Colmar

Liste non exhaustive des prescriptions hygiène, dans le cadre d'un projet de construction/aménagement d'établissement recevant du public, commerce, ou locaux hors logement

Lors de la consultation du service Police de l'Habitat – Hygiène et Sécurité, les points suivants sont examinés et doivent apparaître sous forme de notice ou de plans.

Afin de pouvoir instruire rapidement le dossier, assurez-vous que votre dossier contient bien ces éléments, au risque de devoir émettre un avis différé pour manque d'information.

- Concernant les locaux à sommeil :

Art. R. 1331-56. du décret habitat du 29/07/2023 – Dans les chambres, dortoirs ou autres pièces destinées au sommeil des locaux affectés à
l'hébergement collectif occupés par plus de cinq personnes :
La plus petite dimension au sol est au moins égale à 2 mètres pour les chambres à une personne et à 2,20 mètres pour les autres ;
La surface au sol est au moins égale à 5 mètres carrés par personne ;
Le volume d'air est au moins égal à 12 mètres cubes par personne.

Les pièces de vie et de service du logement ont une hauteur sous plafond suffisante et continue pour la surface exigée permettant son occupation sans risque. Une **hauteur sous plafond égale ou supérieure à 2,20 mètres** est suffisante. Les locaux dont la hauteur sous plafond est inférieure à 2,20 mètres sont impropres à l'habitation sauf s'ils respectent les dispositions de l'article 4 du décret du 30 janvier 2002 relatif aux caractéristiques du logement décent pris pour l'application de l'article 187 de la loi no 2000-1208 du 13 décembre 2000 relative à la solidarité et au renouvellement urbains (art. R.1331-20 du décret du 29/07/2023).

La configuration des pièces de vie d'un local est regardée comme non exiguë lorsque sont satisfaites les conditions cumulatives suivantes :

- L'une de ces pièces de vie a une **surface au moins égale à 9m2** ou présente un volume habitable au moins égal à 20 mètres cubes ;
- Les autres ont une surface au moins égale à 7m2 ;
- Un occupant **peut se mouvoir sans risque** et circuler aisément dans le logement en tenant compte du mobilier, des équipements et des aménagements nécessaires à la vie courante (art. R.1331-23 du décret du 29/07/2023).

Rappel :

Cette structure devra également respecter :

- l'article 71 du RSD (chaque local de l'établissement de bains et de douches doit être tenu en constant état de propreté, correctement ventilé et convenablement chauffé. Les établissements où il est fait usage de l'eau ou de la vapeur d'eau dans des conditions particulières (sauna, hammam) sont aménagés de manière que leur installation et leur exploitation s'effectuent dans de bonnes conditions d'hygiène pour les usagers et le voisinage et que les bâtiments soient protégés contre l'humidité ou la dégradation),
- l'arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

 Concernant les espaces piscine/SPA :

Il serait judicieux de consulter l'Agence Régionale de Santé concernant les travaux d'aménagement.

Le requérant devra effectuer une déclaration d'ouverture auprès de l'ARS (prévue à l'article L1332-1 du Code de la Santé Publique), accompagnée d'un dossier justificatif (établi et transmis suivant les modalités décrites à l'article A 322-4 du Code du Sport et à l'annexe III-7 de ce même code ; à savoir, adressé en trois exemplaires à la mairie du lieu d'implantation de l'établissement au plus tard deux mois avant la date prévue pour l'ouverture de l'installation …) et qui devra également comporter l'engagement que l'installation de la piscine satisfait aux normes d'hygiène et de sécurité fixées par les décrets mentionnés aux articles L.1332-7 et L.1332-8 du code de la Santé Publique.

Des analyses d'eau peuvent être obligatoires suivant les cas.

 Commun à tous les ERP ou locaux hors logement :

Concernant la ventilation des locaux :

L'aération et la ventilation des locaux doivent être assurées conformément aux prescriptions des articles 62 à 66 du Règlement Sanitaire Départemental - RSD.

Les points de rejet d'air vicié (débouchés de VMC/CTA/hotte d'extraction) **doivent être** distants d'au moins 8 mètres de tout ouvrant ou reprise d'air neuf.

En l'absence de hotte d'extraction, dont le point de rejet doit se trouver à plus de 8m de tout ouvrant ou reprise d'air neuf, toute cuisson est proscrite, seule l'utilisation d'un four adapté (micro-onde) est autorisée.

Concernant le local poubelle :

Ce dernier doit respecter les dispositions de l'article 77 du règlement sanitaire départemental (local ventilé, constitué par des matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits, pourvu d'un poste de lavage et d'un système d'évacuation des eaux …).

Concernant les cuisines et les locaux annexes :

L'organisation des cuisines ne doit pas permettre de croisements entre les circuits propres et sales, ni de contaminations croisées.

Conformément au règlement d'assainissement de Colmar Agglomération, les cuisines doivent être équipées de séparateurs à graisse avant le rejet des eaux grasses au tout à l'égout.

Les surfaces doivent être facilement lavables, lessivables et imputrescibles.

Le point de rejet du conduit de hotte doit se trouver à plus de 8m de tout ouvrant ou reprise d'air neuf (art. 63.1 du RSD).

Les zones de manipulation de denrées alimentaires doivent être équipés de lave-mains à commande non-manuelle (équipés de savon bactéricide, sèche-mains) et installées en nombre suffisant.

Les équipements et produits d'entretien doivent être stockés dans un endroit séparé des zones de préparations alimentaires, de manière à éviter les contaminations croisées.

L'accès au vestiaire du personnel, ne doit pas nécessiter de transiter par une zone de préparation alimentaire.

Il convient d'indiquer les mesures prises permettant le respect de tous les points cités dans ce paragraphe.

Ref. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004

<u>Concernant les espaces sportifs :</u>

Conformément à l'article 68 du règlement sanitaire départemental (RSD), les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux WC, deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines de douches individuelles pour quarante usagers simultanés. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre d'usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à quarante.

Ainsi, il convient de respecter les quotas d'installations sanitaires fixés ci-dessus, en fonction du nombre d'usagers simultanés.

<u>Concernant les cabinets d'aisance :</u>

Conformément à l'article 67 du RSD, des lavabos, cabinets et urinoirs doivent être installés en nombre suffisant dans tous les ERP.

D'après le protocole d'interprétation émis par la préfecture du Haut-Rhin le 18 août 2013, les exemptions à cet article **sont admises** :

- lorsque la superficie ouverte au public est **inférieure à 100m2** ;
- pour les **activités autres que celles listées** ci-dessous :
    - restaurants ou débits de boissons proposant une consommation assise ;

- professions médicales et les établissement de soins : cabinets, laboratoires médicaux, cliniques ;
- salles de danse ou salles de jeux, lieux de spectacle ;
- salles d'exposition
- salles d'auditions, de conférences, de réunions ;
- les structures d'accueil pour personnes âgées.
-

Les exemptions à l'article 67 du RSD **ne sont pas admises** :

- lorsque l'activité, par sa nature, nécessite la présence du client ou du visiteur selon les cas, **pendant plus d'une heure** comme par exemple les salons de coiffure, les instituts de beauté, les salons de massage ;

Les critères sont cumulatifs.

Les cabinets d'aisance ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurants, cuisines ou resserres de comestibles. En d'autres termes, un sas est impératif, en tenant compte des règles d'accessibilités.

Concernant les locaux professionnels de soin esthétique :

article 117 du Règlement Sanitaire Départemental

Tous les locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent être convenablement aérés et éclairés et, d'une façon générale, répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail (44).

Le dispositif de renouvellement ou éventuellement de conditionnement d'air doit être capable d'assurer d'une façon permanente l'évacuation des buées et des odeurs.

Les locaux sont interdits à l'habitation et au commerce des denrées alimentaires.

Les meubles à usage professionnel ne peuvent être utilisés dans un autre but et doivent être nettoyés fréquemment. Les déchets de coton, balayures et autres doivent être aussitôt recueillis dans un récipient muni d'un couvercle, vidé et nettoyé journellement.

Rappel pour tous les ERP:

Cette structure devra également respecter le code de la santé publique (articles L.1336-1 et suivants du CSP) et le code de l'environnement (articles L.571 et suivants du CE) en matière de prévention de la pollution sonore et des risques liés au bruit (bruit de voisinage, activité impliquant la diffusion de sons amplifiés à des niveaux sonores élevés, moteurs de climatisation…).

En cas de diffusion de musique amplifiée qui serait supérieure à la règle d'égale énergie (cf. https://www.grand-est.ars.sante.fr/media/58405/download?inline, une étude d'impact acoustique est obligatoire.

Concernant la démolition :

Art. R. 1331-49. – La démolition d'un bâtiment est précédée d'une opération de dératisation et de dépigeonnisation.

Concernant les toits plats :

Afin de ne pas créer de zones de rétention d'eau, les toitures ou toitures terrasses, devront être suffisamment drainées et/ou parfaitement recouvertes de végétaux adaptés/graviers (préconisation Brigade Verte du Haut-Rhin dans le cadre de la lutte anti-moustique et moustique Tigre).

Concernant le rejet des eaux usées :

Le règlement d'assainissement de Colmar Agglomération exige, entre autres, la pose d'un dégraisseur avant le rejet des eaux grasses dans le réseau du tout à l'égout.

Il est interdit de déverser dans les canaux, les cours d'eaux, sur leurs rives et dans les nappes alluviales toutes matières (solides, liquides toxiques ou inflammables) susceptibles de provoquer un risque pour l'environnement.

Les produits de lavage, vidange, nettoyage ne doivent pas être déversés, ni entrainés dans les voies, plans d'eau ou nappes, par ruissellement ou par infiltration.

Article 90 du RSD

Dans le cadre d'un nouveau commerce alimentaire :

Le requérant devra effectuer une demande de licence restaurant si des boissons alcoolisées sont consommées sur place et uniquement au cours d'un repas. La déclaration est à effectuer en mairie via le cerfa n°11542.

Pour les autres licences de débit de boissons, les démarches doivent être réalisées auprès de la préfecture du Haut-Rhin.

Dans tous les cas, une déclaration d'activité est également à déposer en préfecture via le cerfa n° 13984.

Au moins un des employés qui manipule des denrées alimentaires, devra avoir suivi une formation HACCP (hygiène alimentaire).