

LOI DU 10 JUIN 1999 RELATIVE AUX ETABLISSEMENTS CLASSES
FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION
CLASSE 2

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

établissement se situant à l'extérieur d'une zone d'activité – commerciale, artisanale et industrielle, occupant moins de 15 personnes sur le site de fabrication

INFORMATIONS GENERALES

Page 1 / 21

N° du dossier : _____

1. INFORMATIONS GENERALES

Art. 7.7.b «La nature et l'emplacement de l'établissement, l'objet de l'exploitation, les installations et procédés à mettre en œuvre, ainsi que les quantités de matières premières et auxiliaires à utiliser et de produits à fabriquer et emmagasiner»

1.1 Renseignement sur le demandeur, l'exploitant et le propriétaire

Nom et prénom du demandeur: _____

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ **Téléfax:** _____ **e-mail:** _____

Personne de contact: _____

Nom et prénom de l'exploitant: _____

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ **Téléfax:** _____ **e-mail:** _____

Personne de contact: _____

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

INFORMATIONS GENERALES

Page 2 / 21

Nom et prénom du **propriétaire**: _____

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ Téléfax: _____ e-mail: _____

Personne de contact: _____

1.2. Plans à ajouter en annexe:➤ **Annexe 1**

Un plan de l'établissement à l'échelle de 1:200 ou plus précis, sauf indication contraire, indiquant notamment la disposition des locaux et l'emplacement des installations
(Plan de situation)

➤ **Annexe 2**

Un extrait récent du plan cadastral comprenant les parcelles ou parties de parcelles situées dans un rayon de 200 mètres des limites de l'établissement

➤ **Annexe 3**

Un extrait d'une carte topographique à l'échelle 1:10.000 ou 1:20.000 permettant d'identifier l'emplacement projeté de l'établissement

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

INFORMATIONS GENERALES

Page 3 / 21

1.3 Renseignement sur l'emplacement**1.3.1 Dénomination et adresse**

Dénomination: _____

Rue, No: _____

Code postal, Localité: _____

Téléphone: _____ Téléfax: _____ e-mail: _____

1.3.2 Situation cadastrale

Commune(s)	Section(s)	N°(s) cadastral(aux)	Lieu(x) dit(s)

1.3.3 Autres communes se situant dans un rayon de 200 m de l'établissement

1.3.4 Situation de l'établissement suivant Plan d'Aménagement Général

Zone(s): _____

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

INFORMATIONS GENERALES

Page 4 / 21

1.4 Renseignement sur l'immeuble et son utilisation (informations générales)

Implantation de l'immeuble

Immeuble isolé Immeuble contigu

oui

non

Immeuble à usages multiples

si oui, lesquels ? _____

Surfaces et hauteurs

	Surface (m ²)	Hauteur (m)
Préparation		
Vente		
Stockage farine		
Stockage non-climatisé (autres)		
Stockage climatisé (réfrigération et congélation) (autres)		
Administration		
Salon de consommation		
Sanitaires		
Autres pièces		
Total:		

Éléments de construction

Élément, type	Composition	Épaisseur
Fenêtres		
Toiture		
Murs extérieurs		
Revêtement de sol		

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

INFORMATIONS GENERALES

Page 5 / 21

Critères HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) appliqués : oui nonAvis de l'Inspection sanitaire : oui non**Type du chauffage:** gaz gaz liquéfié mazout bois coke autres _____

Localisation du chauffage: _____

Description des dépôts de combustibles: Citernes en métal _____ litres aérien enterré Citernes en plastique _____ litres aérien enterré**1.5 Installations et activités connexes**

Installations	Nombre	Description technique ou renvoi vers annexe
Pétrin		
Batteur-mélangeur		
Table de démoulage		
Pasteurisateur		
Machine à glace		
Fours		
Inhibiteur de fermentation		
Hotte (aspiration d'air chaud)		
Friteuse		
Lave-vaisselle		
Broyeur		
Poste de chauffage (cuisinière)		
Ventilation		
Étuve		
Cuiseur à crème		
Machine à glaçons		

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries**INFORMATIONS GENERALES**

Page 6 / 21

Autres

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

EAU

Page 7 / 21

Art. 7.7.d «*les prélèvements d'eau, les rejets dans l'eau, dans l'air et dans le sol, les émissions de bruit, de vibrations et de radiation, à la sortie des établissements, la production et la gestion des déchets et autres résidus d'exploitation, la production ainsi que la consommation et l'utilisation de différentes formes d'énergie par l'établissement ainsi qu'une notice des incidences sur l'environnement.*»

2. EAU

2.1 Prélèvement d'eau

Quantité prélevée (m³/a): _____

(voir facture)

Utilisation d'eau

- Eaux sanitaires
- Nettoyage
- Préparation des produits
- Autres: _____

Source de l'eau

- Réseau public
- Collecte d'eau de pluie
- Cours d'eau
- Puits
- Autres: _____

2.2 Rejets des eaux usées

- Canalisation
- Fosse septique Période de vidange _____
 Entreprise chargée de la vidange: _____
 (Contrat en annexe N° _____)
- Autres: _____

2.3 Évacuation des eaux pluviales

- Canalisation
- Infiltration
- Réutilisation _____

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

EAU

Page 8 / 21

2.4 Mesures pour la réduction de la consommation d'eau

- Contrôle de la consommation
- Utilisation d'eau pluviale pour les toilettes
- Utilisation d'eau pluviale pour arroser
- Aqua-Stop de la chasse d'eau
- Utilisation d'appareils électroménagers à faible consommation d'eau
(p.ex. machine à laver, machine à vaisselle)
- Autres: _____

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

AIR / ODEUR

Page 9 / 21

Art. 7.7.d «les prélèvements d'eau, les rejets dans l'eau, dans l'air et dans le sol, les émissions de bruit, de vibrations et de radiation, à la sortie des établissements, la production et la gestion des déchets et autres résidus d'exploitation, la production ainsi que la consommation et l'utilisation de différentes formes d'énergie par l'établissement ainsi qu'une notice des incidences sur l'environnement.»

3. AIR/ODEUR

3.1 Installation de ventilation d'air frais

oui non

Présence d'une installation de ventilation d'air frais:
 ventilation aération et ventilation climatisation

Si oui,

appareil utilisé: _____

Lieux ventilés: _____

Renouvellement de l'air: _____ m³/h

Descriptions techniques, plan d'implantation et schéma électrique en annexe

N°: _____

3.2 Rejets dans l'air

Points de rejet	N°	sur plan de situation
Hauteur du rejet		m

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

AIR / ODEUR

Page 10 / 21

3.3 Sources de gaz

Chauffage	N°	sur le plan de situation
Fours	N°	sur le plan de situation
Autres	N°	sur le plan de situation

3.4 Description des fours

3.5 Entretien

	Chauffage	Fours
Période d'entretien		
Date de la dernière révision		
Révision par		
Ajouter dernier certificat de révision (annexe n°.....)		

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

SOL

Page 11 / 21

Art. 7.7.d «les prélèvements d'eau, les rejets dans l'eau, dans l'air et dans le sol, les émissions de bruit, de vibrations et de radiation, à la sortie des établissements, la production et la gestion des déchets et autres résidus d'exploitation, la production ainsi que la consommation et l'utilisation de différentes formes d'énergie par l'établissement ainsi qu'une notice des incidences sur l'environnement.»

4. SOL

4.1 Surfaces imperméabilisées

	m ²
Immeuble	
alentours	

4.2 Mesures pour la prévention de la pollution du sol

Méthode d'imperméabilisation dans l'atelier:

En cas de présence d'un chauffage à mazout:

Contenance de la (des) citerne(s) à mazout: _____ litres

Mesures de protection:

- Citerne(s) à double paroi
- Bac(s) de réception
- Muret(s) de protection
- Détecteur(s) de fuites
- Autres: _____

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

ENERGIE

Page 12 / 21

Art. 7.7.d „les prélèvements d'eau, les rejets dans l'eau, dans l'air et dans le sol, les émissions de bruit, de vibrations et de radiation, à la sortie des établissements, la production et la gestion des déchets et autres résidus d'exploitation, **la production ainsi que la consommation et l'utilisation de différentes formes d'énergie** par l'établissement ainsi qu'une notice des incidences sur l'environnement.“

5. ENERGIE

5.1 Apport d'énergie

Source de l'énergie électrique:

 réseau public auto-production

Source de l'énergie thermique

5.2 Consommation d'énergie

Énergie électrique	Puissance nominale (W ou KW)
Éclairage	
Climatisation	
Installation frigorifique	
Équipement des ateliers de préparation (fours et autres équipements)	
Autres	
Consommation totale par an:	

Énergie thermique	Puissance nominale(W ou KW)
Four à pain	
Chauffage	
Préparation d'eau chaude	
Autres	
Consommation totale par an:	

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

ENERGIE

Page 13 / 21

5.3 Mesures pour limiter la consommation d'énergie

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Isolation des murs | <input type="checkbox"/> Photovoltaïque |
| <input type="checkbox"/> Isolation du toit | <input type="checkbox"/> Énergie éolienne |
| <input type="checkbox"/> Chaudière à condensation | <input type="checkbox"/> Énergie hydraulique |
| <input type="checkbox"/> Cogénération | <input type="checkbox"/> Maison à basse énergie |
| <input type="checkbox"/> Pompe à chaleur | <input type="checkbox"/> Appareils électriques à faible consommation |
| <input type="checkbox"/> Éclairage économique | d'énergie |
| <input type="checkbox"/> Énergie solaire thermique active | Si oui, lesquels ? : _____ |
| | <input type="checkbox"/> Autres _____ |

5.4 Récupération de chaleur

oui non

Récupération de chaleur:

Procédé utilisé	
Utilisation de la chaleur récupérée	
Dimensionnement de l'installation	

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

BRUIT

Page 14 / 21

Art. 7.7.d «les prélèvements d'eau, les rejets dans l'eau, dans l'air et dans le sol, **les émissions de bruit**, de vibrations et de radiation, à la sortie des établissements, la production et la gestion des déchets et autres résidus d'exploitation, la production ainsi que la consommation et l'utilisation des différentes formes d'énergie par l'établissement ainsi qu'une notice des incidences sur l'environnement.»

6. EMISSIONS DE BRUIT

6.1 Sources de bruit

Sources fixes	Puissance acoustique	Emplacement
Ventilation		
Pétrin		
Autres machines		

Sources mobiles	Aires concernées	Fréquence et durée des activités	Horaire des activités
Chargement/déchargement			
Circulation des voitures des clients			

6.2 Mesures pour limiter les émissions de bruit à un minimum:

- Utilisation des machines à faible nuisance sonore
- Mesures d'isolation acoustique (murs, sol, dalles)
explications des mesures (Plan de détail en annexe N° _____)

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

DECHETS

Page 15 / 21

Art. 7.7.d «les prélèvements d'eau, les rejets dans l'eau, dans l'air et dans le sol, les émissions de bruit, de vibrations et de radiation, à la sortie des établissements, **la production et la gestion des déchets et autres résidus d'exploitation**, la production ainsi que la consommation et l'utilisation des différentes formes d'énergie par l'établissement ainsi qu'une notice des incidences sur l'environnement.»

7. DECHETS

7.1 Déchets alimentaires

	Quantité par jour	Emplacement du stockage	Conditionnement	Plan d'hygiène pour nettoyage, désinfection de l'emplacement et du conditionnement
Pâte, farine				
Produits de boulangerie				
Autres denrées alimentaires				

	Revalorisation	Élimination		
		Fréquence de l'enlèvement	Par une société agréée	
			Nom de la société	Contrat avec la société en annexe n°
Pâte, farine				
Produits de boulangerie				
Autres denrées alimentaires				

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

DECHETS

Page 16 / 21

7.2 Autres déchets

7.2.1 Types des déchets

- Ordures ménagères**
- Déchets organiques** (p.ex. rebuts de nourriture)
- Papier/carton** (p.ex. emballages en carton, journaux, publicités)
- Verres** (p.ex. verres non-consignés, autres récipients en verres)
- Métaux** (p.ex. boîtes de conserves)
- Matières plastiques** (p.ex. emballages)
- Matériaux composites** (p.ex. les boîtes de lait, Tetra-Pak)
- Autres:** _____

Types de déchets	Lieux et causes de la production	Élimination
Ordures ménagères		<input type="checkbox"/> poubelle grise (_____ l) <input type="checkbox"/> conteneur (_____ m ³)
Déchets organiques		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> poub. pour d. déchets organ. <input type="checkbox"/> compostage à domicile <input type="checkbox"/> nourriture pour animaux <input type="checkbox"/> autres
Papier/ Carton		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> poubelle pour papier <input type="checkbox"/> parc de recyclage <input type="checkbox"/> bulles à papier <input type="checkbox"/> autres
Verres		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> poubelle pour verre <input type="checkbox"/> parc de recyclage <input type="checkbox"/> bulles à verre <input type="checkbox"/> autres
Métaux		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> parc de recyclage <input type="checkbox"/> autres
Matières plastiques		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> parc de recyclage <input type="checkbox"/> autres
Matériaux composites		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> parc de recyclage <input type="checkbox"/> autres
Autres		

7.2.2 Modes de collecte des déchets

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

DECHETS

Page 17 / 21

Types de déchets	Type de récipient	Volume	Nombre	Localisation
Ordures ménagères				
Déchets organiques				
Papier/carton				
Verres				
Métaux				
Matières plastiques				
Matériaux composites				
Autres				

7.2.3 Enlèvement des déchets

Types de déchets	Transporteur agréé	Négociant	Fréquence des collectes
Ordures ménagères			
Déchets organiques			
Papier/carton			
Verres			
Métaux			
Matières plastiques			
Matériaux composites			
Autres			

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

DECHETS

Page 18 / 21

7.2.4 Modes de valorisation

Types de déchets	Ets. responsables de la valorisation	Ets. responsables du traitement	Mode de traitement
Déchets organiques			
Papier/carton			
Verres			
Métaux			
Matières plastiques			
Matières composites			
Autres			

7.2.5 Modes d'élimination

Types de déchets	Ets. responsables de l'élimination	Ets. responsables du traitement	Mode de traitement
Ordures ménagères			
Déchets organiques			
Papier/carton			
Verres			
Métaux			
Matières plastiques			
Matières composites			
Autres			

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

SECURITE ET SANTE

Page 19 / 21

8. MESURES DE SÉCURITÉ**8.1 Sécurité de l'immeuble et des lieux de travail****Portes**

N° sur le plan de situation	Largeur (m)	Hauteur (m)	Matériaux	Sens d'ouverture
Portes extérieures				
Portes intérieures				
Portes de secours				

Issues de secours

N° sur le plan de situation	Largeur (m)	Hauteur (m)	Présence d'un éclairage et d'une signalisation d'issue de secours	
			oui*	non
Issues de secours				

*Description de l'éclairage et de la signalisation de l'issue de secours :

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

SECURITE ET SANTE

Page 20 / 21

Stockage farine

Mesures de prévention contre les explosions:

Revêtement du sol et des murs

Pièces	Revêtement du sol	Revêtement des murs

Description des angles et des coins formés par le sol et les murs**Plan d'hygiène pour nettoyage et désinfection**

	Fréquence de nettoyage et de désinfection	
	Sols	Murs et plafond
Lieux de travail		

Description de l'éclairage dans les lieux de travail

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

SECURITE ET SANTE

Page 21 / 21

8.2 Moyens de secours contre l'incendie, système d'alarme et premiers soins

Localisation des extincteurs (Pièces)	Nombre	Classe de feu	Capacité	N° sur le plan de situation

Ajouter Certificat d'Entretien (annexe no.: _____)

Présence	oui	non	N° sur le plan de situation
- d'un système d'alarme d'incendie automatique			
- de détecteurs de fumées			
- d'un système de désenfumage			
- d'un système d'extinction			

Présence d'un compartimentage	oui	non	N° sur le plan de situation
- étage			
- cage d'escalier			
- voies d'issues			

N° 57.2.a.: Boulangeries et pâtisseries

SECURITE ET SANTE

Page 22 / 21

8.3 Machines, appareils et installations de fabrication et de production

Moteurs et machines de fabrications	Arrêt d'urgence (oui ou non)	Protection par des enveloppes protectrices ou des garde-corps (oui ou non)

8.4 Hygiène sanitaire et alimentaire

Lavabos (No sur le plan de situation)	Localisation	Nombre	Eau chaude

Installations pour se nettoyer les mains : distributeur de savon liquide désinfectant

Installation pour se sécher les mains: serviettes
 serviettes à usage unique
 appareils de séchage à air chaud

<p style="text-align: center;">Lois, règlements et prescriptions Boulangeries et Pâtisseries</p>
--

Loi du 10 juin 1999 relative aux établissements classés

Loi du 5 août 1993 concernant l'utilisation rationnelle de l'énergie

Loi du 17 juin 1994 relative à la prévention et à la gestion des déchets

Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité dans le secteur de l'alimentation collective

Texte coordonné du 6 septembre 1993 de la loi modifiée du 21 juin 1976 relative à la lutte contre le bruit

Prescriptions de sécurité types concernant les boulangeries-pâtisseries artisanales ITM-CL 50.1

Prescriptions allemandes afférentes DIN/VDE (Installations électriques)

Normes européennes CENELEC (Installations électriques)

Règlement général communal de police

Règlement communal concernant la gestion des déchets _____

Règlement communal relatif à la protection contre le bruit _____