

Accusé de réception en préfecture

030-213001894-20091023-2009 10 1087-AR

Date de signature : -

Date de réception : 23/10/2009

République Française



Service CONSEIL MUNICIPAL REGLEMENTATION

Date d'affichage : **23 OCT. 2009**

Date de notification :

Date de publication :

ACTE RENDU EXECUTOIRE

An	Mois	N°	Code Service
2009	10	1087	2145

ARRETE MUNICIPAL

SERVICE : HYGIENE	OBJET : PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS DE DISTRIBUTION DE DENREES ALIMENTAIRES ET DE RESTAURATION
Réf.	

Nîmes, le 23 octobre 2009

Le MAIRE de la VILLE DE NÎMES

VU le Code Général des Collectivités Territoriales, article L.2212-2 relatif à la police municipale et notamment son alinéa 4 ayant pour objet l'inspection sur la fidélité du débit des denrées qui se vendent au poids ou à la mesure et sur la salubrité des comestibles exposés en vue de la vente ;

VU le Code de la Santé Publique, et notamment les articles L.1311-1 et L.1311-2 déterminant les domaines d'intervention en matière d'hygiène susceptible de porter atteinte à la Santé Publique ;

VU le Code de l'Environnement, notamment les articles R.541-7 à R.541-11 portant réglementation sur l'élimination des huiles alimentaires usagées ;

VU le Décret n° 2006-503 du 2 mai 2006 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées mentionnées aux articles L.2224-8 et L.2224-10 du code général des collectivités territoriales ;

VU le Règlement CE 852/2004 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur et notamment en matière de locaux, de vestiaires et tout autre équipement en général ;

VU le Règlement CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

VU le règlement Sanitaire Départemental du Gard, promulgué par l'arrêté préfectoral du 15 septembre 1983 modifié, portant sur les règles d'hygiène notamment en matière de restauration, d'alimentation en eau potable, de traitement des déchets, d'évacuation d'eaux vannes et usées ainsi qu'en matière d'évacuation d'air vicié ;

VU le Règlement du Service Assainissement de Nîmes Métropole ;

VU l'arrêté municipal N° 91-2003 du 16 avril 2003, portant règlement général de propreté, et notamment sur l'élimination des déchets ;

VU l'arrêté municipal N° 961-2008 du 10 décembre 2008, portant réglementation sur le fonctionnement des déchèteries et des déchets à présenter à la collecte ;

VU l'arrêté municipal N°101-2006 du 14 mars 2006, portant prescriptions particulières applicables aux établissements de restauration ou de remise directe des aliments au consommateur ;

CONSIDERANT que dans le cadre des pouvoirs conférés au Maire en matière de salubrité et de santé publique, il convient d'adapter la réglementation en rappelant et complétant les dispositions en vigueur.

CONSIDERANT que le rappel des prescriptions, qui seront portées à la connaissance des établissements de distribution alimentaire et de restauration, permettront également de prévenir les infractions et en conséquence de limiter les litiges.

CONSIDERANT qu'il est nécessaire d'abroger l'arrêté municipal N°101-2006 du 14 mars 2006.

A R R E T E

ARTICLE 1 : l'arrêté municipal N°101-2006 du 14 mars 2006, portant prescriptions particulières applicables aux établissements de restauration ou de remise directe des aliments au consommateur, est abrogé.

CHAMP D'APPLICATION

ARTICLE 2 :

Le présent arrêté s'applique à tous les établissements de production de transformation et de distribution des denrées alimentaires tels que définis par le Règlement CE 852/2004 susvisé.

FORMALITES

ARTICLE 3 :

A l'occasion de la création ou du réaménagement, les exploitants ou gérants d'établissements doivent produire :
Un plan détaillé de leur établissement incluant celui des cuisines et faisant apparaître l'emplacement du matériel ainsi que le principe de la marche en avant (ce plan doit être lisible, compréhensible et côté).

DISPOSITIONS DIVERSES

EVACUATION DES FUMÉES

ARTICLE 4 :

autorisation : lorsque l'établissement est installé dans un immeuble, le propriétaire de l'établissement doit remettre une attestation du propriétaire de l'immeuble ou de la copropriété autorisant l'utilisation d'un conduit de cheminée pour l'évacuation des fumées de tout type de cuisson et de tout polluant.

interdiction : les systèmes d'évacuation des fumées de cuisson et de tout polluant, autres qu'une extraction par conduit et débouchant en toiture, sont interdits sur la commune de Nîmes.

Le système d'évacuation des fumées ne doit pas être une source de nuisances pour les riverains et doit se trouver au minimum à plus de huit mètres de toute prise d'air neuf et de tout ouvrant.

attestation : l'exploitant de l'établissement doit fournir dans le même temps et avant tout début d'activité, un certificat attestant de l'étanchéité et de la vacuité du conduit d'évacuation.

EVACUATION DES EAUX

ARTICLE 5

protection des réseaux : il est interdit de rejeter dans les ouvrages publics de collecte et d'évacuation des eaux vannes, usées et pluviales, toute matière susceptible de porter atteinte au bon fonctionnement des ouvrages.

A ce titre, un système de pré-traitement pourra être nécessaire en fonction de la qualité des rejets, sur l'évacuation des eaux usées de la cuisine.

implantation : le passage de conduites d'évacuations d'eaux vannes, usées ou pluviales apparentes est strictement interdit dans les locaux de préparation ou stockage des denrées alimentaires afin de prévenir tout risque de contamination.

EVACUATION DES DECHETS

ARTICLE 6

équipements : les conditions d'entreposage des déchets de l'établissement avant leur évacuation ne doivent pas constituer une source d'insalubrité pour le voisinage ou pour l'établissement lui-même. Ainsi, les zones de stockage des conteneurs sont conçues et gérées de manière à les maintenir propres en permanence. Toute mesure adaptée est prise pour éviter que les déchets ne puissent contaminer les denrées alimentaires, l'eau potable, les équipements et les locaux.

interdiction : l'utilisation d'un broyeur pour évacuer les déchets dans le réseau d'eaux vannes ou usées est interdite.

La présentation à la collecte des ordures ménagères des huiles de fritures est interdite.

Ces huiles usagées sont collectées et évacuées par un organisme agréé. Le producteur de ces déchets doit être en mesure de présenter à tout moment les bordereaux d'enlèvement des huiles aux agents habilités.

LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

ARTICLE 7

Le responsable de l'établissement doit procéder, ou faire procéder, à une désinsectisation et une dératisation des locaux autant de fois que nécessaire, et ce au minimum une fois par an.

Il doit être en mesure de présenter aux agents habilités, tout document justificatif des opérations réalisées.

SANCTIONS

ARTICLE 8

Les infractions au présent arrêté seront sanctionnées conformément aux dispositions de l'article L.2212-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales.

ARTICLE 9

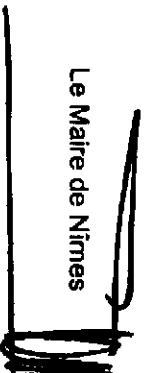
Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours gracieux auprès du Maire de la Ville de Nîmes. L'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet. Un recours contentieux peut être déposé auprès du Tribunal administratif de Nîmes, également dans le délai de deux mois à compter de la notification, ou dans un délai de deux mois à partir de la réponse de l'administration si un recours administratif a été déposé.

EXECUTION

ARTICLE 10

Monsieur le Directeur Général des Services est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Le Maire de Nîmes



Jean Paul FOURNIER



