



Systeme d'extraction des fumées du restaurant

Par **Dimitri83170**, le **04/04/2020** à **00:27**

Bonjour,

J'ai repris récemment une pizzeria, le bail stipule "restauration type pizzeria, toutes restaurations sauf kebab".

Il se révèle que le local ne dispose pas de conduit de fumée donc pas de hotte aspirante. Mon propriétaire me dit qu'il ne peut rien faire ensuite il me dit : "J'ai vu que vous avez fait une salle dans la cave (60 m²) alors que je n'ai pas le droit, soit disant, pourtant j'ai une issue de secours. N'essaye-t'il pas de me prendre pour un imbécile ?

Merci.

Par **Tisuisse**, le **04/04/2020** à **07:44**

Bonjour,

Non, votre propriétaire à raison et il est en droit de faire fermer votre cave, voire le restaurant entier. En effet, un tel aménagement est soumis à l'accord de l'ensemble des copropriétaires. Avez vous cet accord ? Votre pizzeria étant un établissement habilité à recevoir du public, est-ce que cette extension a fait l'objet des formalités administratives obligatoires avant ouverture et à la visite de sécurité organisée par la préfecture ? Si les réponses sont non, vous devez fermer votre cave.

Par **Tisuisse**, le **04/04/2020** à **18:44**

Et aussi à la réglementation relative aux établissements habilités à recevoir du public, et ça, ça passe en priorité. En effet, si l'établissement ne répond pas aux règles exigées, le préfet peut prononcer une fermeture administrative du restaurant, fermeture qui peut être temporaire ou définitive.