



DIRECTION DES USAGERS ET DES
POLICES ADMINISTRATIVES

DB 42531

BUREAU DES ACTIONS DE PRÉVENTION ET DE
PROTECTION SANITAIRES – B.A.P.P.S.

HI

Tél. : 01.49.96.33.70

ou 01.49.96.33.71

RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION DE MUTATION

D'UN DÉBIT DE BOISSONS A CONSOMMER SUR PLACE

(Art. L.3332-3 et L.3332-4 du Code de la santé publique)

PROPRIÉTAIRE(S)

Concernant le débit de boissons de **4ème** Catégorie n° **14595**

Sis : **48 RUE DU MONTPARNASSE 75014 PARIS**

Raison sociale : **SAS 48 COCKTAIL CLUB**

Président : **M. DE ANTONIO Marius**

Siège social : **48 RUE DU MONTPARNASSE 75014 PARIS**

Date de la précédente déclaration **08/08/2014**

EXPLOITANT(S)

Le nommé : **M. DE ANTONIO Marius**

Né le : **11/08/1995 à COURCOURONNES - département 91**

Nationalité : **FRANÇAISE**

Domicilié : **34 ALLÉE DES CÈDRES 91700 SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS**

Agissant en qualité de : **Président de la SAS 48 COCKTAIL CLUB**

DÉCLARE(NT) VOULOIR :

Exploiter à partir du **06/09/2023** le débit de boissons susvisé.

Ce débit était précédemment tenu par **M. ADOLPHE Adrien, Président de la SAS LEAD1, Société vendresse**.

Il(s) / Elle(s) a (ont) certifié :

ne pas être justiciable(s) des articles L.3336-1, L.3336-2 et L.3336-3 du Code de la santé publique

De laquelle déclaration, le présent récépissé lui (leur) est délivré conformément à la Loi.

Fait à PARIS, le **22/08/2023**

Le présent récépissé ne comporte garantie ni du droit d'exploiter un débit, ni de la validité du titre de propriétaire ou de gérant invoqué par le déclarant ni de l'exactitude des déclarations susmentionnées.



P. LE PRÉFET DE POLICE

P. LE DIRECTEUR DES USAGERS ET DES POLICES ADMINISTRATIVES

Le Chef du Bureau des Actions de Prévention et de Protection Sanitaires

L'Adjointe à la cheffe de la section des licences

Laure de SCHRYNMAKERS de DORMAEL

OBSERVATIONS IMPORTANTES

I – Obligation de déclaration (articles L. 3332-3 et L. 3332-4 du code de la santé publique) : des déclarations doivent être effectuées :

- pour les ouvertures nouvelles, 15 jours au moins avant la date prévue pour l'ouverture ;
- pour les mutations dans la personne du propriétaire ou du gérant, 15 jours avant la prise de possession ou l'entrée en fonction du nouveau gérant ;
- en cas de translation d'un débit sur le nouvel emplacement, 15 jours avant la date prévue pour l'ouverture ;
- en cas de mutation par décès, un mois au plus à compter de la date du décès.

II – Les licences de 3^{ème} et 4^{ème} catégories (article L. 3331-1 du code de la santé publique) :

- **licence de 3^{ème} catégorie dite "licence restreinte"** :

Les boissons des groupes un et trois ainsi vins doux, vins de liqueur, bières, cidres, champagnes, poirés, hydromels, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur.

- **licence de 4^{ème} catégorie dite "licence de plein exercice"** :

Outre les boissons des groupes un et trois, les boissons des groupes quatre et cinq ainsi les rhums, les tafias, les alcools provenant de la distillation des vins, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence et les boissons dont la consommation demeure autorisée.

III – Les licences restaurant (article L. 3331-2 du code de la santé publique) :

- **la petite licence restaurant** : les titulaires de la petite licence restaurant sont autorisés à vendre des boissons du 3^{ème} groupe pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.
- **la licence restaurant** : les titulaires de la licence restaurant sont autorisés à vendre pour consommer sur place, toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

IV – Les licences de vente à emporter (article L. 3331-3 du code de la santé publique) :

- **la petite licence à emporter** : les titulaires de la petite licence à emporter sont autorisés à vendre pour emporter des boissons du 3^{ème} groupe. ;
- **la licence à emporter** : les titulaires de la licence à emporter sont autorisés à vendre pour emporter toutes les boissons dont la vente est autorisée..
- **la vente à distance est considérée comme une vente à emporter** (article L.3331-4 du code de la santé publique).

V – L'obligation de suivre une formation spécifique pour exploiter un débit de boissons (article L. 3332-1-1 du code de la santé publique) :

Toute personne qui déclare l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'une licence de débit de boissons de 3^{ème} et 4^{ème} catégorie ou toute personne qui déclare un établissement pourvu de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant, doit avoir suivi une formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation de l'établissement. Conformément à l'article L. 3331-4 du code de la santé publique, toute personne qui déclare un établissement pourvu de la petite licence à emporter ou de la licence à emporter, et qui veut vendre des boissons alcooliques entre 22H00 et 8H00, doit également avoir suivi au préalable cette formation.

Cette formation est dispensée par des organismes agréés par arrêté du Ministre de l'Intérieur. Elle donne lieu à la délivrance d'un **permis d'exploitation** valable dix ans. La validité dudit permis pourra être prorogée pour une nouvelle période de dix ans, après participation à une formation de mise à jour des connaissances.

VI – Les zones de protection (article L. 3335-1 du code de la santé publique) :

La translation d'une licence de débit de boissons à Paris est soumise aux dispositions de l'arrêté préfectoral n°61-11077 du 27 décembre 1961 modifié qui déterminent que le nouveau lieu d'implantation d'une licence de débit de boissons doit être à une **distance de 75 mètres** d'établissements de santé, centres de soins, d'accompagnement et de prévention en addictologie et les centres d'accueil et d'accompagnement à la réduction des risques pour usagers de drogue, établissements d'enseignement, de formation, d'hébergement collectif ou de loisirs de la jeunesse, stades, piscines, terrains de sport publics ou privés et des dispositions de l'arrêté préfectoral n°72-16276 du 29 avril 1972 qui déterminent que cette même distance de 75 mètres doit séparer le nouveau lieu d'implantation d'une licence d'un débit de boissons déjà existant.

VII – Les licences radiées (article L. 3333-1 du code de la santé publique) :

Un débit de boissons de 3^{ème} ou de 4^{ème} catégorie qui a cessé d'exister depuis plus de cinq ans est considéré comme supprimé et ne peut plus être transmis..

PRINCIPALES DISPOSITIONS A RESPECTER
EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET DE SALUBRITÉ

RÉSUMÉ DES PRINCIPALES DISPOSITIONS PRÉVUES PAR
LES REGLEMENTS EUROPEENS n° 178/2002, 852/2004 et 853/2004
RELATIFS A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

LOCAUX – AIRES DE STOCKAGE – EQUIPEMENT

- Veiller lors de l'approvisionnement à ce que les denrées alimentaires n'aient subi aucune détérioration, altération ou contamination (contrôle à réception des denrées).
- Les aires de stockage, les locaux et les équipements dans lesquels sont transformées ou vendus les denrées alimentaires doivent être propres, en bon état d'entretien et installés de manière à permettre un nettoyage aisé et efficace.
- Les denrées alimentaires doivent être déstockées, déconditionnées, manipulées, emballées, entreposées et présentées à la vente dans des conditions évitant toute contamination.
- Les aliments présentés non protégés doivent être à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur.
- Le déconditionnement des produits destinés au tranchage doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins.
- Les produits non alimentaires (notamment le matériel et les produits d'entretien) doivent être isolés des denrées destinées à l'alimentation humaine.

HYGIÈNE – CONSERVATION DES ALIMENTS

- Adapter la capacité en froid négatif et positif à la quantité de denrées alimentaires conservées.
- Conserver les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis aux températures réglementaires.
- Assurer une bonne hygiène corporelle et vestimentaire du personnel.
- Aménager des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant.
- Créer un nombre suffisant de lave mains et de toilettes ne communiquant pas directement avec les locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires.
- Alimenter les lave-mains en eau courante chaude et froide, et les équiper de dispositifs hygiéniques pour le lavage et le séchage des mains (commande non manuelle, distributeurs de savon liquide bactéricide et de papier essuie-mains à usage unique).
- Maintenir en permanence les équipements en bon état de propreté et d'entretien.
- Equiper les locaux sanitaires d'une ventilation adéquate.

DISPOSITIONS DIVERSES

- Les affiches concernant la protection des mineurs, la répression de l'ivresse publique et l'interdiction de fumer doivent être apposées de façon visible et respectées.
- La présence d'animaux familiers est interdite dans tous les locaux. Un affichage doit être prévu à cet effet.
- L'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur.
- Les conditions d'extraction et de ventilation doivent déboucher à plus de huit mètres de tout ouvrant extérieur.
- Les exploitants doivent être en mesure de produire les conditions des vérifications effectuées sur l'état sanitaire des installations et des aliments.
- La formation du personnel en matière d'hygiène alimentaire doit être assurée et renouvelée régulièrement.
- La lutte contre les nuisibles doit faire l'objet de mesures adaptées au risque d'infestation (rendre les locaux inaccessibles aux rongeurs, mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles, nettoyer et désinfecter les surfaces avant le début de l'activité).
- La mise à disposition d'éthylotests chimiques ou électroniques est obligatoire dans les établissements autorisés à fermer entre 2h et 7h.