

## DÉMARCHES PROFESSIONNELLES

# Informations pratiques

# Réglementations applicables aux entreprises du secteur "Hôtels - cafés - restaurants"

Dans le cadre du contrat de croissance en faveur de l'emploi et de la modernisation du secteur "hôtels cafés restaurants" destiné à soutenir son activité, la ministre de l'économie, des finances et de l'emploi a signé le 25 juillet 2007 avec les organisations professionnelles représentatives de cette branche une charte visant à améliorer les relations entre les services de l'Etat et les entreprises du secteur HCR.

Cette charte a un double objectif :

- La mise en place dans le département d'une mission inter-services de contrôle de l'hôtellerie et de la restauration (MIHR) dont l'objet est de coordonner l'action des services chargés des contrôles (hormis ceux afférents aux procédures judiciaires et fiscales) et de concilier l'efficacité de ces derniers avec l'activité quotidienne des professionnels du secteur HCR et le maintien de leur image de marque.
- La désignation par le préfet d'un « médiateur HCR », après consultation des organisations professionnelles du secteur. A Paris, le médiateur, placé auprès du préfet de police, est M. Alain Barilleau, hôtelier, vice président en charge du tourisme de la délégation de Paris de la chambre de commerce et d'industrie. Il peut être appelé à tenter une conciliation ou proposer un compromis dans le cas où, à l'issue d'un contrôle, une difficulté particulière pourrait intervenir ou une sanction grave être prononcée.

Il peut être joint par téléphone au : **06 29 24 33 91** ou **01 49 96 31 89** et par messagerie : [prefpol.dtp-dsp-mediateur-hcr75@interieur.gouv.fr](mailto:prefpol.dtp-dsp-mediateur-hcr75@interieur.gouv.fr)

Informations valables au 01 05 11 sous réserve de modifications ultérieures



## ■ Dispositions générales à tous les établissements

### SÉCURITÉ

- Constituent des établissements recevant du public tous bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque, ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non. Sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement à quelque titre que ce soit en plus du personnel.
- En matière de sécurité, les établissements relevant du secteur "Hôtels - Cafés - Restaurants" font partie des établissements recevant du public et sont soumis à des règles communes de sécurité afin de limiter les risques d'incendie et de propagation, d'alerter les occupants en cas de sinistre, de favoriser leur évacuation, d'éviter la panique, de permettre l'alerte des services de secours et de faciliter leur intervention.

Les établissements recevant du public sont classés par le préfet, après visite de la commission de sécurité, en groupes et catégories tenant compte de leur activité et de l'effectif qu'ils sont susceptibles d'accueillir.

Ainsi, par exemple, la pratique de manière habituelle d'une activité autre que l'activité normale de restauration (type N) n'est permise que si la salle a obtenu le classement adéquat (type P pour la danse ou type L pour le spectacle). Si ces activités autres sont pratiquées de manière occasionnelle, elles doivent faire l'objet d'une demande d'autorisation de manifestation exceptionnelle (article GN 6 du règlement de sécurité).

Les établissements sont soumis à une visite de la commission de sécurité dont la périodicité est fixée en fonction de leur type d'activité et de leur catégorie.

Les travaux dans les établissements recevant du public doivent avoir reçu l'accord préalable du préfet de police après consultation de la commission de sécurité.

## → Obligations

En matière de sécurité, elles sont précisées aux articles R. 123-3 à R. 123-11 du code de la construction et de l'habitation et dans les dispositions du règlement de sécurité contre l'incendie (arrêtés des 25 juin 1980 et 22 juin 1990) qui prévoient par exemple que :

- l'établissement doit être doté de dispositifs d'alarme et d'avertissement, d'un service de surveillance et de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques ;
- les exploitants sont tenus de s'assurer que leurs installations sont entretenues en conformité avec les dispositions en vigueur ; ils doivent faire procéder périodiquement en cours d'exploitation aux vérifications nécessaires par des organismes ou personnes agréés.

## → Sanctions

Les établissements fonctionnant en infraction avec les dispositions précitées peuvent faire l'objet d'un arrêté de fermeture et leurs exploitants de contraventions de 5<sup>e</sup> classe (1 500 € d'amende).

## ACCESSIBILITÉ À TOUS LES TYPES DE HANDICAPS

Le 1<sup>er</sup> janvier 2015, conformément à la loi n° 2005-102 du 11 février 2005, dite loi "Handicap", tous les établissements recevant du public, quelle que soit leur activité, devront être accessibles à toute personne souffrant d'un handicap (sensitif, cognitif, mental, physique, psychique, etc.).

Toutefois, les exploitants de ces établissements ont une obligation de mise aux normes avant cette date dès lors que des travaux d'aménagement y sont réalisés.

L'obligation d'accessibilité porte notamment sur les circulations communes extérieures et intérieures des établissements, les ascenseurs, les locaux collectifs et leurs équipements et doit être réalisée conformément aux arrêtés du 1<sup>er</sup> août 2006 (établissements nouveaux) et du 21 mars 2007 (établissements existants).

Afin de préparer la mise en accessibilité les établissements du 1<sup>er</sup> groupe (1<sup>ère</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> catégorie) devront avoir réalisé un diagnostic décrivant les travaux à réaliser :

- au 1<sup>er</sup> janvier 2010 pour les ERP classés en 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> catégorie ;
- au 1<sup>er</sup> janvier 2011 pour les ERP classés en 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> catégorie.

S'agissant des cafés et restaurants classés en 5<sup>e</sup> catégorie, ils ne sont pas soumis à obligation de diagnostic et leurs exploitants peuvent n'aménager qu'une partie de leur local si dans cet espace rendu accessible, la clientèle bénéficie de l'ensemble des prestations.

Enfin, des dérogations peuvent être accordées, uniquement dans les établissements existants, dans les cas suivants :

- impossibilité technique avérée ;
- conservation du patrimoine architectural (bâtiment classé) ;
- disproportion manifeste entre le coût des améliorations à apporter et leurs conséquences sur la viabilité de l'établissement.

Les demandes motivées présentant les mesures compensatoires éventuelles doivent être adressées à la préfecture de police, bureau des établissements recevant du public, à des fins d'examen par la commission départementale de sécurité et d'accessibilité.

## INFORMATION

Sur toute question en matière de sécurité ou d'accessibilité, le service des architectes de sécurité se tient chaque mardi après-midi à la disposition des hôteliers, cafetiers ou restaurateurs pour les conseiller sur le dossier de mise en conformité de leur établissement.

Prise de rendez-vous à l'adresse e-mail suivante :

[www.prefecturedepolice.fr](mailto:www.prefecturedepolice.fr)

rubrique : prise de rendez-vous architectes de sécurité

## ■ Dispositions spécifiques aux débits de boissons

Il existe 4 catégories de licence (1 à 4) suivant le groupe de boissons servies.

La déclaration d'exploitation se fait sur rendez-vous en préfecture (12/14 quai de Gesvres - 75004 Paris) en téléphonant au 01 49 96 34 00.

### attention

**L'exploitant doit respecter un délai de 15 jours pour une ouverture ou une mutation et de 2 mois pour un transfert.**

### 1 Le permis d'exploitation

- Il est dorénavant obligatoire d'avoir suivi une formation pour exploiter un débit de boissons, appelée permis d'exploitation. Cette formation vise à sensibiliser les professionnels sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons. Elle est dispensée par des organismes agréés.
- Ce permis d'exploitation est valable dix ans.

Plus d'informations :

[www.prefecturedepolice.interieur.gouv.fr/vos-demarches/declarations-autorisations-et-habilitations](http://www.prefecturedepolice.interieur.gouv.fr/vos-demarches/declarations-autorisations-et-habilitations)

### 2 Diffusion de musique amplifiée

L'exploitant doit :

- faire réaliser une étude d'impact des nuisances sonores sur l'environnement par un bureau d'étude ou un acousticien ;
- mettre en oeuvre les aménagements prescrits par cette étude ;
- respecter un seuil maximal de 105 dBA à l'intérieur de l'établissement ;
- pouvoir présenter cette étude lors des contrôles sur place aux services de police et aux inspecteurs de salubrité de la préfecture de police.

### 3 Interdiction de fumer

- L'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif s'applique depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2008 à tous les débits permanents de boissons à consommer sur place, casinos, cercles de jeu, débits de tabac, discothèques, hôtels et restaurants en application de l'article L.3511-7 du code de la santé publique.

### 4 Obligations des exploitants de débits de boissons au regard de l'administration des douanes

**La réglementation fiscale** : déclaration de profession (article 502 du code général des impôts).

Outre la déclaration administrative auprès de la préfecture de police, l'ouverture, la translation, le transfert et la mutation d'un débit de boissons est ainsi subordonnée à une déclaration de profession auprès du bureau des douanes (2, rue Paul Dubois 75003 Paris) qui donne lieu à la délivrance d'un récépissé de déclaration fiscale.

Les vérifications effectuées lors des contrôles de l'administration fiscale :

- s'agissant du contrôle du débit de boissons, la première vérification est celle relative à la régularité de l'exploitation. Les documents suivants doivent être présentés :
  - récépissé de déclaration fiscale d'ouverture du débit (exemplaire vert du R 17) ;
  - récépissé de la déclaration administrative faite auprès de la préfecture de police, pour les débits à consommer sur place de 1<sup>ère</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> catégorie.
- Vérification de l'adéquation de l'activité avec le type de licence présentée.
- Vérification (examen des titres de mouvement) de la régularité de la détention des boissons dans l'établissement : articles 502 et 505 du CGI
- Vérification de la conformité aux dispositions de l'article 504 du CGI (dissimulation de boissons sans qu'il y ait bail par acte authentique pour les caves, celliers, magasins et autres lieux où sont placées lesdites boissons ; communications intérieures entre les maisons des débitants et les maisons voisines).

### 5 Sanctions

Des fermetures administratives pouvant aller jusqu'à 6 mois sont prononcées à l'encontre des établissements ne respectant pas les dispositions législatives et réglementaires :

- ouverture illicite de débits de boissons ;
- vente d'alcool aux mineurs ;
- non respect de l'interdiction de fumer ;
- tapage nocturne ;
- emploi de travailleurs non déclarés ;
- usage de stupéfiants ;
- proxénétisme ou tout autre crime ou délit.

Sanction pénale : le non respect des dispositions relatives aux établissements recevant du public et diffusant de la musique amplifiée peut faire l'objet, en cas de plainte d'un riverain, d'un procès-

verbal d'infraction transmis au procureur de la République (contravention de 5<sup>e</sup> classe entraînant le paiement d'une amende pouvant aller jusqu'à 1500 € (3000 € pour une personne morale) + le paiement de dommages-intérêts au plaignant si celui-ci s'est constitué partie civile).

Par ailleurs, il existe des sanctions judiciaires (amendes, peine d'emprisonnement), fiscales (défaut de déclaration de profession du débitant de boissons, introduction de boissons non légitimée par un document d'accompagnement ou quittance attestant le paiement des droits) et sociales (URSSAF).

## ■ Dispositions spécifiques aux hôtels

### FORMALITÉ PRÉALABLE À L'EXPLOITATION

- Les hôteliers doivent faire une déclaration d'exploitation avant toute ouverture d'un nouvel hôtel ou reprise d'un établissement existant auprès du préfet de police, bureau des hôtels et foyers.
- Les établissements qui ne respectent pas les dispositions prévues par l'article L.123-3 du code de la construction et de l'habitation peuvent faire l'objet d'un arrêté de prescriptions ou d'un arrêté portant interdiction temporaire d'habiter. En cas de non respect de ces arrêtés, les sanctions pénales peuvent aller jusqu'à un an d'emprisonnement et 50 000€ d'amende.
- Afin de parer au danger que présentent les établissements « à sommeil », la réglementation prévoit, outre les sanctions administratives et pénales évoqués en dispositions générales, que dans l'hypothèse où un hôtelier ne remédierait pas à la situation d'insécurité de son établissement, le préfet de police peut engager d'office, en lieu et place et aux frais de l'exploitant, les travaux de mise aux normes.

### SALUBRITÉ

Les hôteliers doivent se conformer, en matière de salubrité, au règlement sanitaire départemental de Paris, consultable sur le site internet de la préfecture de Paris, et plus particulièrement à son chapitre IV fixant, entre autres dispositions, l'obligation de respecter :

- la surface minimale des chambres pouvant être mises à la location et la capacité d'accueil correspondante (article 57-2)
- le maintien aux occupants de la fourniture de l'électricité, du service de l'eau et l'usage des sanitaires (article 59).

Les hôtels sont régulièrement visités par le service commun de contrôle de la préfecture de police. Toute infraction au règlement sanitaire départemental fait l'objet de poursuite devant le Tribunal de police.

### attention

**Si l'hôtel dispose d'un bar, d'un restaurant, d'une salle diffusant de la musique, etc., il doit se conformer à des dispositions particulières (voir fiche sur les débits de boissons).**

## CLASSEMENT DES HÔTELS DE TOURISME

### Nouvelles normes de classement des hôtels de tourisme

- L'arrêté du ministre chargé du tourisme du 22 décembre 2008 (JO du 01/01/2009) a abrogé les critères de classement prévus par l'annexe de l'arrêté du 14 février 1986 modifié. Il établit un nouveau tableau de classement en cinq catégories de 1 à 5 étoiles. La catégorie sans étoile est désormais supprimée et la catégorie 4 étoiles luxe est remplacée par la 5e étoile.
- Les critères de classement, au nombre d'environ 230, sont classés en trois grands chapitres : les équipements, le service au client, l'accessibilité et le développement durable.
- Certains de ces critères sont obligatoires, d'autres sont en option. À chaque critère correspond un certain nombre de points et pour être classé dans une catégorie donnée un hôtel doit comporter un nombre minimum de points résultant de l'addition des critères obligatoires et des critères optionnels. 95% des points résultant des critères obligatoires doivent être atteints et les 5% de points non atteints doivent être compensés par trois fois plus de points résultant des critères optionnels.
- Ces dispositions relèvent de la compétence de la préfecture de Paris.

## ■ Dispositions spécifiques aux restaurateurs

### INFORMATION DU CONSOMMATEUR SUR LES PRIX

#### → Affichage des prix à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement

L'arrêté n° 87-02/C du 27 mars 1987 précise les modalités d'affichage des prix des boissons et des denrées les plus couramment servies, des menus et carte du jour à l'extérieur et à l'intérieur des établissements.

#### → Délivrance de notes à la clientèle

Le restaurateur est tenu d'établir, en double exemplaire, une note dûment datée, portant la raison sociale et l'adresse de l'établissement.

Lorsque les prix sont «nets» ou «service compris» ou lorsque le service est laissé «à l'appréciation de la clientèle», la mention correspondante, qui ne pourra être accompagnée d'aucun document complémentaire relatif au montant du service, devra figurer également sur la note. Le double devra être classé par ordre chronologique et conservé pendant deux ans afin de pouvoir le présenter à toute réquisition des agents qualifiés (arrêté ministériel n° 25-361 du 8 juin 1967).

### LOYAUTÉ

#### → Dénomination correcte des plats proposés et des ingrédients qui les composent

Le restaurateur doit s'assurer que les dénominations des plats et des ingrédients qui les composent ne soient pas trompeuses ou de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur quant à l'existence, la nature, la qualité et l'origine des produits servis, tels qu'ils sont indiqués sur ces documents.

(Articles L121-1, L213-1, R112-7 et R112-14 du code de la consommation).

#### → Présentation des vins

La désignation et la présentation de vins ne doivent pas être erronées et de nature à créer des confusions ou à induire en erreur les personnes auxquelles elles s'adressent. Il convient de reproduire sur la carte des vins les dénominations réglementaires de ventes mentionnées sur les étiquetages des bouteilles.

#### → Disponibilité des produits et plats proposés sur la carte

Aucune publicité de prix à l'égard du consommateur ne peut être effectuée sur des articles qui ne sont pas disponibles à la vente (article 4 de l'arrêté du 31 décembre 2008).

#### → Affichage de l'origine des viandes bovines servies lors des repas

Celle-ci doit être indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

- "Origine : (nom du pays)", lorsque 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 la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

Ces mentions doivent être portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support (article 2 du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002).

### HYGIÈNE

#### → Hygiène des denrées destinées à l'alimentation humaine

Les entreprises du secteur HCR doivent respecter les textes concernant :

- la déclaration d'activité ;
- l'hygiène des locaux, des équipements, des ustensiles, du personnel, des matières alimentaires, du fonctionnement ;
- la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire ;
- la mise en place de procédures de traçabilité, retraits et rappels.

Le restaurateur est responsable de la maîtrise des conditions d'hygiène régnant dans son établissement.

Les règles concernant les établissements de restauration sont énoncées par le règlement européen CE n° 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les méthodes de travail et les procédures à mettre en place doivent être fondées sur la méthode HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Pour aider dans cette démarche, il est possible de se référer au guide de bonnes pratiques hygiéniques en restauration validé par les pouvoirs publics (il est disponible auprès des organisations professionnelles ou à la documentation française).

→ **Les dates limites de consommations (DLC) doivent être respectées**

→ **Les informations relatives aux produits doivent être conservées**

Il appartient au restaurateur de définir le risque et d'évaluer la durée nécessaire de conservation de l'étiquetage des denrées préemballées qui comporte les mentions obligatoires prévues par la réglementation L'expérience acquise en la matière montre qu'une durée de conservation des étiquettes de 3 mois est efficace.

→ **Les huiles et graisses de friture doivent être fréquemment changées**

Le respect de ce critère de qualité peut être vérifié notamment par l'utilisation de tests colorimétriques et, au minimum, en déterminant une périodicité adaptée à l'utilisation des huiles ou graisses utilisées et en procédant à leur changement régulier.

## **SALUBRITÉ**

Les restaurateurs doivent se conformer, en matière de salubrité, au règlement sanitaire départemental de Paris, consultable sur le site Internet de la préfecture de Paris, et plus particulièrement à son Titre III portant sur la ventilation des locaux (notamment articles 62, 64 et 66).

## **TITRE DE MAÎTRE-RESTAURATEUR**

- Le titre de maître-restaurateur est délivré par le préfet de Paris pour une durée de 4 ans sur la base de la qualification professionnelle de l'exploitant ou celle de son cuisinier, après visite de l'établissement par l'un des organismes certificateurs chargés du contrôle de la conformité de celui-ci à un cahier de charges. Les organismes certificateurs agréés par le ministère de l'économie, des finances et de l'emploi sont : AFAQFNOR, AUCERT, QUALITE France, QUALUNION.
- Le titre de maître-restaurateur permet de bénéficier d'un crédit d'impôt de 50% au titre des dépenses répondant aux normes d'aménagement et de fonctionnement prévues par le cahier des charges.
- Le titulaire du titre de maître-restaurateur doit exercer personnellement l'activité de cuisinier ou à défaut superviser personnellement celle-ci.

## **INTERDICTION DE FUMER**

- L'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif s'applique depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2008 à tous les débits permanents de boissons à consommer sur place, casinos, cercles de jeu, débits de tabac, discothèques, hôtels et restaurants en application de l'article L.3511-7 du code de la santé publique.

## **SANCTIONS**

En cas de constatation de non conformités à ces dispositions constatées par la direction départementale de la protection des populations de Paris, et les inspecteurs de salubrité de la préfecture de police, outre les sanctions judiciaires, des mises en demeure et des fermetures administratives peuvent être prononcées à l'encontre des établissements en cause.

## ■ Services administratifs à la disposition des exploitants d'établissements relevant du secteur hôtels - cafés - restaurants

### DIRECTION DES TRANSPORTS ET DE LA PROTECTION DU PUBLIC 12/14 quai de Gesvres - 75004 Paris

#### → Bureau des hôtels et foyers

tél. : 01 49 96 33 94  
fax : 01 49 96 37 52  
pp-dtpp-sdsp-bhf-qualite@interieur.gouv.fr

#### → Bureau des établissements recevant du public

tél. : 01 49 96 35 08  
fax : 01 49 96 37 73  
pp-dtpp-sdsp-berp-qualite@interieur.gouv.fr

#### → Bureau de la police sanitaire et de l'environnement

tél. : 01 49 96 34 00  
fax : 01 49 96 37 65  
pp-dtpp-sdpse@interieur.gouv.fr

#### → Bureau des actions contre les nuisances (sonores et olfactives)

tél. : 01 49 96 34 17  
fax : 01 49 96 37 66  
pp-dtpp-sdpse @interieur.gouv.fr

#### → Médiateur du secteur hôtels, cafés, restaurants

M. Alain Barilleau  
tél. : 01 49 96 31 89  
tél. : 06 29 24 33 91  
prefpol.dtpp-sdsp-mediateur-hcr75@interieur.gouv.fr

### DIRECTION DE L'ACTION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE 50 avenue Daumesnil - 75012 Paris

#### → Pôle action et réglementation économiques, veille et prospective

tél. : 01 49 28 41 83 ou 01 49 28 41 92  
[www.paris.pref.gouv.fr](http://www.paris.pref.gouv.fr)  
rubrique : démarches/activité économique

### DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DE PARIS

#### → Site Froissart

8 rue Froissart - 75003 Paris  
tél. : 01 40 27 16 00  
fax : 01 42 71 09 14  
ddpp@paris.gouv.fr

#### → Site Bellevue

20 rue de Bellevue - 75927 Paris cedex 19  
tél. : 01 53 38 77 68  
fax : 01 53 38 77 70  
ddsv75@agriculture.gouv.fr

### DIRECTION DES DOUANES ET DROITS INDIRECTS DE PARIS

16 rue Yves Toudic - 75010 Paris  
tél. : 01 40 40 39 00

#### → Bureau des contributions indirectes

2 rue Paul Dubois - 75003 Paris  
tél. : 01 43 43 15 55  
dr-paris@douane.finances.gouv.fr  
[www.douane.gouv.fr](http://www.douane.gouv.fr)