

## **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. 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.

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

Pour aller plus loin : le Règlement Sanitaire Départemental qui fixe des règles techniques d'hygiène :

<https://www.charente.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Securite-et-protection-des-personnes/Securite-sanitaire/Reglement-sanitaire-departemental>