Règles d'hygiène d'un projet d'ERP permanent

Restaurant, bar, salon de thé, tapas, crêpes, ...

⚠ Avant tout projet, veuillez vous renseigner auprès des services de la mairie afin de vérifier la compatibilité de l'activité avec le local concerné.

Cette fiche a pour objectif d'apporter les éléments majeurs à mettre en place dans son ERP conforme basé sur le Réglement sanitaire départementale du Haut-Rhin et selon le Réglement CE n°852/2004

Rappel sur les licences :

- Licence restaurant : obligatoire si des boissons alcoolisées sont servies sur place, uniquement pendant les repas. Déclaration à effectuer en mairie (Cerfa n°11542).
- Autres licences de boissons : démarches à réaliser auprès de la préfecture du Haut-Rhin.
- Déclaration d'activité : obligatoire dans tous les cas à la DDETSPP (Cerfa n°13984).
- Hygiène alimentaire : au moins un membre du personnel doit être formé à l'hygiène/diplôme dans la restauration (HACCP)

CUISINE

Organisation des locaux : éviter tout croisement entre circuits propres et sales (prévention des contaminations).

Eaux usées : installation obligatoire d'un séparateur à graisses avant rejet au réseau.

Surfaces : matériaux lavables, lessivables et non dégradables.

Hotte : rejet à plus de 8 m de toute ouverture ou arrivée d'air neuf.

Lave-mains : commande non manuelle, équipés (savon bactéricide, sèche-mains conforme), en nombre suffisant.

Produits d'entretien : stockage séparé des zones alimentaires.

Vestiaires : accès sans passer par une zone de préparation.

RÉSERVE ALIMENTAIRE

Sectorisation des produits obligatoire

Équipements maintenus en bon état d'entretien (joints de réfrigérateurs propres, sols, ...)

SANITAIRES

Sanitaires obligatoires dès consommation sur place.

Sas obligatoire entre les toilettes et les salles (restaurant, bar, cuisine, etc.), conforme aux règles d'accessibilité.

Équipements : lave-mains à commande non manuelle (pour le personnel), avec savon et dispositif de séchage conforme.

BAR

Zone bar : disposer d'une robinetterie à commande non manuelle,

Zone préparation : commande non manuelle, savon bactéricide et dispositif de séchage conforme.

LOCAL POUBELLE

Caractéristiques : local ventilé, matériaux imperméables et non dégradables.

Équipements : point de lavage et système d'évacuation des eaux.

Attention : En tant que professionnel, vous ne pouvez pas utiliser les conteneurs sélectifs de la Ville.

BRUIT

Obligations : respect du Code de la santé publique et du Code de l'environnement.

Prévention : limiter les nuisances sonores (voisinage, musique amplifiée, équipements techniques).

Musique amplifiée :

- Titre habituel + de 12 fois par an : étude d'impact acoustique obligatoire
- Non habituel sur demande auprès de la mairie

VENTILATION

Rejets d'air vicié (VMC, CTA, hotte) à plus de 8 m de toute ouverture ou prise d'air neuf.

Cuisson : tous les équipements de cuisson doivent être placés sous la hotte.

Sans hotte : toute cuisson est interdite (seul un four type micro-ondes est autorisé).

PARTIE ADMINISTRATIVE

Contrats obligatoires : entretien de hotte, lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs), analyses microbiologiques, collecte des huiles usagées.

Suivi : relevés de températures réguliers.

Traçabilité : suivi des denrées alimentaires et respect des dates limites de consommation (DLC), conserver les étiquettes des produits.

L'établissement devra se conformer aux prescriptions du Règlement sanitaire départemental du Haut-Rhin



Retrouvez toutes les ressources et informations
sur colmar.fr/hygiene-alimentaire
ou en scannant le QR code

Service com Ville de Colmar | 2026 | Imprimé en interne