## SERVICE DES ARTS ET MÉTIERS ET DU TRAVAIL

1, rue du 24-Septembre CH-2800 Delémont

t +41 32 420 52 30 f +41 32 420 52 31 secr.amt@jura.ch

Delémont, le 4 mars 2010

# DIRECTIVE RELATIVE À L'APPLICATION DE LA LOI FÉDÉRALE SUR LA PROTECTION CONTRE LE TABAGISME PASSIF DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

#### 1. Bases

Loi fédérale sur la protection contre le tabagisme passif – LPTP - RS 818.31.

Ordonnance fédérale sur la protection contre le tabagisme passif – OPTP – RS 818.311.

Loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce de boissons alcooliques (Loi sur les auberges) – LAub - RSJU 935.11.

Ordonnance sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce de boissons alcooliques (Ordonnance sur les auberges) – OAub - RSJU 935.11.

Norme SIA 382/1 : Performances techniques requises pour les installations de ventilation et de climatisation.

Commentaires du SECO concernant l'article 18 de l'ordonnance 3 relative à la loi fédérale sur le travail (OLT3 – RS 822.113).

#### 2. Mise en œuvre de la LPTP

#### 2.1 Principe général de l'interdiction de fumer – art. 2 LPTP et 1 OPTP

Il est interdit de fumer dans les espaces fermés accessibles au public des établissements d'hôtellerie et de restauration. La législation prévoit des exceptions (voir ch. 2.3 et 2.4).

#### 2.2 Définition des espaces fermés

Sont considérés comme espaces fermés les lieux couverts et entourés de murs ou cloisons sur plus de la moitié de leur périmètre, quel que soit le type de matériaux utilisés. Les tentes, chapiteaux et autres cantines sont également considérés comme espaces fermés. L'interdiction de fumer s'applique à tous les locaux répondant à cette définition, y compris les locaux sanitaires, les couloirs, les entrées et les lieux de passage.

#### 2.3 Etablissements fumeurs - art. 3 LPTP et 5 OPTP

Pour être considéré comme un établissement fumeurs, un établissement doit disposer au préalable d'une autorisation. Les établissements qui le souhaitent et dont la surface totale des pièces accessibles au public ne dépasse pas 80 m² peuvent requérir une autorisation d'établissement fumeurs pour autant qu'ils remplissent les conditions suivantes :

- a) ils disposent d'une ventilation adéquate (voir sous 2.5 ci-dessous);
- b) ils sont clairement reconnaissables de l'extérieur comme des établissements fumeurs (affichage à chacun des accès à des endroits bien visibles);
- c) ils n'emploient que des personnes dont le contrat de travail stipule qu'elles acceptent de travailler dans un établissement fumeurs.

La requête en autorisation d'établissement fumeurs peut être présentée en tout temps auprès du Service des arts et métiers et du travail, accompagnée des documents suivants :

- a) les plans de l'établissement au 1:100 avec le calcul précis de la surface totale concernée.
   Cette dernière comprend la surface de tous les locaux accessibles au public, soit notamment: la salle de débit, la ou les entrées, les couloirs d'accès, le vestiaire, les WC, etc.
   La liste n'est pas exhaustive;
- b) les plans de la ventilation, y compris les débits d'air aspiré et pulsé, ainsi qu'une attestation d'un professionnel établi garantissant que la ventilation assure les exigences minimales décrites ci-dessous (voir sous 2.5);
- c) la liste nominative du personnel ainsi que les copies des avenants signés aux contrats de travail stipulant l'accord du personnel pour travailler dans l'établissement fumeurs.

Sur la base de ces documents, le Service des arts et métiers et du travail statue conformément aux articles 3 LPTP, 41 Laub et 28 OAub.

L'autorisation d'établissement fumeurs s'éteint à chaque extinction de la patente.

#### 2.4 Fumoirs - art. 2 al 2 LPTP et 4 OPTP

L'exploitant d'un établissement ou la personne responsable du règlement de maison peut autoriser à fumer dans un local spécialement aménagé (fumoir). Le fumoir est un local affecté principalement à la consommation de tabac. La distribution automatique de produits ou de prestations y est proscrite, hormis celle de cigarettes. Il est interdit d'y proposer des prestations qui ne sont pas offertes dans le reste de l'établissement. Les conditions suivantes doivent être respectées pour l'installation d'un fumoir :

- a) il doit être séparé hermétiquement des autres pièces par des éléments de construction fixes;
- b) il ne doit pas être un lieu de passage;
- c) sa superficie ne doit pas dépasser un tiers de la surface totale de service;
- d) il doit être équipé d'une ventilation adéquate, séparée de celle du reste de l'établissement et assurant les exigences minimales décrites ci-dessous (voir sous 2.5).
- e) il doit être équipé d'une porte à fermeture autonome;
- f) à chacun des accès, le fumoir doit être clairement désigné comme tel, à des endroits bien visibles:
- g) les heures d'ouverture sont celles du reste de l'établissement.

A titre exceptionnel et sous réserve de leur accord écrit, des employés peuvent travailler dans le fumoir, notamment pour le service des clients.

L'installation d'un fumoir n'est soumise à aucune autorisation. Les plans de la ventilation, y compris les débits d'air aspiré et pulsé, ainsi qu'une attestation d'un professionnel établi garantissant que la ventilation assure les exigences minimales, doivent être disponibles en tout temps dans l'établissement, afin de pouvoir éclaircir la situation en cas de contrôle (art. 60 al. 1 let c du Code de procédure administrative).

### 2.5 Ventilation adéquate

Une ventilation adéquate doit assurer que la fumée produite dans un local soit évacuée rapidement vers l'extérieur. Dans le cas d'un fumoir, la ventilation doit empêcher que la fumée ne contamine l'air des locaux non fumeurs. Une ventilation adéquate respecte la norme SIA 382/1 et doit notamment assurer les éléments suivants :

- Apport d'au moins 70 m³ d'air frais par heure et par personne.
- Pour les fumoirs : dépression de 5Pa par rapport aux pièces adjacentes.

Le nombre de personnes est déterminé en tenant compte d'une surface de 1.2 m² par personne. La surface à prendre en compte est déterminée par la surface totale de l'espace considéré comme zone fumeurs.

Gérald Kaech
Chef de service

2