

PRINCIPALES REGLES A RESPECTER
POUR CRÉER ET EXPLOITER UN RESTAURANT

Adresse de correspondance :

4 rue du Pré Ancel

ZAC

77510 REBAIS

☎01.64.03.00.59 ☎01.64.03.31.24

Parc d'Entreprises Val d'Europe
4 Bd Michael Faraday SERRIS
77716 MARNE LA VALLEE Cedex 4
☎01.60.42.89.45 ☎01.60.42.87.80

I.- DÉMARCHE ADMINISTRATIVE.-

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire (Direction des Services Vétérinaires – Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales) qui vérifiera que les dispositions relatives à l'hygiène et la salubrité des locaux sont respectées.

II.- IMPLANTATION – AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENT EN MATÉRIEL.-

a.- Locaux de préparation.-

- Hauteur sous plafond : 2,50 m.
- Respecter le circuit de la marche en avant (séparation des secteurs « propre sale »).
- Murs, sols et plafonds facilement nettoyables.
- Raccordement entre sol et murs et de murs entre eux, aménagé en gorges arrondies.
- Évacuation des eaux de lavage par un siphon de sol.
- Aération et ventilation assurant le captage total des buées, fumées et odeurs.
- Raccordement au réseau communal d'eau potable.
- Les locaux ne doivent pas être traversés par des tuyaux d'évacuation d'eaux usées et pluviales.

b.- Équipement en matériel.-

- Lave-mains à commande non manuelle, alimenté en eau chaude et froide et doté de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.
- Plans de travail revêtus d'un matériau imperméable, lisse, résistant, facile à nettoyer et à désinfecter.
- Récipients et emballages conçus pour assurer une bonne conservation des produits dans des conditions de salubrité satisfaisantes.
- Installations frigorifiques adaptées et de capacité suffisante, équipées de thermomètres.
- Fourneaux, plonges et bacs à légumes.
- Récipients étanches munis d'un couvercle, destinés à la collecte des déchets.

c.- Locaux de stockage.-

Les denrées sont conservées dans les conditions prévues à l'article 125.2 « Resserres » du Règlement sanitaire départemental, à savoir :

- locaux aérés, secs et ventilés surtout s'ils sont en sous-sol ;
- propreté des murs et plafonds à surveiller ;
- écoulement des eaux usées à prévoir ;
- les denrées doivent être disposées sur des étagères ;
- prendre des dispositions pour éviter l'intrusion des insectes et rongeurs.

d.- Réserve de produits d'entretien.-

Les produits et le matériel d'entretien seront stockés hors des cuisines et en un lieu où ils ne sont pas mélangés à des denrées alimentaires.

Adresse de correspondance :

4 rue du Pré Ancel
ZAC
77510 REBAIS
☎01.64.03.00.59 ☎01.64.03.31.24

Parc d'Entreprises Val d'Europe
4 Bd Michael Faraday SERRIS
77716 MARNE LA VALLEE Cedex 4
☎01.60.42.89.45 ☎01.60.42.87.80

e.- Installations sanitaires.-

- Réservées au personnel :

- Lavabo :
 - . eau chaude et froide
 - . à commande non manuelle
 - . produits nécessaires au nettoyage des mains
 - . brosse à ongles
 - . distributeur d'essuies-mains à usage unique
 - . récipient destiné aux essuie-mains souillés.
- Vestiaires.
- WC avec chasse d'eau, ne communiquant pas directement avec les salles où sont préparés ou servis les repas.
- Les sanitaires doivent être dotés de papier hygiénique.

- Réservées à la clientèle :

- Toilettes propres comprenant :
 - WC avec chasse d'eau ne communiquant pas directement avec les salles où sont pris les repas. Les sanitaires doivent être dotés de papier hygiénique.
 - Lavabo avec eau chaude et froide et distributeur de savon.
 - Appareil permettant le séchage des mains.

f.- Local déchets.-

Les déchets doivent être entreposés et stockés dans un local spécifique à cet usage.

Ce local, situé hors de l'atelier de préparation, devra être clos, ventilé voire même réfrigéré, et facile à nettoyer et à désinfecter.

g.- Huiles de Friture Usagées.-

Les huiles de friture doivent être éliminées par un prestataire de service ou déposées dans une déchèterie dotée d'un point d'apport volontaire. (décision du Conseil Européen n°2001/573/CE du 23 juillet 2001 - Loi n° 75-633 du 15 juillet 1975).

Adresse de correspondance :

4 rue du Pré Ancel
ZAC
77510 REBAIS
☎01.64.03.00.59 ☎01.64.03.31.24

Parc d'Entreprises Val d'Europe
4 Bd Michael Faraday SERRIS
77716 MARNE LA VALLEE Cedex 4
☎01.60.42.89.45 ☎01.60.42.87.80

Les bordereaux de suivi d'élimination de ce déchet doivent être conservés au sein de l'établissement et maintenus à la disposition des services de contrôle .

h.- Traitement des eaux usées.-

L'ensemble des eaux usées (lavabos, éviers, WC...) est dirigé vers le réseau public d'assainissement ou à défaut vers un dispositif autonome autorisé.

Dans la majorité des cas, les eaux usées issues de la cuisine doivent préalablement à leur rejet, subir un prétraitement (bac séparateur, séparateur à graisses...).

i.- Conduit d'évacuation des buées.-

L'air extrait des locaux de préparation doit être rejeté à au moins 8 mètres de toute fenêtre conformément à l'article 63.1 du règlement sanitaire départemental.

Toutes dispositions doivent être prises pour que le conduit assure un tirage suffisant sans être une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

j.- Tabagisme.-(décret n°2006-1386 du 15 novembre 2006)

Toutes dispositions doivent être prises pour faire respecter l'interdiction de fumer dans l'établissement clos recevant du public à savoir :

- Une signalétique rappelant l'interdiction de fumer doit être apposée pour informer la clientèle (vitrine et intérieur de l'établissement)
- aucune incitation doit exister au sein de la structure (cendriers etc...)
- l'interdiction de fumer au sein de l'établissement doit être respecté par le personnel et la clientèle

Dans les établissement de bar, brasserie, restaurant, l'autorisation de fumer est tolérée sur les terrasses ayant au moins une face ouverte ou dans un lieu réglementaire réservé à cet usage (fumoir) .

k.- Formation aux Règles d'Hygiène pour le personnel de cuisine .-

Adresse de correspondance :

4 rue du Pré Ancel
ZAC
77510 REBAIS
☎01.64.03.00.59 ☎01.64.03.31.24

Parc d'Entreprises Val d'Europe
4 Bd Michael Faraday SERRIS
77716 MARNE LA VALLEE Cedex 4
☎01.60.42.89.45 ☎01.60.42.87.80

Une Formation aux Règles d'Hygiène doit être dispensée au responsable de cuisine.

I.- Affichage des viandes bovines.-

L'origine de la viande bovine doit être portée à la connaissance de la clientèle (Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002).

Adresse de correspondance :

4 rue du Pré Ancel

ZAC

77510 REBAIS

☎01.64.03.00.59 ☎01.64.03.31.24

Parc d'Entreprises Val d'Europe

4 Bd Michael Faraday SERRIS

77716 MARNE LA VALLEE Cedex 4

☎01.60.42.89.45 ☎01.60.42.87.80