

Article 18

Chaque restaurant doit comporter une salle à manger aux dimensions requises.

Article 19

Chaque construction ou aménagement d'un restaurant en matériaux préfabriqués ou autres (pilotti...) doit répondre à des conditions strictes de sécurité et d'hygiène, tant pour les lieux que pour les clients.

TITRE 2 : LES CONDITIONS D'AMENAGEMENT DES RESTAURANTS

Section 1 : Conditions générales d'aménagement des restaurants :

Article 20

Les conditions d'aménagement d'un restaurant à 0 fourchette se conforment aux prescrits des éléments contenus dans l'article 5.

Article 21

Tous les travaux d'aménagement d'un restaurant de 1 à 4 fourchettes doivent se conformer aux prescrits de la section 1^{ère} et à l'article 21 du présent Arrêté.

TITRE 3 : LES CONDITIONS D'AMENAGEMENT DES SIMILAIRES

Article 22

Les restaurants dits similaires doivent se conformer aux prescrits du présent arrêté.

Article 23

Le Secrétaire général au Tourisme est chargé de l'exécution du présent Arrêté qui entre en vigueur à la date de sa signature.

Fait à Kinshasa, le 21 mai 2015

Elvis Mutiri wa Bashara

Ministère du Tourisme

Arrêté ministériel n°005/CAB/MIN/TOURISME/00/MWB/2015 du 21 mai 2015 relatif à la réglementation des restaurants en République Démocratique du Congo modifiant et complétant l'Arrêté n°075/CGT/CGT/BCO/77 du 30 novembre 1977 relatif à la réglementation des restaurants de la République du Zaïre

Le Ministre du Tourisme,

Vu la Constitution, en ses articles 93 et 203 ;

Vu l'Ordonnance-loi n°013/001 du 23 février 2013 fixant la nomenclature des impôts, droits, taxes et redevances des Provinces et des Entités territoriales décentralisées ainsi que leurs modalités de répartition ;

Vu l'Ordonnance-loi n°013/003 du 23 février 2013 portant réforme des procédures relatives à l'assiette, au contrôle et aux modalités de recouvrement des recettes non fiscales ;

Vu l'Ordonnance n°14/078 du 07 décembre 2014 portant nomination des Vice-premiers Ministres, des Ministres d'Etat, des Ministres et des Vice-ministres du Gouvernement ;

Vu l'Ordonnance n°15/015 du 21 mars 2015 fixant les attributions des ministères ;

Vu l'Ordonnance n°15/014 du 21 mars 2015 portant organisation et fonctionnement du Gouvernement, modalités pratiques de collaboration entre le Président de la République et le Gouvernement ainsi qu'entre les membres du Gouvernement ;

Revu l'Arrêté départemental n°075/CGT/BCG/77 du 30 novembre 1977 portant réglementation des restaurants de la République du Zaïre ;

Vu l'urgence et la nécessité ;

Sur proposition du Secrétaire général au Tourisme ;

ARRETE

TITRE I : DE LA CLASSIFICATION DES RESTAURANTS

Article 1

En République Démocratique du Congo, il existe deux types de restaurants :

- restaurants homologués non classés, appelés restaurants sans fourchette ;
- restaurants homologués classés, appelés restaurants avec fourchettes.

Article 2

Aux termes du présent Arrêté, les restaurants de la République Démocratique du Congo sont catégorisés de la manière suivante :

- a) Restaurants à 0 fourchette ;
- b) Restaurants à 1 fourchette ;
- c) Restaurants à 2 fourchettes ;
- d) Restaurants à 3 fourchettes ;
- e) Restaurants à 4 fourchettes.

TITRE II : DES CRITERES DE CLASSIFICATION

Chapitre I : RESTAURANTS HOMOLOGUES A ZERO FOURCHETTE

Article 3

Sont réputés restaurants à zéro fourchette, ceux présentant les caractéristiques ci-après :

1. Qualité et esthétique

Immeuble(s), mobilier (s) agencement, installation en bon état.

2. Accessibilité dans le restaurant

L'accès facile et attrayant.

3. Salle à manger doublée d'un bar

- Convenablement aérée et éclairée jour et nuit ;
- Capacité d'accueil de 2 tables avec 8 chaises ;
- Superficie minimale de la salle à manger de 0, 80 m² par client ;
- Mobilier en bon état pour les clients (chaises, tables ...) et pour les services ;
- Matériels pour les clients (couvertures, assiettes, verreries ...) et pour les services (plateaux, plats, chauffandise ...)
- Linges pour clients (nappes, serviettes, molleton...) et pour les services (tablier, uniforme, essuie-verres et vaisselles...)
- Personnel en bonne santé, accueillant et courtois, (propriétaire et un garçon ou fille de salle).

4. Cuisine

- En bon état, propre et de très bonnes conditions hygiéniques ;
- Suffisamment éclairée et aérée ;
- Munies de moustiquaires régulièrement entretenues ;
- Matériel de cuisson (réchaud, friteuse, barbecue...) et batterie de cuisine (casserole, poêle) en bon état et propre ;
- Matériel de conservation (frigo et congélateur) ;
- Mobilier de service (table, planche) ;
- Personnel (propriétaire et 1 commis de cuisine) ;

- Canalisation et endroit appropriés pour évacuer les eaux usées.

5. Toilettes distinctes pour hommes et femmes avec les accommodations appropriées (eau chaude, savons, serviettes etc...)

6. Statut du personnel

Le personnel du restaurant doit être lié par un contrat de travail écrit, conclu en bonne et due forme sur pied de l'article 42 du Code du travail.

Chapitre II : RESTAURANTS HOMOLOGUES A UNE FOURCHETTE

Article 4

Sont réputés restaurants à une fourchette ceux répondant aux critères de la catégorie précédente et présentant les caractéristiques ci-après :

1. Qualité et esthétique

Qualité bonne et confortable ;

Immeuble(s), mobilier (s) agencement, installation en bon état d'entretien permanent.

2. Accessibilité dans le restaurant

Accès facile et attrayant.

3. Salle à manger doublée d'un bar

- Convenablement aérée et éclairée jour et nuit ;
- Capacité minimale d'accueil de 3 tables avec 12 chaises ;
- Superficie minimale de la salle à manger de 1, 05 m² par client ;
- Poste téléviseur au service de la clientèle ;
- Porte manteau dans la salle à manger en nombre correspondant à la capacité d'accueil de l'établissement ;
- Décoration simple et attrayante ;
- Mobilier pour les clients (chaises, tables ...) et pour les services ;
- Matériels pour les clients (couverts, assiettes, verreries...) ;
- Présentation d'une carte de menu du jour ;
- Fixation des heures de repas ;
- Linges pour les clients (nappes, serviettes, molleton...) et pour le service (tablier, uniforme, essuie verres et vaisselles...) ;
- Personnel en bonne santé, accueillant et courtois, (un maître d'hôtel et des garçons ou des filles de salle).

4. Cuisine

- En bon état et propre;
- Suffisamment éclairée et aérée ;
- Matériel de cuisson (réchaud, friteuse, barbecue...) et batterie de cuisine (casseroles, poêle) ;
- Matériel de conservation (frigo et congélateur) ;
- Mobilier de service (table, planche) ;
- Présentation d'une carte ;
- Spécialité culinaire à faire figurer au menu du jour ;
- Bonne présentation des plats ;
- Personnel de cuisine (un cuisinier et deux commis de cuisine) et un personnel de salle (dont un maître d'hôtel et des serveurs en nombre suffisant). Ils doivent avoir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou confirmée par l'expérience et être respectueux des normes d'hygiène. Aucun employé malade, quelle que soit sa qualification, ne peut reprendre son activité sans la production, par lui, d'un certificat médical ad hoc émanant d'un médecin agréé ;
- Relation fonctionnelle entre la cuisine, la salle à manger et le bar ;
- Economat ;
- Equipement anti-incendie.

5. Installations sanitaires distinctes :

- Pour hommes : 1WC, 1 urinoir, 1 lavabo dotés des commodités d'usage (eau courante, miroir, papier hygiénique, savon, bac à papiers) ;
- Pour dames : 2 WC, 2 lavabos dotés des commodités d'usage (eau courante, miroir, papier hygiénique, savon, bac à papiers) en constant état de propreté.

6. Statut du personnel

Le personnel du restaurant doit être lié par un contrat de travail écrit, conclu en bonne et due forme sur pied de l'article 42 du Code du travail.

Chapitre III : RESTAURANTS A DEUX FOURCHETTES

Article 5

Sont classés à deux fourchettes, les restaurants répondant aux critères des catégories précédentes et présentant les caractéristiques ci-dessous :

1. Qualité et esthétique

Très bonne et confortable ;

Immeuble(s), mobilier (s) agencement, installation en bon état d'entretien.

2. Accessibilité dans le restaurant

Accès facile et attrayant.

3. Salle à manger doublée d'un bar

- Convenablement aérée et éclairée jour et nuit ;
- Capacité minimale d'accueil de cinq tables avec vingt chaises ;
- Superficie minimale de la salle à manger de 1, 15 m² par client ;
- Service simplifié, stylé et rapide ;
- Poste téléviseur au service de la clientèle ;
- Porte-manteau dans la salle à manger en nombre correspondant à la capacité d'accueil de l'établissement ;
- Décoration simple et attrayante ;
- Mobilier confortable et solide pour les clients (chaises, tables ...) et pour les services;
- Matériel pour les clients (couverts, assiettes, verreries...) et pour les services (plateaux, plats à diverses dimensions...) ;
- Présentation d'une carte de menu du jour ;
- Fixation des heures de repas ;
- Consommation de la nourriture chaude des produits frais ;
- Linges pour clients (nappes, serviettes, molleton...) et pour les services (tablier, uniforme, essuie verres et vaisselles...) ;
- Personnel en bonne santé, accueillant et courtois, parlant au moins deux langues dont une locale et le français ou l'anglais (un maître d'hôtel de carré plus garçons et filles de salle) ;
- Salon d'attente et vestiaire.

4. Cuisine

- En bon état et propre;
- Suffisamment éclairée et aérée ;
- Matériel de cuisson (réchaud, friteuse, barbecue...) et batterie de cuisine (casseroles, poêle) ;
- Matériel de conservation (frigo et congélateur) ;
- Mobilier de service (table, planche) ;
- Spécialité culinaire et menu du jour ;
- Personnel : un chef de parti (cuisine chaude, froide, pâtisserie...) et deux commis de cuisine respectueux des normes d'hygiène ;

- Relation fonctionnelle entre la cuisine, la salle à manger et le bar ;
- Economat ;
- 5. Installations sanitaires distinctes avec eau courante en état constant de propreté :
 - Pour hommes : 1 WC, 1 urinoir, 1 lavabo dotés des commodités d'usage (eau courante, miroir, papier hygiénique, savon, bac à papiers) ;
 - Pour dames : 2 WC, 2 lavabos dotés des commodités d'usage (eau courante, miroir, papier hygiénique, savon, bac à papiers) en constant état de propreté.

Chapitre IV : RESTAURANTS A TROIS FOURCHETTES

Article 6

Sont classés à trois fourchettes, les restaurants répondant aux critères de la catégorie précédente et présentant les caractéristiques ci-dessous :

1. Qualité et esthétique

Excellente et très confortable ;

Immeuble(s), mobilier (s) agencement, installation en bon état d'entretien.

2. Accessibilité dans le restaurant

Accès facile et attrayant.

3. Salle à manger doublée d'un snack-bar

- Calme, agréable et pittoresque ;
- Convenablement aéré, climatisés et éclairés jour et nuit ;
- Capacité minimale d'accueil de 10 tables avec 40 chaises ;
- Superficie minimale de la salle à manger de 1, 25 m² par client ;
- Service simplifié, au guéridon et spéciaux (banquet, cocktail, self-service...) ;
- Poste téléviseur et musique douce ;
- Porte-manteau dans la salle à manger en nombre correspondant à la capacité d'accueil de l'établissement ;
- Décoration délicatement étudiée et attrayante ;
- Mobilier confortable et solide pour les clients (chaises, tables ...) et pour les services ;
- Matériel pour les clients (couteaux, fourchettes, assiettes, verreries...) et pour les services (plateaux, plats à diverses dimensions...) ;
- Présentation d'une carte de menu du jour et du vin à multiple choix ;

- Fixation des heures de repas ;
- Consommation de la nourriture chaude des produits frais ;
- Linges pour clients (nappes, serviettes, molleton...) et pour les services (tablier, uniforme, essuie-verres et vaisselles...) ;
- Personnel en bonne santé, accueillant et courtois, parlant au moins trois langues dont une locale et deux étrangères, notamment le français ou l'anglais (un maître d'hôtel, un chef de carré, un sommelier, plus garçons et filles de salle) ;
- Salon d'attente, vestiaire et salle de banquet modulable ;
- Equipement anti-incendie.

4. Cuisine

- En bon état et propre ;
- Suffisamment éclairée et aérée ;
- Matériel de cuisson (cuisinière, fourneau, friteuse, gril, barbecue...) et batterie de cuisine (casseroles, poêle) ;
- Matériel de conservation (frigo, congélateur et chambre froide) ;
- Mobilier de service (table, planche) ;
- Trois spécialités culinaires et menu du jour ;
- Personnel : un personnel de salle hautement qualifié, suffisamment nombreux et comprenant au moins : un maître d'hôtel bilingue, un sommelier et des serveurs, un chef de cuisine, un chef de parti (cuisine chaude, froide, pâtisserie...) commis de cuisine respectueux des normes d'hygiène ;
- Relation fonctionnelle entre la cuisine, la salle à manger et le bar ;
- Economat ;
- Equipement contre l'incendie et groupe électrogène de secours.

6. Installations sanitaires distinctes en état constant de propreté :

- Pour hommes : 1 WC, 2 urinoirs, 2 lavabos dotés des commodités d'usage (eau courante, miroir, papier hygiénique, savon, bac à papiers, sèche-mains électrique) ;
- Pour dames : 2 WC, 2 lavabos dotés des commodités d'usage (eau courante, miroir, papier hygiénique, savon, bac à papiers, sèche-mains électrique,) en constant état de propreté.

Chapitre V : RESTAURANT A QUATRE FOURCHETTES

Article 7

Sont classés à quatre fourchettes, les restaurants répondant aux critères de la catégorie précédente et présentant les caractéristiques ci-dessous :

1. Qualité et esthétique

Luxueuse et très confortable ;

Immeuble(s), mobilier (s) agencement, installation en bon état d'entretien.

2. Accessibilité dans le restaurant

Accès facile et attrayant.

3. Salle à manger doublée d'un snack-bar

- Calmes, agréables, pittoresques, climatisés et bien entretenus ;
- Convenablement aérés et éclairés jour et nuit ;
- Capacité minimale d'accueil de 15 tables avec 60 chaises ;
- Superficie minimale de la salle à manger de 1, 50 m² par client ;
- Service simplifié, à la russe ou à la française, au guéridon et spéciaux (banquet, cocktail, self service...);
- Poste téléviseur, musique douce et téléphone fixe ;
- Porte manteau dans la salle à manger en nombre correspondant à la capacité d'accueil de l'établissement ;
- Décoration délicatement étudiée et attrayante ;
- Mobilier luxueux, très confortable et solide pour les clients (chaises, canapés, fauteils, tables ...) et pour les services;
- Matériel pour les clients (couverts, assiettes, verreries...) et pour les services (plateaux, plats à diverses dimensions...);
- Présentation d'une carte de menu du jour et du vin à multiple choix ;
- Fixation des heures de repas ;
- Consommation de la nourriture chaude et froide des produits frais ;
- Linges pour clients (nappes, serviettes, molleton...) et pour les services (tablier, uniforme, essuie-verres et vaisselles...);
- Personnel en bonne santé, accueillant et courtois, parlant au moins trois langues dont une locale et deux étrangères, notamment le français ou l'anglais (directeur de restaurant, maître d'hôtel,

chef de carré, chef de rang, sommelier, et garçons ou filles de salle) ;

- Salon d'attente, vestiaire et salle de banquet modulable ;

4. Cuisine

- En bon état et propre;
- Suffisamment éclairée et aérée ;
- Matériel de cuisson (cuisinière, fourneau, friteuse, grill, barbecue...) et batterie de cuisine (casseroles, poêle) ;
- Matériel de conservation (frigo, congélateur et chambre froide) ;
- Mobilier de service (table, planche) ;
- Trois ou quatre spécialités culinaires mixtes, diététiques et menu du jour ;
- Menu pour les enfants ;
- Personnel : un chef de cuisine, un chef de parti (cuisine chaude, froide, pâtisserie...) commis de cuisine et plongeurs respectueux des normes d'hygiène ;
- Relation fonctionnelle entre la cuisine, la salle à manger et le bar ;
- Economat ;
- Equipement contre l'incendie et groupe électrogène de secours.

7. Installations sanitaires distinctes :

- Pour hommes : 3 WC, 3 urinoirs, 2 lavabos dotés des commodités d'usage (eau courante, miroir, papier hygiénique, savon, bac à papiers, sèche mains électrique) ;
- Pour dames : 4 WC, 4 lavabos dotés des commodités d'usage (eau courante, miroir, papier hygiénique, savon, bac à papiers, sèche-mains électrique,) en constant état de propreté.

TITRE III : DE LA SALUBRITE POUR LE RESTAURANT HORS HOTEL

Article 8

Les tuyaux d'évacuation des eaux usées doivent être obligatoirement pourvus d'un système d'occlusion efficace qui empêche le retour des gaz de fermentation dans les cuisines et salles à manger.

Article 9

Les restaurants doivent disposer à suffisance des récipients ou poubelles de recueil des déchets ménagers et des ordures. Lesdits récipients et poubelles doivent être munis en permanence des couvercles. Ils sont nettoyés avec les produits antiseptiques appropriés après chaque vidange.

Article 10

Les cuisines et annexes des restaurants, les WC, les clapiers, les poubelles et autres loges ou endroits utilisés pour la garde des animaux vivants destinés à la consommation au restaurant sont, dans le but d'exterminer les mouches et autres vermines aussi bien à l'état adulte que dans leurs phases larvaires, soumis à la désinsectisation au moyen de substances insecticides à effet rémanent sous le contrôle du Secrétariat général à l'Environnement pour garder ces lieux dans des conditions hygiéniques optimales.

Article 11

L'élevage des animaux domestiques comme les suidés, ovidés, capridés, bovidés, n'est pas autorisé dans la proximité immédiate des restaurants et similaires.

TITRE IV : SANCTIONS

Article 12

Tout exploitant d'un restaurant ou similaire qui ne s'acquitte pas de l'une des obligations précisées au titre III ci-dessus est passible des sanctions prévues à l'article 24 de l'Arrêté ministériel n°002/CAB/MIN/TOURISME/00/MWB/2015 du 21 mai 2015 relatif à la classification des établissements hôteliers et similaires en République Démocratique du Congo portant modification de l'Arrêté n°051/CAB/MIN.ECN-T/93 du 20 octobre 1993 relatif à la classification des établissements hôteliers en République du Zaïre.

Article 13

Le Secrétaire général au Tourisme est chargé de l'exécution du présent Arrêté qui entre en vigueur à la date de sa signature.

Fait à Kinshasa, le 21 mai 2015

Elvis Mutiri wa Bashara

Ministère du Tourisme

Arrête ministériel n° 006/CAB/MIN/TOURISME/00/MWB/2015 du 21 mai 2015 relatif à la réglementation des sites touristique en République Démocratique du Congo modifiant et complétant l'Arrêté n° 018/CAB/MIN.TOUR/2005 du 30 mai 2005, portant réglementation des sites touristiques en République Démocratique du Congo

Le Ministre du Tourisme,

Vu la Constitution, en ses articles 93 et 203 ;

Vu l'Ordonnance-loi n°13/002 du 23 février 2013 fixant la nomenclature des actes générateurs des recettes administratives, judiciaires, domaniales et de participation ainsi que leurs modalités de perception ;

Vu l'Ordonnance n°14/078 du 07 décembre 2014 portant nomination des Vice-premiers Ministres, des Ministres d'Etat, des Ministres et Vice-ministres du Gouvernement ;

Vu l'Ordonnance n°15/015 du 21 mars 2015 fixant les attributions des Ministères ;

Vu l'Ordonnance n°15/014 du 21 mars 2015 portant organisation et fonctionnement du Gouvernement, modalités pratiques de collaboration entre le Président de la République et le Gouvernement ainsi qu'entre les membres du Gouvernement ;

Vu l'Arrêté ministériel n° 018/CAB/MIN.TOUR/2005 du 30 mai 2005 portant réglementation des sites touristiques en République Démocratique du Congo ;

Vu l'urgence ;

Sur la proposition du Secrétaire général au Tourisme ;

ARRETE

TITRE I : DE LA DEFINITION

Article 1

Est dénommé site touristique, tout point géographique et/ ou tout paysage présentant une valeur à caractère naturel, historique, culturel, esthétique, scientifique et récréatif, qui est exploité et réservé, en tout ou en partie, à des fins touristiques.

TITRE II : DE LA NATURE DES SITES

Article 2

Les sites touristiques en République Démocratique du Congo sont naturellement de deux ordres :

a. Sites naturels :

Les produits de la nature, n'ayant subi aucune transformation ; notamment les sites aux attraits ;