

PROJET D'OUVERTURE OU DE TRANSFORMATION D'UN COMMERCE D'ALIMENTATION OU DE RESTAURATION

à adresser à Monsieur le Maire
Mairie d'Annecy
Esplanade de l'Hôtel de Ville - B.P. 2305 - 74011 ANNECY cedex

accompagné d'un plan détaillé du projet

NOM du déclarant :

Domicile :

Tél. :

Lieu d'implantation du commerce :

Prévision du nombre de repas distribués par service :
(en fonction du nombre de places assises)

1 - CUISINE OU LABORATOIRE DE PRÉPARATION ALIMENTAIRE ET ANNEXES :

1.1. Aménagement du local de préparation alimentaire :

- Hauteur sous plafond : cm
- Surface de la pièce : m²
- Existe-t-il un ouvrant naturel ? OUI (fenêtre, vasistas, porte, etc.) NON
- Existe-t-il un conduit pour l'évacuation des fumées et buées de cuisson ? OUI NON
- Est-il étanche et individuel ? OUI NON
- Le test a-t-il été effectué ? (joindre copie de l'attestation)
- Débit d'air : m3/H

**Nous écrire : Direction Tranquillité Publique
Service Hygiène ERP
MAIRIE D'ANNECY – BP 2305 – 74011 ANNECY CEDEX**
Nous rencontrer : MAIRIE DE LA COMMUNE DÉLÉGUÉE DE MEYTHET
Tél : 04 50 33 87 82
Mél : tranquillite.publique@ville-annecy.fr

▫ Le moteur d'extraction est-il installé en cuisine, en combles ou en toiture ?

Le rejet des buées et fumées de cuisson doit déboucher à + de 8m de toutes fenêtres et prises d'air neuf.

▫ Mise en place de filtres à graisses : OUI NON

1.2. Parois et sols :

▫ Revêtement des murs :

▫ Revêtement des sols :

▫ Jonction entre murs et sols : OUI NON

Équipés en plinthes à gorge : OUI NON

▫ Évacuation des eaux de lavage des sols :

1.3. Divers :

▫ Type de lave-mains à commande non manuelle installé :

~ en cuisine

~ en sortie des installations sanitaires

▫ Moyen de collecte des déchets installé en cuisine :

▫ Type de séparateur à graisses installé sur le réseau d'évacuation des eaux résiduaires en cuisine :

▫ Type d'enceinte froide utilisée :

~ type chambre froide

~ type bahut ou armoire

1.4. Annexe à la cuisine :

▫ Local plonge OUI NON

▫ Lieu de remisage des récipients à déchets OUI NON
en attendant la collecte
(S'il s'agit d'un local collectif à l'immeuble, joindre l'autorisation d'utilisation par le responsable).

▫ Installation sanitaire pour le personnel de cuisine OUI NON

▫ Vestiaires OUI NON

2 - LOCAL OÙ SONT DISTRIBUÉS LES REPAS :

- Type de service retenu :
~ libre-service ~ service à table ~ service mixte
- Local de distribution attenant à la cuisine OUI NON
- Surface de la pièce :

3 - INSTALLATION SANITAIRE POUR LE PUBLIC :

- Lieu d'implantation par rapport aux locaux où sont manipulées les denrées alimentaires :
- Nombre de W.C. (hommes-femmes) et d'urinoirs :
- Poste d'eau à proximité : OUI NON
- Installation d'essuie-mains à usage unique
ou de sèche-mains : OUI NON
- Installation de distributeur de savon : OUI NON
- Ventilation de l'installation sanitaire
(mode de ventilation et lieu de rejet) : OUI NON

Si vous rencontrez des difficultés pour renseigner ce formulaire, vous pouvez contacter par téléphone le service Hygiène ERP au 04 50 33 87 82.

Merci pour vos réponses précises, qui nous aideront à instruire dans les meilleures conditions votre projet.

DATE :

SIGNATURE
du déclarant ou de son maître-d'œuvre :