

## **Votre commerce alimentaire**

### **Principes généraux :**

**En cuisine** tous les éléments de cuisson doivent être placés sous une hotte d'extraction raccordée à un conduit étanche ressortant hors toiture à 0,40 m du faitage et à 8 m de toute prise d'air neuf (RSD Titre III, section 2 et DTU 24-1). Un bac dégraisseur devra être installé afin de recevoir l'intégralité des rejets d'eau usées de la cuisine (siphon du sol, plonge, lave-mains, légumerie).

**Accueil du public** dans le cas d'une consommation sur place (tables, mange debout), des sanitaires doivent être proposés au public. Leur conception se définit suivant l'article 69 bis du Règlement Sanitaire Départemental (RSD) (nombre) et l'article 67 du RSD (ventilation et SAS).

Dans le cas d'une consommation à emporter, les sanitaires ne sont pas obligatoires pour le public.

## **Demander une autorisation d'exploitation d'un débit de boissons (licences)**

Vous souhaitez ouvrir avec ou sans licence de débit de boissons ?

La licence permet : la vente de boissons alcoolisées et l'ouverture après 21 heures.

La Préfecture de la Charente réglemente le fonctionnement des débits de boissons :

[Débits de boissons - Professions réglementées - Démarches - Les services de l'État en Charente](#)