

**FORMULAIRE DE DEMANDE D'AUTORISATION COMMODO/INCOMMODO
CLASSE 2**

N° 030123 POISSONNERIES

Commune/Ville de Redange/Attert

Page 1 / 20

N° du dossier : _____

Date d'entrée : _____

(réservé à l'administration communale)

1 INFORMATIONS GENERALES

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

1.1.1 Nom et prénom de l'exploitant: _____

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ **Fax:** _____ **e-mail:** _____

Numéro d'immatriculation : _____

Personne de contact: _____

1.1.2 Nom et prénom du demandeur: _____

(seulement si demandeur autre que l'exploitant, sinon 1.1.3)

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ **Fax:** _____ **e-mail:** _____

Personne de contact: _____

N° 030123 POISSONNERIES

Page 2 / 20

1.1.3 Nom et prénom du propriétaire: _____

(seulement si propriétaire autre que l'exploitant, sinon 1.2)

Adresse: _____

Fonction: _____

Téléphone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

Personne de contact: _____

1.2 Renseignement sur l'emplacement

1.2.1 Dénomination et adresse

Dénomination: _____

Rue, No: _____

Code postal, Localité: _____

Téléphone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

1.2.2 Situation cadastrale

Commune(s)	Section(s)	N°(s) cadastral(aux)

1.2.3 Autres communes se situant dans un rayon de 200 m de l'établissement**1.2.4 Situation de l'établissement suivant Plan d'Aménagement Général**

Zone(s): _____

1.3 Plans et pièces 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 (avec indication des parcelles concernées)

➤ **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**

Les documents administratifs dont il résulte que l'établissement projeté est situé dans une Zone prévue à ces fins en conformité avec les dispositions de la loi. (Le certificat doit mentionner l'emplacement de l'établissement projeté et comporter un extrait des parties graphique et écrite des parcelles concernées.)

N° 030123 POISSONNERIES

Page 4 / 20

1.4 Période de fonctionnement et d'activité

Type		Période de fonctionnement
Production	lundi-vendredi	de _____ hrs à _____ hrs
	samedi	de _____ hrs à _____ hrs
	dimanche	de _____ hrs à _____ hrs
Vente	lundi-vendredi	de _____ hrs à _____ hrs
	samedi	de _____ hrs à _____ hrs
	dimanche	de _____ hrs à _____ hrs
Livraison	lundi-vendredi	de _____ hrs à _____ hrs
	samedi	de _____ hrs à _____ hrs
	dimanche	de _____ hrs à _____ hrs
Autres	lundi-vendredi	de _____ hrs à _____ hrs
	samedi	de _____ hrs à _____ hrs
	dimanche	de _____ hrs à _____ hrs

Remarques

Personnel salarié: Masculin _____ Feminin _____

1.5 Renseignement sur l'immeuble et son utilisation (informations générales)**Implantation de l'immeuble**

- Immeuble isolé
- Immeuble contigu

2. EAU

Conseils environnementaux pour réduire la consommation d'eau

- Nettoyants écologiques
- Utilisation des microfibrés
- Utilisation d'appareils électroménagers à faible consommation d'eau (p.ex. machine à laver, machine à vaisselle)
- Aqua-Stop de la chasse d'eau
- Urinoir sans eau
- Contrôle de la consommation
- Utilisation d'eau pluviale pour les toilettes
- Utilisation d'eau pluviale pour arroser
- Utilisation de matériaux perméables pour les parkings
- Autres: _____

N° 030123 POISSONNERIES

Page 10 / 20

3.4 Description des fumoirs

3.5 Entretien

	Chauffage	Fumoirs
Date de la dernière révision		
Mise en conformité		
Contrat de révision/ Nom de société		

3.6 Pieces à ajouter en annexe

- Annexe 6 : Contrat de révision des fumoirs
- Annexe 7 : Contrat de révision du chauffage
- Annexe 8 : Dernier certificat de révision du chauffage

4 SOL

4.1 Mesures pour la prévention d'une pollution du sol

En cas de présence d'un chauffage à mazout:

Description des dépôts de combustibles :

- | | | | |
|---|--------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Citerne en métal | _____ litres | <input type="checkbox"/> aérien | <input type="checkbox"/> enterré |
| <input type="checkbox"/> Citerne en plastique | _____ litres | <input type="checkbox"/> aérien | <input type="checkbox"/> enterré |

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 : _____

5 ENERGIE

5.1 Consommation d'énergie électrique

Source de l'énergie électrique

- réseau public
 auto-production

5.2 Consommation d'énergie thermique

Type du chauffage:

- gaz gaz liquéfié mazout chaudière à condensation
 pellets pompe à chaleur autres : _____

Puissance nominale (kW) : _____

Localisation du chauffage (indiquer sur le plan de situation) _____

Chauffage du fumoir

- gaz gaz liquéfié mazout autres _____

Conseils environnementaux pour réduire la consommation d'énergie

- Isolation des murs
 - Isolation du toit
 - Maison à basse énergie
 - Photovoltaïque
 - Énergie solaire thermique active
 - Énergie éolienne
 - Chaudière à condensation
 - Cogénération
 - Pompe à chaleur
 - Appareils électriques à faible consommation d'énergie
 - Éclairage économique
- **Annexe 9 : Certificat de performance/passeport énergétique**

6 EMISSIONS DE BRUIT

6.1 Sources de bruit

Sources fixes	Puissance acoustique

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

Conseils environnementaux pour limiter les émissions de bruits

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

7 DECHETS

7.1 Déchets alimentaires

	Quantité par jour	Emplacement du stockage	Conditionnement
Arêtes, restes de poisson			
Huile de friture			
Huile végétale			
Autres denrées alimentaires			

N° 030123 POISSONNERIES

Page 16 / 20

7.2 Modes de collecte/valorisation/élimination des déchets

Types de déchets	Récipient				Fréquence des collectes	Transporteur	Entreprise responsable de la valorisation ou de l'élimination
	Type/Volume	Nombre	Emplacement*	Surface			
Ordures ménagères							
Déchets organiques							
Papier/carton							
Verres							
Métaux							
Matières plastiques							
Matériaux composites							
Autres							

*Localisation sur plan : _____ Surface : _____

8 MÉSURES 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 Indication sur le plan de situation
Portes extérieures				
Portes intérieures				
Portes de secours				

N° 030123 POISSONNERIES

Page 18 / 20

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 :

Conseil :

- Signalisation en LED

Revêtement du sol et des murs

Pièces	Revêtement du sol	Revêtement des murs

N° 030123 POISSONNERIES

Page 19 / 20

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

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

➤ Annexe 10 : Contrat d'entretien des extincteurs

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

N° 030123 POISSONNERIES

Page 20 / 20

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)	
	oui	non	oui	non

8.4 Hygiène sanitaire et alimentaire**Installations sanitaires pour le personnel**

	Nombre
Toilettes dames	
Toilettes messieurs	
Urinoirs	
Douches dames	
Douches messieurs	
Lavabos dames	
Lavabos messieurs	
Vestiaires	

Installations pour se nettoyer les mains

distributeur de savon liquide désinfectant

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

Règlement grand-ducal du 10 mai 2012 portant nouvelles nomenclature et classification des établissements classés

Texte coordonnée de la loi modifiée du 10 juin relative aux établissements classés

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

Loi du 21 mars 2012 relative 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 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

