formation au permis d'exploitation les personnes qui déclarent l'ouverture, la mutation, le transfert ou la translation d'un débit de boissons à consommer sur place de 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> catégories.

Le programme de formation comprend :

- les dispositions du Code de la Santé Publique relatives à la prévention et à la lutte contre l'alcoolisme,
- la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique,
- la législation des stupéfiants,
- la revente de tabac,
- la lutte contre le bruit,
- les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative,
- les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales et la lutte contre la discrimination.

A l'issue de chaque stage, les stagiaires reçoivent une attestation appelée « permis d'exploitation », valable pendant 10 ans et demandée lors de la déclaration effectuée en mairie ou, à Paris, à la préfecture, pour toute mutation, transfert, translation de licence II, III, IV.

- J'obtiens et je déclare une licence de débit de boissons

Aucune boisson, alcoolisée ou non, ne peut être vendue sans que je ne sois en possession de la licence correspondante.



Vous êtes invités à vous rapprocher des organisations professionnelles pour réaliser les formations au permis d'exploitation.



L'attestation de stage doit être précieusement conservée. Elle vous sera demandée pour réaliser un certain nombre de démarches tout au long de la vie de votre établissement.



N'oubliez pas que le bail pour un débit de boissons doit obligatoirement être établi par un notaire.



Dans le cas d'un achat de licence, assurez-vous que la licence n'a pas cessé d'être exercée depuis plus de 3 ans, car au-delà de cette période, elle est considérée comme supprimée.



La profession de débitant de boissons est réglementée. Renseignez-vous sur les conditions particulières à remplir auprès des Douanes.



« La Charte des contrôles douaniers » présente les droits et obligations des usagers et des services des Douanes. N'hésitez pas à solliciter l'administration douanière, en cas de questions.



Plusieurs types de licences sont en vigueur pour les débits de boissons, en fonction du groupe des boissons vendues :

	Licence I	Licence II	Licence III	Licence IV
1 <sup>er</sup> groupe : Boissons non alcoolisées	•	•	•	•
2 <sup>ème</sup> groupe : Boissons fermentées non distillées de 1 à 3°		•	•	•
3 <sup>ème</sup> groupe : Vins doux naturels autres que ceux du 2 <sup>ème</sup> groupe, ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur			•	•
4 <sup>ème</sup> groupe : Rhums, tafias et alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits sans addition d'essence, liqueurs anisées ou non				•
5 <sup>ème</sup> groupe : Toutes les autres boissons alcoolisées dont la vente est autorisée en France				•

On distingue plusieurs situations :

- la création ou la mutation de licence : toute ouverture ou mutation du propriétaire ou du gérant d'un débit de boissons doit faire l'objet d'une déclaration écrite 15 jours au moins à l'avance, en mairie ou, à Paris, à la préfecture, suivie d'une déclaration, au bureau de douane compétent.
- le transfert ou la translation de licence :
  - une déclaration écrite doit être faite en mairie ou, à Paris, en préfecture, au moins 2 mois avant, suivie d'une déclaration au bureau de douane compétent.
  - le panneau de licence doit être apposé sur la vitrine de mon établissement afin de le rendre visible de l'extérieur.

Je conserve le récépissé transmis par la mairie ou la préfecture ainsi que le récépissé de déclaration fiscale d'ouverture du débit de boissons.

Aucune licence IV ne peut plus être créée. La création des licences II et III est, quant à elle, limitée :

	A acheter	A créer
Licence I		•
Licence II	•	Possibilité de création
Licence III	•	Possibilité de création
Licence IV	•	



N'oubliez pas de vous assurer du respect de la réglementation sur les zones protégées :




- Les zones protégées sont des périmètres de protection dans lesquels ne peuvent s'installer de nouvelles licences de 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> catégories.
- Elles sont instituées par le Code de la Santé Publique autour de certains lieux, établissements ou édifices : par exemple, des établissements d'instruction publique, de formation ou de loisirs de la jeunesse, des hôpitaux, des stades, des piscines, des édifices consacrés à un culte,...
- Un arrêté préfectoral fixe les distances à respecter autour de ces établissements pour l'installation des débits de boissons à consommer sur place.



La préfecture peut vous renseigner sur les mesures prises en matière de zones protégées.



Vous pouvez obtenir les différents panneaux à afficher auprès des organisations professionnelles.

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
DRDDI (Direction Régionale des Douanes et des Droits Indirects)	Aléatoire	<p>En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.</p> <p>Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établissement.</p>
Police / Gendarmerie	Aléatoire	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces contrôles sont pratiqués en plus des contrôles communs à tous les exploitants du secteur HCR. (&gt; Reportez-vous à la partie : « Hôtels, Cafés, Restaurants : les bonnes pratiques applicables à tous : Je déclare mon établissement auprès de services de l'Etat et j'informe des changements »).</li> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles (&gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		



## J'informe les consommateurs des prestations proposées

- Je respecte les restrictions de vente d'alcool et j'en informe le public

Si je vends des boissons à consommer sur place, j'appose, dans la salle de l'établissement, une affiche reproduisant l'essentiel des textes de protection des mineurs et de l'ivresse publique.

Je respecte, en outre, les restrictions d'accès des mineurs à mon établissement :



Si l'établissement comporte une partie « bar » et une partie « restaurant », vous devez respecter les affichages spécifiques à chacune de ces activités.

	Accès au débit de boissons	Délivrance de boissons
De 0 à 13 ans	Accès interdit à tous les débits de boissons sauf si le mineur est accompagné de son père, sa mère, son tuteur ou toute autre personne de plus de 18 ans en ayant la charge ou la surveillance.	Interdiction de vendre ou d'offrir des boissons alcooliques.
De 13 à 16 ans	Accès uniquement aux débits de boissons assortis d'une licence de boissons sans alcool, si le mineur n'est pas accompagné.  Accès interdit aux débits de boissons assortis de la licence de la 2 <sup>ème</sup> , 3 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> catégorie, sauf si le mineur est accompagné.	Délivrance des boissons du 1 <sup>er</sup> groupe (boissons sans alcool).  Interdiction de vendre ou d'offrir à titre gratuit des boissons alcooliques.
De 16 à 18 ans	Accès libre aux débits de boissons.	Interdiction de vendre ou d'offrir à titre gratuit des boissons des 2 <sup>ème</sup> , 3 <sup>ème</sup> , 4 <sup>ème</sup> et 5 <sup>ème</sup> groupes.

Je respecte également l'interdiction d'organiser un open-bar dans mon établissement.

En outre, je ne peux vendre à crédit, en vue de leur consommation sur place ou à emporter, des boissons des 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> groupes et des boissons du 2<sup>ème</sup> groupe pour leur consommation sur place.

A noter : Les exploitants de discothèque doivent également cesser de vendre de l'alcool à leurs clients au moins 1h30 avant leur fermeture, dont l'heure limite est fixée à 7h du matin.



Que faire avec un consommateur en état d'ivresse ?

Il est interdit de recevoir et de servir des personnes en état d'ivresse manifeste.



A qui l'entrée d'une discothèque doit-elle être interdite ?

Les discothèques ne peuvent accepter un mineur de moins de 16 ans, sauf s'il est accompagné de ses parents ou d'un tuteur.



- Je respecte la réglementation en matière d'affichage des boissons

Les prix sont obligatoirement affichés à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement. La nature et la contenance des boissons doivent toujours être précisées.

Les prix doivent toujours être affichés toutes taxes et service compris.

Dans le détail :

A l'extérieur de l'établissement :

- L'affichage des prix doit être visible et lisible de l'extérieur (caractères de 1,5 cm minimum). A minima, les prix des 9 boissons et denrées suivantes sont obligatoirement affichés :
  - une tasse de café noir,
  - un demi de bière à la pression,
  - un flacon de bière,
  - un jus de fruit,
  - un soda,
  - une eau minérale plate ou gazeuse,
  - un apéritif anisé,
  - un plat du jour,
  - un sandwich.

A l'intérieur de l'établissement :

- Un document, directement lisible par la clientèle, doit être exposé à la vue du public.
- Ce document comporte la liste, par rubrique, de toutes les boissons offertes à la vente, avec le prix de chaque prestation.

Attention !

Si je suis exploitant d'une discothèque, je dois respecter un affichage spécifique :

- Les prix sont obligatoirement affichés à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement. Pour ce qui est des boissons, leur nature et leur contenance doivent toujours être indiquées.
- Les prix doivent toujours être affichés toutes taxes et service compris.
- A l'extérieur de l'établissement, doivent être affichés :
  - le prix du billet,
  - le prix des 5 boissons réglementaires (avec nature et contenance servie) :
    - 1 boisson sans alcool,
    - 1 boisson alcoolisée servie au verre,
    - 1 bouteille de whisky,
    - 1 bouteille de vodka ou (de gin),
    - 1 bouteille de champagne.
- Dans la salle, doivent être affichés :
  - le prix du billet d'entrée,
  - le prix des boissons servies.



- N'oubliez pas, le cas échéant :
- d'afficher les prix sur la terrasse de l'établissement,
  - d'indiquer :
    - les différents prix en cas de service en salle ou au comptoir,
    - les tarifs « nuit », en cas de majoration.
    - les périodes de vente des boissons à prix réduit, en cas « d'happy hour ».



Veillez à avoir un instrument de mesure qui permet de démontrer la quantité servie en cas de contrôle ou de demande d'un client.



Si des carafes ou des bouteilles autres que d'origine sont utilisées, la série des mesures peut être limitée aux capacités suivantes : 1 cl, 2 cl, 5 cl, 10 cl, 20 cl, 50 cl, 1 litre.



- Puis-je faire payer un verre d'eau ?
- Si vous ne servez pas de repas, aucun texte n'exige que l'eau soit fournie gratuitement aux clients. Dans ce cas, il faut obligatoirement afficher le prix de cette prestation.
  - Si vous servez des repas, les prix doivent comprendre le couvert, ce qui inclut le pain et l'eau ordinaire. Ainsi, lors d'un repas, l'eau doit être mise gratuitement à disposition du client.



- Soyez exact lorsque vous proposez des vins à votre clientèle. Pour ce faire :
- Séparez nettement les différents vins selon leur type : vins, vins de pays, vins à appellation d'origine,
  - Utilisez les dénominations de vente réglementaires (nom du vin de pays, nom de l'appellation d'origine). Attention! Il ne faut pas confondre ces dénominations, avec la marque commerciale, les noms de cépages ou de « château », qui sont en général des informations facultatives,
  - Vérifiez que le millésime éventuellement cité correspond à celui du vin disponible,
  - Précisez clairement au regard du prix le volume net.

- Je respecte l'obligation d'étalage de boissons non alcoolisées

Je dois obligatoirement étaler au moins 10 bouteilles ou récipients de boissons sans alcool, disponibles à la vente, et qui représentent a minima un échantillon de chaque catégorie de boissons suivantes :

- jus de fruit,
- jus de légumes,
- boissons au jus de fruit gazéifiées,
- sodas,
- limonades,
- sirops,
- eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non,
- eaux minérales gazeuses ou non.

Cet étalage, bien mis en évidence, doit être séparé de celui des autres boissons.

Ces boissons doivent, lorsqu'il existe, faire partie des boissons proposées dans le cadre de l'« happy hour ».

- Je respecte les modalités de service des boissons

Je dois présenter intacts les récipients contenant des boissons, puis les ouvrir devant les clients.

- Je respecte les engagements annoncés dans le cadre de la baisse de la TVA dans les débits de boissons et j'assure la conformité de l'affichage sur ce point

Les engagements :

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009, les cafetiers s'engagent à répercuter intégralement la baisse de la TVA à 5,5% sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche.

L'information du client :

Dans le cadre du « Contrat d'avenir », les cafetiers se sont engagés à identifier de façon lisible, à l'extérieur et à l'intérieur de leur établissement, les produits bénéficiant de la baisse intégrale de la TVA.

Les commerçants ne sont pas obligés d'appliquer cette baisse de la TVA, même si tout les y invite.



Concernant l'étalage :

- La bière est une boisson alcoolisée du 2<sup>ème</sup> groupe : elle ne doit en aucun cas être prise en compte dans l'étalage des boissons sans alcool.
- Les boissons étalées doivent être propres à la consommation (DLC > Glossaire).
- Attention ! Un soda parfumé à un fruit n'est pas un jus de fruit.



Puis-je servir un vin déjà ouvert ?

Mis à part lors de la vente de vin au verre ou au pichet, les bouteilles de vins doivent être ouvertes devant les clients.



La baisse de la TVA ne concerne pas les boissons alcoolisées.



On distingue alors 3 situations :

- J'applique le « Contrat d'avenir ». Je dois alors en respecter les termes et pratiquer les baisses de prix conformes aux engagements figurant dans le « Contrat d'avenir ». Je peux alors apposer sur ma vitrine le logo officiel de la baisse de la TVA : « la TVA baisse, les prix aussi ».
- Je pratique des baisses de prix mais « à ma manière », sans respecter les termes du contrat d'avenir. Dans ce cas, je ne peux pas faire usage du logo officiel. Libre à moi, si je le souhaite, de communiquer en direction du consommateur au moyen d'un autre support que le logo officiel (une affiche personnalisée, par exemple).
- Je ne pratique pas de baisse de prix. Dans ce cas, je ne peux, bien entendu, pas communiquer à ce sujet.



Des informations complémentaires concernant la baisse de la TVA sont disponibles sur le site TVA-Restaurant : [www.baisse-tva-restauration.fr](http://www.baisse-tva-restauration.fr)



A quoi ressemble le logo : « La TVA baisse, les prix aussi » ?



## SELON MA SITUATION

- Si j'exploite une discothèque, je respecte, à l'entrée de l'établissement, la réglementation sur la billetterie

Quand il y a un prix d'entrée, un billet ou un ticket doit être remis à chaque client sans exception. Un billet exonéré doit être remis aux clients qui entrent gratuitement.

En tant qu'exploitant de discothèque, je suis comptable des billets. Je dois présenter les coupons de contrôle et les billets non utilisés à tous les agents des Impôts.

**Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.**

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - J'informe les consommateurs des prestations proposées ».



## Je maintiens l'hygiène dans mon établissement

- J'assure une conservation saine des produits

Les problèmes de conservation sont particulièrement importants pour les alcools et les spiritueux, qui peuvent, pour certains perdre une partie de leur qualité et de leur degré alcoolique, une fois entamés.

### SELON MA SITUATION

- Je respecte les procédures d'hygiène liées à l'activité spécifique de restauration dans un café

Les points de réglementation développés ci-après concernent les cafetiers qui n'ont qu'une activité de restauration marginale (sandwiches,...) :

- Pour toute préparation au bar, je dois être prudent car la préparation au bar induit souvent, du fait de l'exiguïté de l'aménagement, une exposition des denrées en préparation aux salissures de la vaisselle, des déchets...
- Lors du service au bar, il faut veiller, entre autres, à :
  - se laver les mains fréquemment,
  - ne pas servir les aliments à même le comptoir,
  - ne pas laisser s'accumuler de la vaisselle sale,
  - distinguer derrière le comptoir les zones de travail (service, plonge...)
- Lors du lavage au bar, je dois :
  - éliminer sans délai tout déchet éventuel,
  - distinguer clairement les zones de travail,
  - ranger la vaisselle propre à son emplacement réservé, à l'abri des souillures et projections diverses,
  - utiliser systématiquement des détergents,
  - ne pas me contenter d'un lavage à l'eau courante,
  - renouveler fréquemment l'eau de lavage...



Il faut éviter de préparer à l'avance des sandwiches garnis ou des salades composées... Il est préférable de les élaborer à la demande.



Des informations complémentaires sont disponibles :

- dans la partie : « Les bonnes pratiques des Restaurateurs – Je maintiens l'hygiène dans mon établissement ».
- dans le Guide de bonnes pratiques hygiéniques – Restaurateur.

Pour se procurer ce guide, il faut se reporter au site de la documentation française :

[www.ladocumentationfrancaise.fr](http://www.ladocumentationfrancaise.fr)

### A propos des modalités de contrôle

Si vous n'exercez pas d'activité de restauration : il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle. Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je maintiens l'hygiène dans mon établissement ».

Si vous exercez une quelconque activité de restauration, vous êtes soumis aux mêmes contrôles que les Restaurateurs. Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques des Restaurateurs – Je maintiens l'hygiène dans mon établissement ».



## Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité

- Je prends connaissance des seuils réglementaires à la classification des ERP

J'exploite un café :

- Les cafés appartiennent au type N (restaurants, débits de boissons) dans la classification des ERP (> Glossaire).
- Appartiennent, pour ce type, à la 5<sup>ème</sup> catégorie, les établissements qui accueillent au maximum :
  - en sous-sol : 100 personnes,
  - en étages, galeries et autres ouvrages en élévation : 200 personnes,
  - sur l'ensemble des niveaux : 200 personnes.
- En cas de dépassement de ce seuil, les établissements basculent a minima dans la 4<sup>ème</sup> catégorie (cf. « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité »).

J'exploite une discothèque, un cabaret, une salle de danse :

- Appartiennent au type L les salles d'audition, de conférences, de réunions, de spectacles, de cabarets ou à usage multiples. Sont classés en 5<sup>ème</sup> catégorie, pour ce type, les établissements qui accueillent :
  - en sous-sol : 20 personnes,
  - sur l'ensemble des niveaux 50 personnes.
- Appartiennent au type P les salles de danse et les salles de jeux. Sont classés en 5<sup>ème</sup> catégorie, pour ce type, les établissements qui accueillent :
  - en sous-sol : 20 personnes,
  - en étages et ouvrages en élévation : 100 personnes,
  - ensemble des niveaux : 120 personnes.

- Je mets en œuvre les dispositions spécifiques « incendie »

Ces dispositions concernent notamment :

- l'affichage du plan d'évacuation, accompagné des consignes de sécurité :
  - Ce plan doit être affiché, par niveau desservi par une cage d'escalier et dans toutes les salles où 5 personnes au moins peuvent être réunies (ainsi que dans les vestiaires et les salles de repos du personnel).
  - Ce plan d'évacuation doit indiquer à la fois les itinéraires d'évacuation vers l'extérieur, mais aussi les barrages (ou robinet de coupure) du gaz, de l'eau et de l'électricité, l'emplacement des extincteurs lorsqu'il y en a, des dangers localisés avec utilisation des symboles tels qu'ils sont prévus par la norme Afnor NF S 60-303.



La réglementation concernant la sécurité incendie étant des plus complexes, rapprochez-vous du SDIS dont vous dépendez (à Paris, de la préfecture de Police) ou de vos organisations professionnelles pour toute information complémentaire.



- la sensibilisation des occupants et des personnels,
- la tenue du registre de sécurité signalant les incidents et visites,
- le comportement au feu des matériaux et des éléments de construction (résistance au feu),
- les accès (évacuation, secours),
- l'isolement des locaux présentant des risques particuliers d'incendie tels que cuisines, chaufferies, locaux de stockage,
- les dégagements, les moyens d'évacuation, leur nombre et leur nature,
- le désenfumage,
- les installations électriques et les éclairages,
- les installations de chauffage,
- les dispositifs d'alarme, d'avertissement et service de surveillance appropriés,
- le stockage, la distribution et l'emploi de produits toxiques qui sont interdits dans les locaux et les dégagements accessibles au public,
- etc.

**Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.**

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité ».

## Je facilite l'accessibilité de mon établissement à tous les publics

Il n'y a pas de règles spécifiques aux cafetiers  
Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je facilite l'accessibilité de mon établissement à tous les publics ».



## Je respecte la tranquillité publique

Il n'y a pas de règles spécifiques aux cafetiers  
Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je respecte la tranquillité publique ».





# Restaurateurs



# Restaurateurs



### Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements

- J'obtiens, si je propose des boissons (autres que du 1<sup>er</sup> groupe), le permis d'exploitation, avant même de procéder à la déclaration de ma licence

Sont tenues de suivre la formation au permis d'exploitation les personnes qui déclarent l'ouverture, la mutation, le transfert ou la translation d'un débit de boissons à consommer sur place de 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> catégorie ou d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « grande licence restaurant ».

Le programme de formation comprend :

- les dispositions du Code de la Santé Publique relatives à la prévention et à la lutte contre l'alcoolisme,
- la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique,
- la législation des stupéfiants,
- la revente de tabac,
- la lutte contre le bruit,
- les faits susceptibles d'entraîner une fermeture administrative,
- les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et des personnes morales et la lutte contre la discrimination.

A l'issue de chaque stage, les stagiaires reçoivent une attestation appelée « permis d'exploitation », valable pendant 10 ans, qui est demandée lors de la déclaration en mairie, ou à Paris, en préfecture pour toute mutation, transfert, translation de leur licence II, III, IV de débit de boissons.



Vous êtes invités à vous rapprocher des organismes agréés à la formation au permis d'exploitation ou des organisations professionnelles pour réaliser cette formation.



L'attestation de stage doit être précieusement conservée. Elle vous sera demandée pour réaliser un certain nombre de démarches tout au long de la vie de votre établissement.

- J'obtiens une licence de débit de boissons ou une licence Restaurant

Aucune boisson, alcoolisée ou non, ne peut être vendue sans que l'exploitant ne soit en possession de la licence correspondante.

Lorsque j'achète une licence, je dois m'assurer qu'elle n'a pas cessé d'être exercée depuis plus de 3 ans. Au-delà de cette période, elle est considérée comme supprimée.



Ne vous trompez pas : une licence « Restaurant » ne permet pas de servir de repas, mais donne le droit de proposer de l'alcool à l'occasion et comme accessoire des principaux repas.



La profession de débitant de boissons est réglementée. Il convient de se renseigner sur les conditions particulières à remplir pour l'exercer, auprès des Douanes.



Plusieurs types de licences sont en vigueur pour les restaurateurs, en fonction du groupe des boissons vendues. Le tableau suivant les précise en distinguant les licences Débit de boissons des licences Restaurant :

	Licences Débit de Boissons				Licences Restaurant	
	Licence I	Licence II	Licence III	Licence IV	Petite licence Restaurant	Grande licence Restaurant
1 <sup>er</sup> groupe : Boissons non alcoolisées	•	•	•	•	•	•
2 <sup>ème</sup> groupe : Boissons fermentées non distillées de 1 à 3°		•	•	•	•	•
3 <sup>ème</sup> groupe : Vins doux naturels autres que ceux du 2 <sup>ème</sup> groupe, ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur			•	•		•
4 <sup>ème</sup> groupe : Rhums, tafias et alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits sans addition d'essence, liqueurs anisées ou non				•		•
5 <sup>ème</sup> groupe : Toutes les autres boissons alcoolisées dont la vente est autorisée en France				•		•

Les restaurateurs peuvent détenir :

- soit une licence Débit de boissons : les boissons peuvent être servies sans prestations annexes (c'est-à-dire sans qu'un repas ne soit proposé au client),
- soit une licence Restaurant : les boissons ne peuvent être servies qu'à l'occasion des repas principaux et comme accessoires de la nourriture.

L'obtention d'une licence est réglementée. Je peux ainsi obtenir une licence :

- « Débit de boissons » :
  - Par création ou mutation du propriétaire ou du gérant d'un débit de boissons : cela doit faire l'objet d'une déclaration écrite 15 jours au moins à l'avance, en mairie, ou, à Paris, en préfecture, suivie d'une déclaration, au bureau de douane compétent.



Respectez bien la réglementation sur les zones protégées :

- Les zones protégées sont des périmètres de protection dans lesquels ne peuvent s'installer de nouvelles licences de 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> catégories.
- Elles sont instituées par le Code de la Santé Publique autour de certains lieux, établissements ou édifices : par exemple, des établissements d'instruction publique, de formation ou de loisirs de la jeunesse, des hôpitaux, des stades, des piscines, des édifices consacrés à un culte,...
- Un arrêté préfectoral fixe les distances à respecter autour de ces établissements pour l'installation des débits de boissons à consommer sur place.
- La préfecture peut vous renseigner sur les mesures prises en matière de zones protégées.


- Par transfert ou translation de licence : une déclaration écrite doit être faite en mairie, ou, à Paris, en préfecture au moins 2 mois avant, suivie d'une déclaration, au bureau de douane compétent.
- « Restaurant » : ce sont les Douanes qui sont chargées de délivrer ces licences. Il faut se rapprocher de la direction régionale des Douanes. Aucune déclaration en mairie ou préfecture de Police n'est exigée.

Le panneau de licence doit être apposé sur la vitrine de l'établissement afin d'être visible de l'extérieur. Il peut être obtenu auprès des organisations professionnelles.

- Je déclare mon activité auprès de la DDPP (Service Hygiène et Sécurité alimentaire) / DDSV

Pour toute création, reprise ou transformation d'un restaurant, je dois effectuer une déclaration d'ouverture, auprès de la DDPP (Service Hygiène et sécurité alimentaire) ou de la DDSV dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement.

 Le formulaire permettant de faire la déclaration de profession aux Douanes est téléchargeable sur le site : [www.bercy.gouv.fr](http://www.bercy.gouv.fr)

 Je dois conserver le récépissé de déclaration fiscale d'ouverture du débit de boissons, et, le cas échéant, le récépissé transmis par la mairie, ou, à Paris, par la préfecture de Police.


### SELON MA SITUATION

- J'effectue les démarches pour accepter les titres restaurant

Les restaurateurs qui souhaitent accepter les titres Restaurant doivent en faire la demande à la Commission Nationale des Titres-Restaurant.

Il faut répondre à plusieurs critères pour être en droit de les accepter. Les établissements concernés sont donc :

- les commerces pratiquant un type de restauration traditionnelle avec consommation sur place, dont l'activité est répertoriée au Répertoire National des Entreprises et de leurs Etablissements (SIRENE) sous les codes d'activité principale exercée (APE): 553A « restauration de type traditionnel » ou 551A « hôtel-restaurant ».
- les commerces offrant des prestations de restauration rapide, dont l'activité est répertoriée au répertoire SIRENE avec un code d'activité principale (APE) 553B « restauration rapide ».
- les personnes physiques ou morales proposant, à titre principal ou à titre secondaire, dans le cadre de leur activité, des prestations de type alimentaire et pouvant être, de ce fait, au regard de la législation sur les titres-restaurant, assimilées aux commerces de restauration traditionnelle ou rapide.

 Pour plus d'informations ou pour effectuer les démarches, il est conseillé de se reporter au site de la Commission Nationale des Titres-Restaurant : [www.cntr.fr](http://www.cntr.fr)



- J'engage les démarches auprès de la préfecture pour obtenir le titre de maître-restaurateur

Quelles sont les conditions d'attribution du titre de maître-restaurateur ?

- Le titre de maître-restaurateur peut être obtenu :
  - soit par les qualifications (diplômes) obtenues,
  - soit par l'expérience.
- Le titulaire de ce titre doit exercer personnellement l'activité de cuisinier ou, à défaut, superviser personnellement celle-ci.
- Les conditions d'exercice de l'activité doivent correspondre dans chaque établissement aux normes d'aménagement et de fonctionnement prévues dans le cahier des charges concernant les domaines suivants :
  - origine et transformation des produits utilisés,
  - relations avec les clients,
  - aménagements intérieurs,
  - équipements extérieurs,
  - règles d'hygiène et de sécurité.

Comment est attribué le titre de maître-restaurateur ?

- Le candidat à l'attribution satisfaisant aux conditions ci-dessus doit faire réaliser un audit externe et soumettre sa candidature au Préfet de son département

- J'obtiens une dispense d'agrément sanitaire

L'agrément sanitaire (ou la dispense d'agrément sanitaire) permet à un commerce de vendre, sous certaines conditions, des denrées alimentaires d'origine animale à un autre commerce de détail (par exemple, un traiteur).

Pour bénéficier d'une dispense d'agrément sanitaire, l'exploitant doit faire une déclaration préalable auprès de la DDPP (service Hygiène et Sécurité alimentaire) / Direction Départementale des Services Vétérinaires.




Cette déclaration doit être renouvelée tous les ans à la date anniversaire du dépôt de déclaration.

- Je fais les démarches spécifiques à l'activité de traiteur

Pour en savoir plus sur l'activité de traiteur, je me rapproche des organisations professionnelles.



La préfecture pourra vous aider pour réaliser cette démarche, et notamment pour vous communiquer la liste des organismes certificateurs habilités à mener un audit externe sur votre établissement.

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
DDPP - Direction Départementale de la Protection des Populations (service hygiène et sécurité alimentaire) / DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires)	1ère visite après l'ouverture de l'établissement et contrôles suivants program- més à échéances régulières à une fréquence qui varie selon les établissements,  Contrôles programmés à court terme suite à une enquête ou à une plainte / information d'un tiers,  Contrôles non program- més (contrôles inopinés, à la libre initiative de l'agent).	En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la régle- mentation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.  Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établis- sement.
Police / Gendarmerie	Aléatoire	
DRDDI (Direction des Douanes et des Droits Indirects)	Aléatoire	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces contrôles sont pratiqués en plus des contrôles communs à tous les exploitants du secteur HCR. ( &gt; Reportez-vous à la partie : « Hôtels, Cafés, Restaurants : les bonnes pratiques applicables à tous » : « Je déclare mon établissement auprès des services de l'Etat et j'informe des changements »).</li> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles ( &gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		





## J'informe les consommateurs des prestations proposées

### • Je respecte les obligations d'affichage

A l'extérieur, j'affiche de façon visible et lisible, pendant la durée du service, et au minimum à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner :


- les menus et cartes du jour : si certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cela doit être clairement indiqué sur le document affiché,
- la mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise » pour les menus,
- la carte des vins comportant au moins :
  - le prix de 5 vins ou des vins (s'il en est servi moins de 5)
  - à défaut de vins, la liste et le prix de 5 boissons couramment servies,
  - la nature et la contenance des boissons doivent toujours être indiquées.

A l'intérieur :


- je mets à la disposition des clients les mêmes documents que ceux affichés à l'extérieur,
- l'affichage des boissons servies à l'occasion des repas peut être remplacé par la mise à la disposition de la clientèle d'une carte comportant l'ensemble des prestations offertes. Cette carte peut être un document distinct du menu, ou être inscrite, de façon lisible, au dos de celui-ci.

Plus précisément : La carte des vins doit répondre à certaines obligations particulières. Afin d'éviter toute confusion pour le client, que le vin soit servi en bouteille ou au pichet, il faut rédiger la carte des vins en :


- séparant nettement les différents vins selon leur type :
  - vins de table,
  - vins de pays,
  - vins à appellation d'origine, comprenant les vins à appellation d'origine contrôlée (VAOC) / de qualité supérieure (VDQS).
- utilisant les dénominations de vente réglementaires (nom du vin de pays, nom de l'appellation d'origine),
- vérifiant que le millésime éventuellement cité correspond à celui du vin disponible,
- précisant clairement au regard du prix le volume net,
- indiquant le titre alcoométrique pour guider le choix du consommateur.


 Il n'est pas nécessaire d'apposer une affiche reproduisant les textes de protection des mineurs et de l'ivresse publique, si vous détenez exclusivement une licence « à emporter » ou une licence « restaurant ».

En revanche, cette obligation d'affichage vous concerne si vous détenez une licence « débit de boissons ».

 Il faut reproduire sur les menus l'appellation exacte figurant sur le bon de livraison ou sur la facture, sans interprétation. Voici, par exemple, des erreurs à ne pas commettre :

- Le surimi n'est pas du crabe,
- L'épaule n'est pas du jambon,
- Le filet de sole tropicale n'est pas du filet de sole,
- Le bloc de foie gras n'est pas du foie gras.

 Lorsque vous rédigez la carte des vins, ne confondez pas les dénominations de vente réglementaires, avec la marque commerciale, les noms de cépages ou de « château », qui sont, en général, des informations facultatives.

 N'oubliez pas :

- que le terme « réserve » ne peut s'appliquer qu'à des vins bénéficiant d'une « appellation d'origine » (A.O.C ou V.D.Q.S.),
- que le terme « cuvée » ne peut s'appliquer qu'à des vins de pays.

- J'informe clairement les consommateurs des produits proposés

A propos de la dénomination des produits :

- Je dois m'assurer que les dénominations des plats et des ingrédients qui les composent ne sont pas trompeuses ou de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur.

A propos de la disponibilité des produits :


- Aucune publicité de prix à l'égard du consommateur ne peut être effectuée sur des articles qui ne sont pas disponibles à la vente.

A propos de la contenance de la verrerie :

- A l'intérieur de mon établissement, je dois mentionner la capacité volumétrique de chaque catégorie de verre.

A propos de l'origine des viandes bovines :

- L'origine des viandes bovines servies doit être indiquée par affichage visible et lisible (indication sur les cartes et les menus ou tout autre support).
- Les mentions à indiquer sont :
  - l'« origine (nom du pays) » si la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin, dont sont issues les viandes, ont eu lieu dans le même pays,
  - « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », lorsque naissance, élevage et abattage ont eu lieu dans des pays différents.

 Les exigences de traçabilité des viandes bovines s'appliquent à tous les plats, dès lors qu'ils contiennent un ou plusieurs morceaux de viandes bovines. Ces exigences de traçabilité se différencient de l'exigence générale de traçabilité qui concerne toutes les denrées alimentaires d'origine animale. La traçabilité de la viande bovine doit être affichée à la vue du consommateur, contrairement aux autres exigences de traçabilité, dont l'affichage n'est pas demandé réglementairement.


- Je respecte les modalités de service des boissons


Je dois présenter intacts les récipients contenant des boissons, puis les ouvrir devant les clients.

- Je respecte les engagements annoncés dans le cadre de la baisse de la TVA et j'assure la conformité de l'affichage sur ce point

Les engagements :

- Les organisations professionnelles de la restauration traditionnelle se sont engagées, au nom des restaurateurs, à répercuter intégralement la baisse de la TVA à 5,5% sur au moins 7 des 10 produits suivants :
  - une entrée,
  - un plat chaud (viande ou poisson),
  - un plat du jour,
  - un dessert,
  - un menu entrée/plat,

 La baisse de la TVA ne concerne pas les boissons alcoolisées.

 Et si je suis traiteur ?  
Comme les restaurateurs, les traiteurs ne sont pas obligés de répercuter la baisse de TVA, partiellement ou totalement, même si tout les y invite.

- un menu plat/dessert,
- un menu enfant,
- un jus de fruit ou soda,
- une eau minérale,
- le café, thé ou infusion.
- Dans le cas où j'ai une carte limitée, l'engagement concerne des produits de la carte représentant au total 1/3 du chiffre d'affaires restauration (hors boissons alcoolisées).
- Le secteur de la restauration rapide, qui n'est concerné par la baisse du taux de TVA que pour les ventes réalisées sur place, pratique une baisse d'au moins 5% sur les menus phares des enseignes concernées.

L'information du client : Dans le cadre du « Contrat d'avenir », les restaurateurs se sont engagés à identifier de façon lisible, à l'extérieur et à l'intérieur de leur établissement (menu extérieur, carte, ardoise) les produits bénéficiant de la baisse intégrale de la TVA.

Les commerçants ne sont pas obligés d'appliquer cette baisse de la TVA, même si tout les y invite. On distingue alors 3 situations :

- J'applique le « Contrat d'avenir ». Je dois alors en respecter les termes et pratiquer les baisses de prix conformes aux engagements figurant dans le contrat. Seuls ces commerces peuvent apposer sur leur vitrine le logo officiel de la baisse de la TVA dans la restauration : « la TVA baisse, les prix aussi ».
- Je pratique des baisses de prix mais « à ma manière », sans respecter les termes du contrat d'avenir. Dans ce cas, je ne peux pas faire usage du logo officiel. Libre à moi, si je le souhaite, de communiquer en direction du consommateur au moyen d'un autre support que le logo officiel (une affiche personnalisée par exemple).
- Je ne pratique pas de baisse de prix. Dans ce cas, je ne peux bien entendu pas communiquer à ce sujet.



A quoi ressemble le logo : « La TVA baisse, les prix aussi » ?



Des informations complémentaires concernant la baisse de la TVA sont disponibles sur le site TVA-Restoration : [www.baisse-tva-restauration.fr](http://www.baisse-tva-restauration.fr)

**Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.**

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - J'informe les consommateurs des prestations proposées ».



## Je maintiens l'hygiène dans mon établissement

- J'assure l'hygiène des matières premières et de leurs manipulations

J'organise le travail afin d'éviter la contamination croisée entre produits de niveaux de contamination différents en séparant les secteurs propre et sale, les produits crus des produits cuits. Pour ce faire, j'organise mon activité selon :

- une marche en avant dans l'espace lorsque la structure de l'entreprise le permet,
- une marche en avant dans le temps.

Je maîtrise la chaîne du froid en :

- adaptant le type de matériel et la capacité de froid à l'activité de l'entreprise,
- contrôlant régulièrement la température des installations de froid,
- veillant au bon entretien des installations : dégivrage, état des joints...,
- évitant toute rupture de la chaîne du froid, c'est-à-dire en réduisant au maximum la durée pendant laquelle les produits sont laissés à des températures supérieures aux températures réglementaires,
- disposant, pour le transport éventuel, d'équipements adaptés.

Je garantis la traçabilité des produits frais, soumis à DLC (Date Limite de Consommation > Glossaire) ou à DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale > Glossaire). La surveillance doit être particulièrement pointue sur 3 grandes catégories de produits :

- les produits frais (yaourts, lait, crème fraîche, fromages...),
- les produits dits « à risques » (œufs, viandes, charcuterie, poissons...),
- les produits surgelés.

Une traçabilité en 3 temps est à privilégier :

- A la livraison : doivent être notés sur le bon de livraison :
  - la date de livraison,
  - le n° de lot du produit,
  - toute observation nécessaire de votre part (température de livraison non conforme, renvoi de la marchandise, mauvais état de l'emballage, DLC ou DLUO > Glossaire).
- A la transformation : il faut noter :
  - toute congélation par cellule (DLC initiale ou date de fabrication maison, date de congélation, date de DLUO établie par vos soins, relevé des températures à cœur pendant la congélation),
  - toute manipulation de mise sous vide par vos soins.



La mise en place d'auto contrôles relatifs à toutes les procédures d'hygiène est fortement recommandée. Des grilles prêtes à être utilisées sont disponibles auprès de vos organisations professionnelles, ainsi que dans le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques – Restaurateur.



A quoi sert la « marche en avant » dans l'espace ou dans le temps ?

- Les marchandises doivent suivre, selon une succession logique et rationnelle, différentes opérations, depuis leur livraison jusqu'à leur consommation.
- En clair, les produits se transforment : ils sont nettoyés, parés, découpés et cuisinés jusqu'à leur consommation. Une organisation rationnelle consiste à ce qu'il n'y ait aucune possibilité de retour ni de croisement entre le « secteur des produits propres » et le « secteur des produits sales ».
- Pour ce faire, on peut choisir : ou bien d'organiser son espace de fabrication, en séparant les différentes zones de préparation, ou bien procéder de façon chronologique et cuisiner dans un ordre rigoureux les différents produits.



Comment conserver les étiquettes de traçabilité des produits ?

- En agrafant jour par jour les étiquettes qui contiennent la DLC mais aussi le nom du fournisseur, et en les conservant dans une enveloppe (une par semaine en indiquant la date de la semaine dessus),
- En les groupant par mois et en les archivant.



En cas de fournisseur ponctuel ou exceptionnel, afin de garder la traçabilité, notez dans un semainier son nom ainsi que le plat préparé avec son produit.

- A l'utilisation finale :
  - Tant que le produit est en cours d'utilisation, l'étiquette de traçabilité doit accompagner le produit.
  - Dès que le produit est utilisé et fini, il faut conserver l'étiquette de traçabilité.

Je fais preuve de vigilance et de rigueur dans le traitement des matières premières et des ingrédients :

- A la réception des produits :
  - Je vérifie l'aspect, la couleur et l'odeur des produits, la séparation des produits d'origines différentes, l'état des emballages et des conditionnements, l'état de propreté du camion et du livreur, les DLC et DLUO (> Glossaire),
  - Je vérifie que les conditions de transports sont adaptées au maintien de la température des produits,
  - En cas d'anomalies, j'é mets des réserves sur le bon de livraison ou la facture et, éventuellement, je refuse la marchandise.
- Lors du stockage des produits :
  - Je stocke, j'expose ou je transpose les produits d'origines ou de natures différentes soit dans des enceintes différentes, soit dans une même enceinte à condition de ranger avec soin les produits et/ou de les protéger.
- Lors de l'utilisation des produits, je me réfère au Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques – Restaurateur, en fonction du produit utilisé.

Je respecte les modalités spécifiques de conditionnement et de conservation des produits en me reportant au Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques – Restaurateur.

Je réalise des contrôles microbiologiques périodiques et je conserve les rapports de ces contrôles.

## • J'assure l'hygiène des locaux de préparation et des équipements


Je maintiens les locaux de préparation (murs, sols, plafonds) dans un parfait état de propreté générale.


Je veille à ce que les surfaces en contact direct avec les aliments (plans de travail, planches à découper, ustensiles, trancheurs, hachoirs,...) soient :


- en bon état,
- faciles à nettoyer et à désinfecter,
- réalisées en matériau adapté pour le contact alimentaire.


J'évite que l'environnement des postes de travail ne soit une source de contamination indirecte, en :


- travaillant les produits sensibles à l'écart des zones de contamination indirecte,
- prévoyant un sas d'entrée des toilettes lorsque ces dernières donnent directement sur le laboratoire,

 Procurez-vous le Guide de bonnes pratiques hygiéniques - Restaurateur auprès de la Documentation Française : [www.ladocumentationfrancaise.fr](http://www.ladocumentationfrancaise.fr)

 Les résultats de ces contrôles microbiologiques doivent être présentés aux services de l'hygiène lors de leur visite dans votre établissement.

 Vous pouvez consulter et utiliser les plans de nettoyage types proposés dans le Guide des Bonnes Pratiques hygiéniques - Restaurateur.

 A l'achat de matériel, préférez des équipements démontables.

 Les ustensiles et les machines doivent être filmés/protégés à chaque fin de service.

- disposant d'un système d'évacuation efficace,
- veillant au bon état d'entretien des tuyauteries,
- veillant à disposer les plans de travail des produits sensibles à l'écart des fenêtres ou en maintenant fermées les fenêtres situées à proximité,
- veillant au bon état d'entretien des zones à l'aplomb des postes de travail (état des peintures, des joints, des carrelages, des étagères...).

Je procède à un nettoyage et à une désinfection réguliers, en particulier, en :

- nettoyant et désinfectant les plans de travail après toute opération souillante,
- nettoyant et désinfectant les trancheurs et les hachoirs après utilisation.

Je procède à un nettoyage et à une désinfection efficaces :

- en utilisant des produits et un matériel (brosse, lavette...) adaptés et en parfait état,
- selon une méthode adaptée : temps de contact, température de l'eau, dilution...
- selon une fréquence adaptée.

Je prévois des postes de nettoyage pour les mains, pour la plonge..., en nombre suffisant.

Je lutte contre les nuisibles (insectes volants et rampants, rongeurs, etc.), par :

- des procédures de prévention des locaux :
  - je colmate les fissures des murs et des cloisons,
  - je veille à l'hermétisme des portes et des fenêtres,
  - j'installe des désinsectiseurs à tube fluorescent (hors de portée des denrées nues) et je les laisse branchés en permanence,
  - je dégage l'accès des conduits de chauffage et d'eau chaude,...
- des procédures de prévention des denrées :
  - j'entrepose l'épicerie sèche dans des conditionnements hermétiques,
  - je proscriis les sacs en vrac, le rangement à même le sol, les sacs et cartons entamés, même simplement refermés,
  - j'évacue, dès rangement à la livraison, les cartons d'emballage et autres contenants non hermétiques,
  - j'évacue aussi souvent que possible les déchets et résidus divers (épluchures, déchets de viande, poissons, fromages, ...) dans le local à poubelle,
  - je protège les denrées pendant leur préparation ou pendant le service.



N'oubliez jamais que la présence visible d'un seul nuisible signifie la présence effective de dizaines, voire de centaines d'autres.



Comment utiliser les traitements anti-nuisibles ?

En cas de pulvérisations :

- effectuez le traitement en dehors des heures de travail,
- protégez très soigneusement les plans de travail, les ustensiles et les machines (sans oublier que ceux-ci doivent être protégés ou filmés en fin de service),
- évitez de procéder à la pulvérisation en même temps que la livraison de produits non protégés (fruits, légumes, par exemple).

En cas d'utilisation de raticides :

- choisissez un produit peu sensible à l'humidité (pour optimiser sa durée d'efficacité),
- manipulez le produit avec précaution (utilisez des gants),
- préférez les raticides anticoagulants et changez régulièrement de produit (les rongeurs se méfient du produit dès la première ingestion et ensuite n'y touchent plus),
- stockez le produit dans un endroit isolé et protégé.

Si les problèmes persistent, confiez-les à une entreprise spécialisée.



- un entretien régulier :
  - quotidien : je nettoie efficacement tous les locaux de fabrication et d'entreposage de denrées,
  - à chaque livraison, je transvase dès réception les denrées dans des conditionnements adéquats, j'élimine tous les contenants de livraison rendus inutiles (cartons, sacs, cageots...), etc.,
  - fréquent : je maintiens une visibilité des coins sombres et chauds, j'entretiens un nettoyage et une désinfection efficaces et systématiques.
  - systématique : je proscriis l'empilage des emballages divers, y compris dans le local à poubelle, je veille à l'évacuation régulière de tout emballage susceptible d'attirer les nuisibles, je surveille les endroits sujets à être colonisés par les nuisibles.
- l'éradication de tout nuisible.
- Je veille à l'hygiène du personnel

Je prévois une tenue vestimentaire propre et réservée aux périodes de travail.

Je veille à l'hygiène corporelle de tous les manipulateurs en accordant une attention particulière au lavage des mains :

- à la reprise du travail,
- à la sortie des toilettes,
- après la manipulation de cartons, matériels sales, poubelles, déchets...,
- après la manipulation de matières premières contaminantes (œufs, volailles, légumes...),
- avant la manipulation de produits sensibles (mayonnaise,...) ou après des opérations sensibles (hachage, mise sous vide,...).

- Je respecte l'obligation de formation à la méthode HACCP d'une personne référente dans l'établissement, chargée de mettre en place et de maintenir les procédures d'hygiène

Comme tout exploitant ou employé du secteur alimentaire, je dois être (initialement et régulièrement) formé à l'hygiène et aux principes de la démarche « HACCP » (Hazard Analysis Critical Control Points - Analyse des risques, points critiques).

Les principes de cette méthode prescrivent des exigences à respecter et se fondent sur une analyse des dangers et une identification des points critiques, dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire.



Outre les formations suivies en matière d'hygiène, une information générale de l'ensemble du personnel est nécessaire. Dans ce contexte, l'utilisation de supports visuels et synthétiques est fortement recommandée.



Pour réaliser cette formation, il vous est conseillé de vous adresser aux chambres consulaires, aux organisations professionnelles, voire directement à des organismes privés sélectionnés avec soin.



- Je respecte la réglementation concernant les bacs à graisse

L'installation d'un bac à graisse est obligatoire dans les restaurants.

Son dimensionnement est fonction du nombre de repas servis par jour, ainsi que du débit maximal instantané d'eaux usées qui traversent le bac à graisse.



A quelles conséquences conduit le rejet des eaux usées directement dans le réseau d'assainissement ?

Le rejet des eaux usées dans le réseau d'assainissement conduit à :

- l'obturation et à la corrosion des canalisations,
- la production d'odeurs et de gaz toxiques qui peuvent être dangereux voire mortels pour le personnel de l'assainissement,
- une augmentation de la charge polluante organique,
- une difficulté de traitement des graisses en station d'épuration urbaine, etc.

- Je suis doté d'un Guide de bonnes pratiques hygiéniques – Restaurateur

Ce guide est le document de référence, qui doit me permettre de respecter la réglementation en matière d'hygiène.

Je m'y reporte régulièrement.



Procurez-vous le Guide de bonnes pratiques hygiéniques - Restaurateur auprès de la Documentation Française :

[www.ladocumentationfrancaise.fr](http://www.ladocumentationfrancaise.fr)

### SELON MA SITUATION

- Je respecte les règles d'hygiène spécifiques à l'activité de traiteur




Si j'exerce l'activité de traiteur, je dois, en plus des règles d'hygiène liées à la préparation alimentaire, en respecter d'autres, relatives notamment aux modalités de transport des produits.

Pour toute information concernant cette activité spécifique, il faut se reporter au guide spécifique à l'activité de traiteur (Guide de Bonnes Pratiques hygiéniques - Traiteur).



Il est possible de se procurer le Guide de bonnes pratiques hygiéniques - Traiteur auprès de la Documentation Française :

[www.ladocumentationfrancaise.fr](http://www.ladocumentationfrancaise.fr)

FICHE MEMO DES CONTROLES		
 Les acteurs	 La fréquence	 Les suites
DDPP (service hygiène et sécurité alimentaire) / DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires)	1ère visite après l'ouverture de l'établissement et contrôles suivants programmés à échéances régulières à une fréquence qui varie selon les établissements,  Contrôles programmés à court terme suite à une enquête ou à une plainte / information d'un tiers,  Contrôles non programmés (contrôles inopinés, à la libre initiative de l'agent).	En cas d'anomalie, l'exploitant peut recevoir par écrit, de la part de l'administration, un simple rappel à la réglementation, une demande de mise en conformité dans les meilleurs délais, voire un procès verbal.  Ces infractions peuvent conduire à la fermeture administrative de l'établissement.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces contrôles sont pratiqués en plus des contrôles communs à tous les exploitants du secteur HCR. (&gt; Reportez-vous à la partie : « Hôtels, Cafés, Restaurants : les bonnes pratiques applicables à tous » : « Je maintiens l'hygiène dans mon établissement »).</li> <li>• En fonction du degré de manquement constaté, les suites possibles vont du simple rappel à la réglementation à la fermeture de l'établissement. La responsabilité civile et/ou pénale de l'exploitant peut être engagée.</li> <li>• En cas de désaccord avec les conclusions d'une visite, il est possible de choisir la voie de la médiation en contactant le médiateur HCR du département et/ou les organisations professionnelles (&gt; Reportez-vous à la partie : « Des acteurs à mes côtés »).</li> </ul>		

## Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité

- Je prends connaissance des seuils réglementaires à la classification des ERP pour les restaurants

Les restaurants appartiennent au type N (restaurants, débits de boissons) dans la classification des ERP (> Glossaire).

Appartiennent à la 5<sup>ème</sup> catégorie, pour ce type d'ERP, les établissements qui accueillent au maximum :

- en sous-sol : 100 personnes,
- en étages, galeries et autres ouvrages en élévation : 200 personnes,
- sur l'ensemble des niveaux : 200 personnes.

En cas de dépassement de ce seuil, l'établissement bascule a minima dans la 4<sup>ème</sup> catégorie (je me reporte à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous » Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité »).

- Je mets en œuvre les dispositions spécifiques « incendie »

Ces dispositions concernent notamment :

- l'affichage du plan d'évacuation accompagné des consignes de sécurité :
  - Ce plan doit être affiché, par niveau desservi par une cage d'escalier et dans toutes les salles où 5 personnes au moins peuvent être réunies (ainsi que dans les vestiaires et les salles de repos du personnel).
  - Ce plan d'évacuation doit indiquer à la fois les itinéraires d'évacuation vers l'extérieur, mais aussi les barrages (ou robinet de coupure) du gaz, de l'eau et de l'électricité, l'emplacement des extincteurs lorsqu'il y en a, des dangers localisés avec utilisation des symboles tels qu'ils sont prévus par la norme Afnor NF S 60-303.
- la sensibilisation des occupants et des personnels,
- la tenue du registre de sécurité signalant les incidents et visites,
- le comportement au feu des matériaux et des éléments de construction (résistance au feu),
- les accès (évacuation, secours),
- l'isolement des locaux présentant des risques particuliers d'incendie tels que cuisines, chaufferies, locaux de stockage,
- les dégagements, les moyens d'évacuation, leur nombre et leur nature,



La réglementation concernant la sécurité incendie étant des plus complexes, rapprochez-vous du SDIS dont vous dépendez ou de vos organisations professionnelles pour toute information complémentaire.

- le désenfumage,
- les installations électriques et les éclairages,
- les installations de chauffage,
- les dispositifs d'alarme, d'avertissement et service de surveillance appropriés,
- le stockage, la distribution et l'emploi de produits toxiques qui sont interdits dans les locaux et les dégagements accessibles au public,
- etc.

- Je respecte les mesures spécifiques à la sécurité des cuisines

Je me rapproche de la DDPP (services de l'hygiène) ou du bureau d'études de la préfecture de Police de Paris pour connaître les dispositions générales pour les cuisines et le détail de la réglementation à propos :

- de l'isolement des cuisines,
- des appareils de cuisson destinés à la restauration,
- des grandes cuisines,
- des offices de remise en température,
- des îlots de cuisson installés dans les salles de restauration,
- etc.

Concernant le matériel frigorifique :

- Toute émission dans l'atmosphère de gaz chloro-fluorocarbone (ou CFC) est interdite.
- Il y a donc obligation de récupérer intégralement ces produits lorsqu'il est nécessaire de vidanger un circuit frigorifique les contenant, et de l'inscrire sur un registre préfectoral pour les entreprises habilitées à procéder à la mise en place ainsi qu'aux opérations d'entretien et de réparation des équipements contenant ces fluides.



Lors de l'intervention d'un frigoriste, sur une installation frigorifique, il faut notamment que :

- le professionnel justifie d'une attestation préfectorale d'inscription,
- le professionnel possède les compétences nécessaires à la manipulation des nouveaux fluides, à la récupération des fluides... (L'adhésion au SNEFC-CA ou la Qualification Qualifroid garantissent à ce jour la capacité professionnelle d'un frigoriste),
- vous ayez un contrat de maintenance,
- vous vous assuriez que tout appareil mis sur le marché à dater du 8 décembre 1992 dispose d'une plaque signalétique précisant la nature et la quantité du fluide frigorigène qu'il contient,
- vous exigiez, à l'occasion de toute manipulation de fluides, une fiche d'intervention et que vous la conserviez 3 ans.

**Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.**

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je respecte les exigences de sécurité incendie et de salubrité ».



### Je facilite l'accessibilité de mon établissement à tous les publics

Il n'y a pas de règles spécifiques aux restaurateurs

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je facilite l'accessibilité de mon établissement à tous les publics ».



## Je respecte la tranquillité publique

- Je ne cause pas de nuisances olfactives

En tant que restaurateur, j'ai l'obligation de disposer d'un local à poubelle indépendant (du reste des locaux de préparation etc.), mais aussi de la copropriété de l'immeuble si tel est le cas.

Je dois disposer d'un conduit séparé pour les cuisines se livrant à la cuisson.

Il n'y a pas de modalité spécifique de contrôle.

Reportez-vous à la partie : « Les bonnes pratiques applicables à tous - Je respecte la tranquillité publique ».





# Glossaire





### ACCESSIBILITÉ

L'accessibilité permet l'autonomie et la participation des personnes ayant un handicap, en réduisant, voire supprimant, les discordances entre les capacités, les besoins et les souhaits d'une part, et les différentes composantes physiques, organisationnelles et culturelles de leur environnement d'autre part. Elle peut requérir la mise en œuvre d'éléments complémentaires, nécessaires à toute personne en incapacité permanente ou temporaire pour se déplacer et accéder librement et en sécurité au cadre de vie ainsi qu'à tous les lieux, services, produits et activités.

### ACOMPTE

Versement anticipé réalisé lors d'un achat, d'une commande ou d'une réservation, à valoir sur le paiement final. Il constitue une preuve qu'un contrat a été définitivement conclu.

### AGRÉMENT SANITAIRE

Document obligatoire pour tous les établissements préparant, transformant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

### APPAREIL AUTOMATIQUE (DANS LE SECTEUR HCR)

Appareil procurant un spectacle, une audition ou un divertissement, et pourvu d'un dispositif mécanique, électronique ou autre, permettant sa mise en marche et son fonctionnement.

### ARRHES

Versement anticipé réalisé lors d'un achat, d'une commande ou d'une réservation, préalablement au règlement du solde. Il ne constitue pas un engagement définitif. Ainsi chacune des parties est libre de refuser de conclure le contrat ou de l'exécuter, sauf pour elle à perdre le montant des arrhes. Si l'acheteur renonce à l'achat, il ne peut en demander la restitution; si le vendeur se ravise, il doit en restituer le double.

### AUTOCONTRÔLE

Élément ou procédure de vérification établi par un professionnel pour évaluer son degré de maîtrise des opérations et des risques.

### AUTORISATION D'OUVERTURE

Demande que doit formuler un exploitant auprès du Maire ou, à Paris, du Préfet de Police avant l'ouverture au public de son établissement. Le Maire (ou le Préfet de Police) peut solliciter l'avis de la Commission de sécurité et d'accessibilité. La commission peut alors visiter les locaux (visite obligatoire pour les établissements des catégories 1 à 4, et pour les établissements de 5<sup>ème</sup> catégorie avec local à sommeil), et donner au Maire ou, à Paris, au Préfet de Police un avis en vue de la délivrance de l'autorisation d'ouverture.



### BAIL COMMERCIAL

Contrat par lequel un propriétaire (le bailleur) loue à un tiers (le preneur) un bien immobilier affecté à une activité commerciale.



### CARNET DE REVENTE

Document que remet un débitant de tabac à un revendeur, et que ce dernier est tenu d'annoter lors de chaque approvisionnement.

### CATÉGORIE D'ERP

voir ERP.

### CHAÎNE DU FROID

Ensemble des dispositions prises pour qu'un produit frais (matière première, produit transformé, etc.) reste à la bonne température tout au long de son cheminement, jusqu'à sa consommation finale, en passant par toutes les étapes de stockage, de transport, etc.

### CHANGEMENT D'ACTIVITÉ (OU DESPÉCIALISATION)

Il peut être :

- plénier : fait d'ajouter des activités à celles qui existent déjà.
- restreint : fait d'exercer de nouvelles activités.

### COMMISSION DE SÉCURITÉ ET D'ACCESSIBILITÉ

Commission qui a pour objet de contribuer à la prévention des établissements, d'assurer les visites d'ouverture, d'expertiser les études de projet de construction et d'éclairer l'avis de l'autorité de police.

### CONDITIONNEMENT

Enveloppe de présentation et de vente d'un produit.

### CONTAMINATION CROISÉE

Contamination indirecte d'une surface, d'un aliment ou d'une personne, par un vecteur intermédiaire qui est le plus souvent la main ou un ustensile ayant été au contact d'une surface, d'un aliment, d'une personne infectée.

### CONTRAT D'AVENIR

Contrat signé le 28 mars 2009 à l'occasion des États généraux de la restauration, qui officialise les engagements pris par l'État et les organisations professionnelles en faveur des consommateurs, des salariés et de la modernisation du secteur de la restauration.



### DÉCLARATION DE TRAVAUX

Certains travaux nécessitent une déclaration préalable auprès de la mairie ou de la préfecture de Police. La déclaration précise la nature, les caractéristiques et la densité des constructions à créer.

### DÉROGATION

Action de déroger aux dispositions d'une loi, d'un acte, à un usage.

### DÉSINFECTION

Opération qui consiste à détruire tous les micro-organismes qui peuvent être présents sur des produits ou des matériaux.

### DIAGNOSTIC

Démarche ou méthode, le plus souvent réalisée par un expert, qui permet d'évaluer l'état de quelque chose. On parle de diagnostic sécurité ou accessibilité d'un bâtiment, comme de diagnostic acoustique.

### DLC (DATE LIMITE DE CONSOMMATION)

Date au-delà de laquelle certaines denrées sont susceptibles de présenter un risque sanitaire. Cette date, qui doit être impérativement respectée sous peine de sanctions pénales, est le plus souvent annoncée par une formule du type : « A consommer jusqu'au... ».

### DLUO (DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE)

Généralement annoncée par une formule du type « A consommer de préférence avant... », cette date n'a aucun caractère impératif. La mise en vente ou la détention de denrées dont la DLUO est dépassée n'est passible d'aucune sanction, à condition que le produit reste de qualité loyale et marchande. Cette date constitue essentiellement une information pour l'utilisateur.



### ERP (ETABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC)

Terme qui désigne les lieux publics ou privés accueillant des clients ou des utilisateurs autres que les employés. Cela regroupe un très grand nombre d'établissements, dont les hôtels, les cafés, les restaurants et les discothèques. Les ERP sont classés en types et en catégories:

- Le « type », ou l'activité, est désigné par une lettre définie par l'article GN 1 du règlement de sécurité incendie dans les ERP. Pour le secteur des hôtels, des cafés, des restaurants et des discothèques, les différents types sont les suivants :

Type de l'établissement	Description de cet établissement
L	Salles d'audition, de conférences, de réunion, de spectacle ou à usages multiples
N	Restaurants et débits de boissons
O	Hôtels et pensions de famille
P	Salles de danse et salles de jeux

- La « catégorie » dépend de la capacité d'accueil de l'établissement. Des seuils différents sont fixés en fonction du type de l'établissement :

	Catégories	Seuils
1 <sup>er</sup> Groupe	1 <sup>ère</sup> catégorie	Au-dessus de 1.500 personnes
	2 <sup>ème</sup> catégorie	De 701 à 1.500 personnes
	3 <sup>ème</sup> catégorie	De 301 à 700 personnes
	4 <sup>ème</sup> catégorie	300 personnes et au-dessous, à l'exception des établissements compris dans la 5 <sup>ème</sup> catégorie
2 <sup>ème</sup> Groupe	5 <sup>ème</sup> catégorie	Etablissements dans lesquels l'effectif du public est inférieur au minimum fixé par le règlement de sécurité pour chaque type d'exploitation.



### FACTURE

Document qui doit être fourni à un professionnel dès qu'une prestation de vente ou de service lui a été fournie.

Il ne faut pas confondre la facture avec la note, qui est destinée aux particuliers. (voir Note)

### FERMETURE ADMINISTRATIVE

Elle peut être proclamée par les autorités administratives si un établissement ne respecte pas certaines réglementations. La durée est variable et dépend de l'infraction constatée.

### FORFAIT TOURISTIQUE

Prestation :

- résultant de la combinaison préalable d'au moins deux opérations portant respectivement sur le transport, le logement ou d'autres services touristiques non accessoires au transport ou au logement et représentant une part significative dans le forfait,
- dépassant 24 heures ou incluant une nuit, vendue ou offerte à la vente à un prix tout compris.



### GROUPE (BOISSONS)

Les boissons commercialisées en hôtellerie et en restauration sont classées en groupes. Ces groupes sont associés aux licences qui permettent de vendre les boissons :

1 <sup>er</sup> groupe	Boissons non alcooliques : eaux minérales, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2°, limonades, sirops, sodas, infusions, lait, café, thé, etc.
2 <sup>ème</sup> groupe	Boissons fermentées non distillées : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis et jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3° d'alcool.
3 <sup>ème</sup> groupe	Vins doux naturels autres que ceux appartenant au 2 <sup>ème</sup> groupe, vins de liqueur, apéritifs et liqueurs ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur.
4 <sup>ème</sup> groupe	Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que des liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre.
5 <sup>ème</sup> groupe	Toutes les autres boissons alcooliques, hormis celles qui sont interdites.



**HACCP (MÉTHODE : HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS – ANALYSE DES RISQUES. POINTS CRITIQUES)**

Méthode qui permet d'identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire, de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise et d'assurer la mise en œuvre effective et efficace de ces moyens.

**HAPPY HOUR**

Période creuse pendant laquelle un tarif réduit est consenti à la clientèle.

**HYGIÈNE**

Ensemble des mesures destinées à prévenir les infections et l'apparition de maladies infectieuses. Elle se base essentiellement sur : le nettoyage et la déterSION, la désinfection, la conservation, etc.



**JEU DE HASARD**

Tout appareil dont le fonctionnement repose sur le hasard et qui permet de procurer, moyennant enjeu, un avantage direct ou indirect de quelque nature que ce soit, même sous la forme de parties gratuites.



**LICENCE**

Autorisation de commercialiser certaines boissons. Dans le secteur des hôtels, cafés, restaurants, discothèques, on distingue :

- Les licences « débits de boissons à consommer sur place » :

Les licences « débits de boissons » déterminent les groupes de boissons qu'un exploitant peut vendre. Il doit se conformer rigoureusement aux boissons autorisées dans le cadre de la licence qu'il détient.

Catégories de licence	Ce que la licence autorise ?	Comment obtenir cette licence ?
1 <sup>ère</sup> catégorie	Autorisation de vendre des boissons du 1 <sup>er</sup> groupe	Création de licences sans limitation
2 <sup>ème</sup> catégorie	Autorisation de vendre des boissons des 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> groupes	Création de licences avec critères de limitation
3 <sup>ème</sup> catégorie	Autorisation de vendre des boissons des 1 <sup>er</sup> , 2 <sup>ème</sup> , 3 <sup>ème</sup> groupes	Création de licences avec critères de limitation
4 <sup>ème</sup> catégorie	Autorisation de vendre toutes les boissons non interdites	Création interdite Achat et transfert soumis à limitation

- Les licences « restaurant »

Les licences « Restaurant » déterminent les boissons qu'un restaurateur peut vendre, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

Catégories de licence	Ce que la licence autorise ?	Comment obtenir cette licence ?
Petite licence restaurant	Les boissons des 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> groupes ne peuvent être servies qu'à l'occasion de repas principaux et comme accessoires de la nourriture.	Pas de limitation de création (sauf dans les enceintes sportives et les lieux de pratique d'activités physiques et sportives).
Licence restaurant	Toutes les boissons autorisées peuvent être servies à l'occasion de repas principaux et comme accessoires de la nourriture.	Pas de limitation.

- Les licences « spectacle »

La licence d'entrepreneur de spectacles est obligatoire pour tout responsable de structure associative ou commerciale dont l'activité habituelle est la production de spectacles. On distingue 3 catégories de licence :

Licence I	Licence II	Licence III
Pour les exploitants de lieux de spectacles aménagés pour les représentations publiques	Pour les producteurs de spectacles ou entrepreneurs de tournées, qui ont la responsabilité d'un spectacle et notamment celle d'employeur à l'égard du plateau artistique	Pour les diffuseurs de spectacles qui ont la charge, dans le cadre d'un contrat, de l'accueil du public, de la billetterie et de la sécurité des spectacles, et les entrepreneurs de tournées qui n'ont pas la responsabilité d'employeur à l'égard du plateau artistique



**MARCHE EN AVANT**

Organisation du travail qui doit permettre d'éviter toute contamination croisée grâce à la séparation des différentes activités. Cette organisation peut se faire :

- dans l'espace : organisation de l'espace de fabrication, en distinguant les différentes zones de préparation (secteur propre/ secteur sale ; produit cru/ produit cuit, etc.)
- dans le temps : organisation chronologique du travail et respect d'un ordre de préparation rigoureux.

**MAÎTRE-RESTAURATEUR**

Titre visant à reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

**MUTATION (D'UN DÉBIT DE BOISSONS)**

Changement du propriétaire ou du gérant d'un débit de boisson.





#### NOTE

Document qui doit être fourni à un particulier dès qu'une prestation lui a été fournie. Cette note n'est obligatoire qu'au-dessus d'un certain montant. Il ne faut pas confondre la note avec la facture, qui doit être établie pour les professionnels. (Voir facture)

#### NUISIBLE

Tout organisme dont l'activité est considérée comme négative envers l'homme : il peut s'agir de plantes, d'animaux, de virus, de bactéries... Lorsque l'on parle des hôtels, des cafés, des restaurants et des discothèques, on entend essentiellement par nuisibles tous les insectes et autres rongeurs, qui peuvent être amenés à proliférer dans des locaux qui ne respectent pas les normes d'hygiène en vigueur.



#### OUVERTURE DE NUIT

Toute ouverture tardive (au-delà de l'horaire fixé par arrêté préfectoral) est soumise à autorisation du Maire ou, à Paris, du Préfet de Police.



#### PERMIS D'EXPLOITATION

Permis délivré à la suite d'une formation obligatoire pour toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place ou de 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> catégorie ou pour toute personne qui veut acquérir une licence petite ou grande restauration. Cette formation porte essentiellement sur les dispositions légales relatives à la prévention et à la lutte contre l'alcoolisme, à la protection des mineurs, à la répression de l'ivresse publique, à la législation sur les stupéfiants, à la revente de tabac, à la lutte contre le bruit...

#### PERMIS DE CONSTRUIRE

Document officiel qui autorise la construction ou la rénovation d'un bâtiment.

#### PRESSIION ACOUSTIQUE (NIVEAU DE)

Pression mesurée au niveau d'un récepteur lors de l'émission d'un son, sous forme d'onde acoustique, par une source dans un milieu conducteur sonore. La pression acoustique est mesurée en Pascal (Pa).



#### REGISTRE DE SÉCURITÉ

Document dans lequel sont consignées toutes les informations liées à la sécurité incendie d'un établissement : formations des personnels, consignes particulières, travaux et entreprises les ayant effectués, certificats de réaction au feu des matériaux, rapports de vérification des installations techniques, etc.

#### RÈGLEMENT SANITAIRE DÉPARTEMENTAL

Texte de référence qui impose des prescriptions en matière d'hygiène et de salubrité. Le Maire/ Préfet de Police est chargé de son application.



#### SACEM (SOCIÉTÉ DES AUTEURS, COMPOSITEURS ET ÉDITEURS DE MUSIQUE)

Société contrôlée par l'État français et chargée d'une mission d'utilité publique, qui a pour but la gestion de la collecte et de la répartition des droits d'auteur des œuvres musicales appartenant à son catalogue. Ces droits d'auteurs sont perçus lors de la diffusion en public ou lors de la reproduction sur différents supports de ces œuvres.

#### SACD (SOCIÉTÉ DES AUTEURS ET COMPOSITEURS DRAMATIQUES)

Plus ancienne société française de gestion collective des droits d'auteur, qui s'attache à collecter et à répartir les droits de ses membres, qui appartiennent aux répertoires du spectacle vivant et de l'audiovisuel (qu'il s'agisse d'auteurs de théâtre, de chorégraphes, de metteurs en scène, de compositeurs, de réalisateurs, de scénaristes...)

#### SALUBRITÉ

Etat de ce qui est sain, favorable à la santé. On parle notamment de la salubrité d'un lieu ou d'un local.

#### SSI (SYSTÈME DE SÉCURITÉ INCENDIE)

Ensemble des moyens mis en œuvre pour détecter, informer, intervenir et, le cas échéant, évacuer un ERP. On distingue 5 catégories de SSI (A, B, C, D et E) qui correspondent aux différents degrés de risque qui peuvent être associés aux établissements.



#### TITRE RESTAURANT

Moyen de paiement remis par l'employeur au salarié et grâce auquel ce dernier peut acquitter tout ou partie de son repas, dès lors qu'il est pris pendant l'horaire de travail journalier.

#### TRAÇABILITÉ

Information concernant la chaîne de production et de distribution d'un produit. Elle joue un rôle essentiel dans la qualité d'un produit : elle permet de détecter, ou à défaut, de réagir dès la découverte de quelque défaillance que ce soit lors des différentes étapes de production et de distribution d'un produit.

#### TRANSFERT (D'UN DÉBIT DE BOISSON)

Déplacement d'un débit de boisson au sein de la même commune.

#### TRANSLATION DE LICENCE

Déplacement d'un débit de boisson d'une commune vers une autre.



#### ZONES PROTÉGÉES

Zones dans lesquelles l'installation d'un débit de boissons est interdite.

C'est notamment le cas autour des lieux suivants : édifices de culte, cimetières, hôpitaux, hospices, maisons de retraite et établissements de prévention, de cure ou de soins comportant hospitalisation, établissements scolaires, d'instruction, de formation ou de loisirs, stades, piscines, terrains de sports, établissements pénitentiaires, casernes, camps, arsenaux, etc.

# Remerciements



Ce Guide Pratique n'a pu être réalisé que grâce à l'implication et à l'énergie de tous ceux qui ont cru en ce projet et notamment des organisations professionnelles et des corps de contrôle des départements de Vaucluse et de Paris.

Des remerciements chaleureux sont ainsi adressés à :

### ► Tous ceux qui ont significativement contribué à la rédaction du Guide :

- Les médiateurs HCR de Vaucluse et de Paris :  
Alain BARILLEAU, Médiateur du département de Paris,  
Brigitte BLANC-BRUDE, Médiatrice du département de Vaucluse.
- Au sein des organisations professionnelles :  
Christophe BROVARNIK, UMIH 75,  
Martine CROHARE, CPIH,  
Stéphane LUCIANO, UMIH 84,  
Jean-Luc MADEC, Syndicat parisien des restaurateurs de Paris-Ile de France,  
Béatrice SAINTE-LUCE, Synhorcat,  
Mathilde SOLERIEU, UMIH 84.
- Au sein de la Direction Générale de la Modernisation de l'Etat :  
Bouchra NAZZAL,  
Marie NIEDERGANG.
- Au sein du cabinet BearingPoint:  
Sébastien BLANCHARD,  
Delphine LANGLET,  
Axelle PAQUER,  
Caroline PERRIN.

### ► Tous ceux qui, par leur expertise et leurs suggestions, ont participé à son enrichissement :

- Au sein du Ministère de l'Intérieur, de l'Outre-mer et des Collectivités Territoriales :  
Christine DE LA ROCHEBROCHARD, DICOM,  
Solange GESSAT, DICOM,  
Sandrine ROBINET, Secrétariat Général,  
Nicolas VEY, DICOM
- Parmi les corps de contrôle :
  - à Paris :  
Jean-Louis AMAT, Préfecture de Police, SDPS (au moment des travaux),  
Bernard CHARTIER, Préfecture de Police, SDSP-BHF,  
Fatou DIALLO-MOREAUX, DDCCRF  
Catherine GROUBER, Préfecture de Police, SDSP-BHF,  
Joseph GUILLEM, DDSV  
Hélène VAREILLES, Préfecture de Police, SDPSE-BPSE
  - en Vaucluse :  
Jean-Paul BAILLY, DDPP,  
Stéphane GANDON, Gendarmerie Nationale,  
Jean-Charles GERAY, sous-préfet d'Apt (au moment des travaux)  
Guillaume OTTAVI, SDIS,  
Jacqueline PORTEFAIX, Préfecture, Préfiguratrice DDPP,  
Birsen SARAC DELEIGNE, Douanes.

