



NOTICE DESCRIPTIVE D'HYGIENE

L'activité que vous souhaitez exercer ou exercez à l'intérieur de votre établissement est soumise à l'application de réglementations spécifiques d'aménagement en matière d'hygiène alimentaire.

Le respect de ces réglementations garantit la salubrité des aliments remis aux consommateurs et la prévention de nuisances au voisinage.

Cette notice constitue une source de renseignements indispensables sur la conception, l'agencement et les équipements de vos locaux afin de permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement.

Le service Hygiène Salubrité Environnement se tient à votre disposition pour tout complément d'information.

1- **Adresse :**

2- **Raison sociale :**

3- **Nom du gérant :**

4- **Nom du propriétaire / syndic :**

5- **Activité, type d'établissement :**

6- **Capacité d'accueil (public + personnel) :**

7- **Nombre de niveaux :**

8- **Dimensions des locaux :**

- Hauteur sous plafond :
- Surfaces des locaux :
 - Cuisine – préparation :
 - Salles :
 - Ouvrants :

9- **Nature des matériaux utilisés pour l'aménagement intérieur : (description)**

- Sols :
- Murs jusqu'à 2 m en cuisine :
- Parois :
- Plafond :

10- **Moyen de chauffage et production d'eau chaude**

collectif Gaz Electrique Fuel autre(s)

- Caractéristique et puissance :
- Certificat de conformité (date) :

11- **Ventilation :**

	LAQUELLE		EVACUATION		DEBIT (m3/h)
	Naturelle	Mécanique	Directe	Par conduit	
▪ Cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▪ Salles à manger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▪ Sanitaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▪ Local déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Hotte débordante au dessus des appareils de cuisson : /OUI/NON/
 Filtres à graisse
- Présence de conduit(s) : /OUI/NON/
- Test d'étanchéité et tirage des conduits : /OUI/NON/
 date :
- Débouché des conduits en toiture :
 à 8 m de toute fenêtre ou prise d'air neuf
 à 40 cm au dessus de tout écran distant de – de 8 m

12 - Déchets

- Zone de stockage des poubelles :
 si dans immeuble, accord du syndic /OUI/NON/
 grille siphon de sol
 point d'eau
- Nombre et capacité des conteneurs :

13 - Eaux résiduaires

- séparateur à graisses

14 - Chambres froides (positive ou négative) :

	Chambre froide positive	Chambre froide négative	Vitrine réfrigérée	Autre(s)
Volume				
Instrument d'enregistrement de température				
Ventilation	/OUI/NON/	/OUI/NON/	/OUI/NON/	/OUI/NON/

15 - Bruit

- Appareils utilisés
- | | OUI | NON | Accord copropriété | Avis acoustique |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Compresseurs frigorifiques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Moteur hotte | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |
| Tourelle d'extraction | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Climatiseur | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
- Isolation acoustique des locaux
 - Bars restaurants avis acoustique ou diagnostic
 - Etablissements diffusant de la musique amplifiée étude d'impact
 - Chaîne hi-fi
- limiteur de puissance et contrôle de niveau sonore

16 - Installations sanitaires intérieures

▪ Personnel :

- vestiaires ou penderies
- lave-mains muni d'un système adéquat de lavage et séchage des mains
- cabinets d'aisance
 - sans communication directe avec les cuisines et salles à manger

/OUI/NON/

▪ Clientèle (si capacité d'accueil >50) :

- lave-mains munis d'un système adéquat de lavage et séchage des mains
- cabinets d'aisance sauf installations à la turque :
 - Sas avec double porte
 - Accès par les locaux de préparation

/OUI/NON/

/OUI/NON/

17 - Personnel

- Formation en matière d'hygiène des aliments

/OUI/NON/

18 - Contrôle et vérification

- Nom du laboratoire de contrôle :

19 - Divers

- Emplacement des produits d'entretien :
- Croisement des secteurs « propres » (stockage, préparation et préparation des aliments) des secteurs « sales » (légumerie, plonge, déchets)
- Locaux traversés par des tuyaux d'évacuation d'eaux usées

/OUI/NON/

/OUI/NON/

20 - Informations complémentaires

Fait à :

Le

Signature