

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

N° 307: Restaurants lorsqu'ils sont destinés à recevoir plus de 50 personnes

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° 307: Restaurants

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

➤ **Annexe 4**

Un plan de la cuisine

N° 307: Restaurants

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° 307: Restaurants

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)
Salle(s)		
Cuisine		
Emplacement pour la poubelle de cuisine		
Couloir		
Sanitaires		
Vestiaire		
Autres pièces		
Total:		

Capacité pour personnes: _____

Période d'utilisation: _____

N° 307: Restaurants

INFORMATIONS GENERALES

Page 5 / 21

Eléments de construction

Elément, type	Composition	Epaisseur
Fenêtres		
Toiture		
Murs extérieurs		
Dalle sur sol		

Critères HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) appliqués : 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

N° 307: Restaurants

EAU

Page 7 / 21

2.3 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° 307: Restaurants

AIR

Page 8 / 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° 307: Restaurants

AIR

Page 9 / 21

3.3 Sources de gaz

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

3.4 Entretien du chauffage

Période d'entretien du chauffage: _____

Date de la dernière révision: _____

Révision par: _____

Ajouter dernier certificat de révision (annexe no. _____)

N° 307: Restaurants

SOL

Page 10 / 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 d'une pollution du sol

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° 307: Restaurants

ENERGIE

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.»

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	
Cuisine (Appareils, localisation sur le plan cuisine)	
Sonorisation	
Autres	
Consommation totale par an:	

N° 307: Restaurants

ENERGIE

Page 12 / 21

Énergie thermique	Puissance nominale(W ou KW)
Chauffage du restaurant	
Chauffage de la cuisine	
Autres	
Consommation totale par an:	

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 d'énergie |
| <input type="checkbox"/> Éclairage économique | Si oui, lesquels ?: _____ |
| <input type="checkbox"/> Énergie solaire thermique active | <input type="checkbox"/> Autres: _____ |

N° 307: Restaurants

BRUIT

Page 13 / 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		
Sonorisation		
Autres		

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

- Limitation de la puissance de sonorisation
- Mesures d'isolation acoustique (murs, sol, dalles)
explications des mesures (Plan de détail en annexe n° _____)

N° 307: Restaurants

SECURITE ET SANTE

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.»

7. DECHETS

7.1 Types et élimination 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)
- Graisse**
- Huile végétale**
- 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"/> compostage à domicile <input type="checkbox"/> autres	<input type="checkbox"/> poub. pour déchets organ. <input type="checkbox"/> nourriture pour animaux
Papier/ Carton		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> bulles à papier	<input type="checkbox"/> poubelle pour papier <input type="checkbox"/> autres <input type="checkbox"/> parc de recyclage
Verres		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> bulles à verre	<input type="checkbox"/> poubelle pour verre <input type="checkbox"/> autres <input type="checkbox"/> parc de recyclage
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"/> autres	<input type="checkbox"/> parc de recyclage
Matériaux composites		<input type="checkbox"/> poubelle grise <input type="checkbox"/> autres	<input type="checkbox"/> parc de recyclage
Graisse		<input type="checkbox"/> poubelle grise	<input type="checkbox"/> parc de recyclage <input type="checkbox"/> autres
Huile végétale		<input type="checkbox"/> poubelle grise	<input type="checkbox"/> parc de recyclage <input type="checkbox"/> autres
Autres			

N° 307: Restaurants

SECURITE ET SANTE

Page 15 / 21

7.2 Modes de collecte des déchets

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

7.3 Enlèvement des déchets

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

N° 307: Restaurants

SECURITE ET SANTE

Page 16 / 21

7.4 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			
Graisse			
Huile végétale			
Autres			

7.5 Modes de l'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			
Huile végétale			
Graisse			
Autres			

N° 307: Restaurants

SECURITE ET SANTE

Page 17 / 21

8. MESURES DE SÉCURITÉ**8.1 Moyens de secours contre l'incendie, système d'alarme et premiers soins**

Compartiments (Secteurs protégés par des murs et plafonds anti-feu)	Résistance au feu en minutes	N° sur le plan de situation

Localisation des extincteurs	Nombre	Classe de feu	Capacité	N° sur le plan de situation
Salle(s)				
Cuisine				
Vestiaires				
Couloir				
Autres				

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

N° 307: Restaurants

SECURITE ET SANTE

Page 18 / 21

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			

Localisation des installations de premiers soins	N° sur le plan de situation

8.2 Sécurité de l'immeuble

Portes

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

N° 307: Restaurants

SECURITE ET SANTE

Page 19 / 21

Issues de secours et couloirs

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				

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

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

N° 307: Restaurants

SECURITE ET SANTE

Page 20 / 21

Escaliers

N° sur le plan de situation	Marches			Largeur de l'escalier (m)
	Profondeur (m)	Hauteur (m)	Nombre	
Descendant vers la sortie				
Montant vers la sortie				

Revêtement du sol et des murs

Pièces	Revêtement du sol	Revêtement des murs

N° 307: Restaurants

SECURITE ET SANTE

Page 21 / 21

8.3 Installations sanitaires**Installations sanitaires séparées pour le personnel**

Lavabos (n° sur le plan de situation)	Localisation	Nombre	Eau chaude

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

Installations sanitaires pour le public

	Nombre
Toilettes dames	
Toilettes messieurs	
Urinoirs	
Lavabos	

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

Lois, règlements et prescriptions

Restaurants

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 type concernant les dépôts de récipients mobiles métalliques contenant des gaz liquéfiés, comprimés ou dissous ITM-CL 43.1

Prescriptions allemandes afférentes DIN/VDE (Installations électriques)

Normes européennes CENELEC (Installations électriques)

Règlement général communal de la police

Règlement communal concernant la gestion des déchets_____

Règlement communal relatif à la protection contre le bruit_____
