



Liberté - Égalité - Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFECTURE DE LA SEINE-MARITIME

ROUEN, le 20 JUIL 2005

DIRECTION DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE,
DE L'ENVIRONNEMENT ET DES FINANCES
SERVICE DE L'ENVIRONNEMENT ET DU CADRE DE VIE
Affaire suivie par M. Kamel MOUSSAOUI
Dossier n° 2001/0990

☎ 02 32 76 53. 98 – KM/DR

✉ 02 32 76 54.60

mél : Kamel.MOUSSAOUI@seine-maritime.pref.gouv.fr

LE PREFET
De la Région de Haute-Normandie
Préfet de la Seine-Maritime

ARRETE

Objet : SOCIETE ANONYME DES MARCHES USINES (SAMU)
AUCHAN GRAND CAP
LE HAVRE

REGULARISATION DES ACTIVITES

VU :

Le Code de l'Environnement, notamment ses articles L-511-1 et suivants relatifs aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement,

Le décret n° 77.1133 du 21 septembre 1977 modifié relatif aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement,

La demande en date du 28 décembre 2000 et complétée le 30 janvier 2002, par laquelle la SA AUCHAN FRANCE, dont le siège social est 200, rue de la Recherche – 59650 VILLENEUVE D'ASCQ, a sollicité l'autorisation de poursuivre l'exploitation de ses activités, implantées au HAVRE – Centre Commercial Grand Cap – Avenue du Bois au Coq Prolongé.

Les plans et autres documents joints à cette demande,

L'arrêté préfectoral du 4 novembre 2002 annonçant l'ouverture d'une enquête publique d'un mois du 9 décembre 2002 au 9 janvier 2003 inclus, sur le projet susvisé, désignant M. Jean FEUILLET comme commissaire enquêteur et prescrivant l'affichage dudit arrêté aux lieux habituels d'affichage des actes administratifs de la ville du HAVRE ainsi que dans le voisinage des installations projetées, et dans les communes situées dans le rayon d'affichage fixé par la nomenclature des installations classées,

Les certificats des maires des communes concernées constatant que cette publicité a été effectuée,

Le procès-verbal de l'enquête,

Les dossiers d'installations classées font l'objet, pour leur gestion, d'un traitement informatisé. Le droit d'accès au fichier et de rectification prévu par l'article 27 de la loi n° 78.17 du 6 janvier 1978 s'exerce auprès de la Préfecture.

L'avis du commissaire enquêteur,

L'avis du directeur départemental de l'agriculture et de la forêt,

L'avis du directeur départemental de l'équipement,

L'avis du directeur, chef du service interministériel régional des affaires civiles et économiques de défense et de la protection civile,

L'avis du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales,

L'avis du directeur départemental du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle,

L'avis du directeur départemental des services d'incendie et de secours,

L'avis du directeur régional de l'environnement,

L'avis du directeur des services vétérinaires,

La délibération du conseil municipal de la Ville du HAVRE en date du 27 janvier 2003,

Le rapport de l'inspection des installations classées en date du 17 mai 2005,

La délibération du conseil départemental d'hygiène en date du 5 juillet 2005,

La lettre de convocation conseil départemental d'hygiène datée du 22 juin 2005,

La transmission du projet d'arrêté faite le 11 juillet 2005,

CONSIDERANT :

Qu'aux termes de l'article L-512.1 du Code de l'Environnement, l'autorisation ne peut être accordée que si les dangers ou inconvénients de l'installation peuvent être prévenus par des mesures que spécifie l'arrêté préfectoral,

Que le projet de l'hypermarché AUCHAN GRAND CAP vise à la régularisation de son centre commercial de grande distribution équipé d'une station de distribution de carburants implanté au HAVRE,

Que les activités se décomposent de la façon suivante :

La station service :

- de stockages enterrés de carburants (fuel, essence, gazole, super, GPL),
- de pistes et aires de distribution des carburants,
- d'un stockage de bouteilles de gaz 13 kg,
- d'une cuve enterrée GPL
- de deux zones de dépotage,
- d'une cabine d'encaissement,

Les stockages de l'hypermarché :

- de réserves en attente d'approvisionnement de la surface de vente ou d'utilisation,
- de transformation et de préparation de produits d'origine animale ou végétale,

- de locaux techniques avec les ateliers de charge d'accumulateurs, les installations de réfrigération et compression,

Que s'agissant de l'impact sur l'eau, la consommation globale en eau est estimée à 28 473 m³/an dont 83 m³ pour la station service,

Que les rejets aqueux liés à l'exploitation de la station service sont :

- les eaux pluviales de ruissellement provenant des voiries et des toitures,
- les eaux de lavage de l'aire de distribution de carburants et de dépotage,
- les eaux sanitaires,

Que ces eaux susceptibles d'être souillées par des hydrocarbures sont traitées, avant rejet dans le réseau d'assainissement collectif par un dispositif séparateur déshuileur débourbeur suffisamment dimensionné (source de l'exploitant),

Que les eaux sanitaires regagnent le réseau des eaux usées du centre commercial,

Que les rejets aqueux liés au fonctionnement de l'hypermarché sont :

- les eaux pluviales provenant des toitures, des voiries, des pistes entrées et sorties du centre commercial,
- les eaux de lavage (nettoyage des équipements, des sols, des ateliers, des réseaux d'évacuation des eaux usées et pluviales,
- les eaux utilisées pour les essais incendie,
- les eaux sanitaires,

Que ces eaux susceptibles d'être souillées par des hydrocarbures sont dirigées vers deux dispositifs séparateurs déshuileurs débourbeurs et sont collectées par le réseau d'eaux pluviales du site,

Que des analyses périodiques des eaux rejetées ont été imposées à l'exploitant,

Que s'agissant de l'impact sur l'air, l'exploitant a recensé deux sources de rejet à l'atmosphère :

⇒ **Les émissions atmosphériques liées à la station (vapeurs de carburant) :**

- des cuves de stockage (émission par événements lors des opérations de dépotage),
- de la mise à l'air libre des citernes routières lors de ces dépotages,
- de l'opération de distribution de carburants.

Afin de limiter ces rejets de vapeurs de carburant, l'exploitant a mis son installation en conformité avec la réglementation en vigueur relative à la récupération de vapeurs étapes I et II :

1) Récupération des vapeurs étape I

Les émissions de composés organiques volatils (COV) sont renvoyées, lors d'une opération de dépotage, vers une cuve de stockage enterrée et récupérées dans une cuve spéciale de la citerne mobile du véhicule de livraison.

2) Récupération des vapeurs phase II

Les émissions de COV émises lors d'une opération de ravitaillement en essence des véhicules à moteur sont récupérées et envoyées vers une cuve appropriée à cet effet.

⇒ Les émissions atmosphériques de l'hypermarché :

En dehors des émissions liées aux flux de véhicules accédant à la surface de vente, l'exploitant a recensé les origines d'émanations suivantes :

- des fours de cuisson de la boulangerie (7 fours) et de la pâtisserie (2 fours),
- des groupes électrogènes,

Qu'afin de réduire les émissions atmosphériques, l'exploitant utilise le gaz naturel comme combustible,

Que s'agissant de l'impact sonore, les principales sources de bruit liées à l'exploitation ont pour origine :

- le trafic routier,
- les compresseurs de la centrale froide,

Qu'afin d'évaluer l'impact de la société en matière de nuisances, l'exploitant a fait effectuer des mesures de bruit en limites de propriétés et qu'il en ressort que le niveau global observé aux différents points de mesures reste conforme à la réglementation en vigueur,

Que les déchets produits sur le site sont les suivants :

- déchets Industriels Banals (D.I.B),
- déchets d'emballages : papiers, cartons, plastiques,
- déchets industriels spéciaux (D.I.S) : boues de curage des débourbeurs déshuileurs,

Que chaque catégorie de déchets sera éliminée par une filière appropriée,

Que les dangers présentés par l'hypermarché et la station service sont essentiellement l'incendie ou l'explosion,

Que les dangers présentés par la station service sont principalement des risques de pollutions accidentelles du sol et des eaux, l'incendie et l'explosion,

Qu'afin de limiter ces risques l'exploitant a mis en place les mesures ci-après :

- ☞ un service de sécurité interne d'environ 44 personnes diplômées du brevet de sauveteur secouriste de travail et formées à la sécurité. Certains d'entre eux sont sapeurs pompiers bénévoles,
- ☞ l'enterrement de la cuve de GPL
- ☞ l'équipement des installations d'extinction automatique (sprinklage et poudre sur les îlots de distributions de carburant,

Que le risque de malveillance a été pris en compte par l'exploitant en mettant en place une équipe de surveillance de 45 personnes et un système de télésurveillance fonctionnant en continu,

Qu'il y a lieu en conséquence de faire application à l'encontre de l'exploitant des dispositions prévues par l'article L.512.3 du Code de l'Environnement,

ARRETE

Article 1 :

La Société SA AUCHAN FRANCE, dont le siège social est 200, rue de la Recherche – 59650 VILLENEUVE D'ASCQ, est autorisée à poursuivre l'exploitation de ses activités, implantées au HAVRE – Centre Commercial Grand Cap – Avenue du Bois au Coq Prolongé.

Article 2 :

La présente autorisation est accordée sous réserve du respect des prescriptions d'exploitation ci-annexées.

En outre, l'exploitant devra se conformer strictement aux dispositions édictées par le livre II (titre III) - parties législatives et réglementaires - du Code du Travail, et aux textes pris pour son application dans l'intérêt de l'hygiène et de la sécurité des travailleurs. Sur sa demande, tous renseignements utiles lui seront fournis par l'inspection du travail pour l'application de ces règlements.

Article 3 :

Une copie du présent arrêté devra être tenue au siège de l'exploitation, à la disposition des autorités chargées d'en contrôler l'exécution. Par ailleurs, ce même arrêté devra être affiché en permanence de façon visible à l'intérieur de l'établissement.

Article 4 :

Le présent arrêté ne préjudicie en rien aux dispositions du code de l'urbanisme. Dans l'hypothèse où un permis de construire est nécessaire, son instruction doit faire l'objet d'une demande distincte.

Article 5 :

L'établissement demeurera d'ailleurs soumis à la surveillance de la police, de l'inspection des installations classées, de l'inspection du travail et des services d'incendie et de secours, ainsi qu'à l'exécution de toutes mesures ultérieures que l'administration jugerait nécessaire d'ordonner dans l'intérêt de la sécurité et de la salubrité publiques.

Article 6 :

En cas de contraventions dûment constatées aux dispositions qui précèdent, le titulaire du présent arrêté pourra faire l'objet des sanctions prévues à l'article L-514.1 du Code de l'Environnement indépendamment des condamnations à prononcer par les tribunaux compétents.

Sauf le cas de force majeure, le présent arrêté cessera de produire effet si l'installation n'a pas été exploitée pendant deux années consécutives.

Article 7 :

Au cas où la société serait amenée à céder son exploitation, le nouvel exploitant ou son représentant devra en faire la déclaration aux services préfectoraux, dans le mois suivant la prise en charge de l'exploitation.

S'il est mis un terme au fonctionnement de l'activité, l'exploitant est tenu d'en faire la déclaration au moins un mois avant la date de cessation, dans les formes prévues à l'article 34.1 du décret précité du 21 septembre 1977 modifié, et de prendre les mesures qui s'imposent pour remettre le site dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun des dangers ou inconvénients mentionnés à l'article L-511.1 du Code de l'Environnement.

Article 8 :

Conformément à l'article L-514.6 du Code de l'Environnement, la présente décision ne peut être déférée qu'au tribunal administratif de ROUEN. Le délai de recours est de deux mois pour l'exploitant à compter du jour où la présente décision lui a été notifiée et de quatre ans pour les tiers à compter du jour de sa publication.

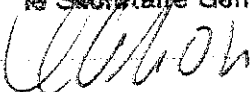
Article 9 :

Les droits des tiers sont et demeurent expressément réservés.

Article 10 :

Le secrétaire général de la préfecture de la Seine-Maritime, le sous-préfet du HAVRE, le maire du HAVRE, le directeur régional de l'industrie, de la recherche et de l'environnement de Haute-Normandie, les inspecteurs des installations classées, le directeur départemental du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle, les inspecteurs du travail, le directeur départemental des services d'incendie et de secours, ainsi que tous agents habilités des services précités et toutes autorités de police et de gendarmerie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont copie sera affichée pendant une durée minimum d'un mois à la porte de la mairie du HAVRE.

Un avis sera inséré aux frais de la société intéressée dans deux journaux d'annonces légales du département.

Le Préfet
Pour le Préfet, et par délégation,
le Secrétaire Général,


Claude MOREL

ROUEN, le : 20 JUIL 2005

LE PRÉFET,

Pour le Préfet et par délégation,
le Secrétaire Général,**PRESCRIPTIONS ANNEXEES A
L'ARRETE PREFECTORAL**

DU 20 JUIL 2005

Claude MOREL

**AUCHAN GRAND CAP S.A.M.U.
AVENUE DU BOIS AU COQ PROLONGE
76086 LE HAVRE**

**REGULARISATION D'AUTORISATION
D'EXPLOITER LA STATION-SERVICE ET
LES ACTIVITES CLASSEES POUR LA PROTECTION DE
L'ENVIRONNEMENT DE L'HYPERMARCHÉ**

1 - DISPOSITIONS GENERALES**1 - 1- CONFORMITE DE L'INSTALLATION**

L'installation est implantée, réalisée et exploitée conformément aux plans et autres documents joints au dossier de la demande de régularisation d'autorisation d'exploiter, sous réserve du respect des prescriptions ci-dessous.

La SOCIETE AUCHAN dont le siège social est situé 40 avenue de Flandre – BP 139 – 59964 CROIX, est autorisée à exploiter une station service et les activités liées à l'hypermarché situés Avenue du bois au coq prolongé au Havre. La liste des rubriques des installations classées pour la protection de l'environnement est la suivante :

Numéro de la rubrique	Désignation de l'activité	Volume maximum de l'activité	Régime (1)
1430	Définition	débit maximum équivalent	A
1434-1-a	Liquides inflammables (<i>installation de remplissage ou de distribution</i>): 1. installations de chargement de véhicules citernes, de remplissage de récipients mobiles ou des réservoirs des véhicules à moteur, le débit maximum équivalent de l'installation, pour les liquides inflammables de la catégorie de référence (coefficient 1) étant : a) supérieure ou égal à 20 m ³ /h	= 14* 2,4 = 33,6 m ³ /h	

2221-1	Alimentaires (<i>préparation ou conservation de produits</i>) d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie. La quantité de produits entrant étant : 2-supérieure à 2 t/j	quantité de viande entrante 5,5 t/j	A
2230-1	Lait (<i>Réception, stockage, traitement, transformation etc., du</i>) ou des produits issus du lait. La capacité journalière de traitement exprimée en litre de lait ou équivalent-lait étant : 1. supérieure à 70 000 l/j	beurre : 3 630 l/j yaourt : 76 440 l/j crème : 4 760 l/j fromage : 24 405 l/j lait : 17 500 l/j Soit capacité totale équivalente de 126 735 l/j	A
2920-2-a	Réfrigération ou compression (<i>installations de</i>) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à 10^5 Pa, 2. dans tous les autres cas : a) supérieure à 500 kW	2 groupes motopompe de puissance totale de 246 kW 1 surpresseur de 11kW 1 centrale à froid de 1 077 kW Puissance totale de 1 334 kW	A
1430 1432-2	Définition 2. Stockage de liquides inflammables visés à la rubrique 1430 : b) Représentant une capacité équivalente (Céq) totale supérieure à 10 m ³ mais inférieure ou égale à 100 m ³ .	Céq = $1/5 (190 + 160/5)$ = 44,4 m³	D
1414	Remplissage, distribution des gaz inflammables liquéfiés 3.Installations de remplissage de réservoirs alimentant des moteurs ou autres appareils d'utilisation comportant des organes de sécurité (jauges et soupapes)	Une cuve de 12 m ³ Un distributeur double face de GPL	D
2925	Accumulateurs (<i>ateliers de charge d'</i>) La puissance maximum de courant continu utilisable pour cette opération étant supérieure à 10 kW	La puissance des chargeurs de batterie est de 125,2 kW	D

Tableau 1: rubriques classées (nomenclature du 20 mai 1953 modifiée)

A: Autorisation - D: Déclaration

1 - 2 - REGLEMENTATION GENERALE - ARRETES MINISTERIELS

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, sont notamment applicables à l'établissement les prescriptions qui le concernent des textes cités ci-dessous :

- Décret no 2001-349 du 18 avril 2001 relatif à la réduction des émissions de composés organiques volatils liées au ravitaillement des véhicules dans les stations-service (JO 21 avril 2001, rectificatif JO, 5 mai 2001),
- Décret 13 juillet portant application de la loi no 75-633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux et relatif, notamment, aux déchets d'emballage dont les détenteurs ne sont pas les ménages
- Arrêté du 17 mai 2001 relatif à la réduction des émissions de composés organiques volatils liées au ravitaillement en essence des véhicules à moteur dans les stations-service d'un débit d'essence compris entre 500 et 3 000 mètres cubes par an (JO 5 juillet 2001),
- Arrêté du 8 décembre 1995 relatif à la lutte contre les émissions de composés organiques volatils résultant du stockage de l'essence et de sa distribution des terminaux aux stations-service (JO du 12 janvier 1996),
- Arrêté ministériel du 10 octobre 2000 fixant la périodicité, l'objet et l'étendue des vérifications des installations électriques au titre de la protection des travailleurs ainsi que le contenu des rapports relatifs aux dites vérifications,
- Arrêté ministériel du 10 octobre 2000 fixant la périodicité, l'objet et l'étendue des vérifications des installations électriques au titre de la protection des travailleurs ainsi que le contenu des rapports relatifs aux dites vérifications,
- Arrêté du 3 avril 2000 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées soumises à déclaration ou à autorisation au titre de la rubrique no 2935 « Parcs de stationnement couverts et garages-hôtels de véhicules à moteur » relatives à l'accès des véhicules utilisant les gaz de pétrole liquéfiés dans leur système de propulsion (JO 3 mai 2000, p. 6626) NOR : ATEP0090148A),
- Arrêté du 22 juin 1998 relatif aux réservoirs enterrés de liquides inflammables et de leurs équipements annexes (JO du 18 juillet 1998 et annexes au BO min. Equip. no 614-98/15 du 25 août 1998),
- Arrêté ministériel du 2 février 1998 relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau ainsi qu'aux émissions de toute nature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement,
- Arrêté du 29 mai 2000 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n° 2925 « accumulateurs (ateliers de charge d)',
- Arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement,
- Arrêté ministériel du 20 avril 1994 relatif à l'étiquetage des substances et préparations chimiques dangereuses,
- Arrêté du 10 juillet 1990 relatif à l'interdiction de rejet dans les eaux souterraines,
- Arrêté du 28 janvier 1993 concernant la protection contre la foudre de certaines installations classées,
- Arrêté du 31 mars 1980 relatif à la réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées et susceptibles de présenter des risques d'explosion,
- Circulaire du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement par les Installations Classées,
- Arrêté du 15 mars 2000 relatif à l'exploitation des équipements sous pression,
- Arrêté type 211 relatif au gaz combustible liquéfié,
- Arrêté type 253 relatif aux dépôts de liquides inflammables (rubrique 1432),
- Arrêté type 261 bis relatif aux installations de distribution de liquides inflammables (rubrique 1434).

2 - DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES APPLICABLES A L'ENSEMBLE DE L'ETABLISSEMENT

2 - 1- MODIFICATIONS

Toute modification apportée par le demandeur, à l'installation, à son mode de d'utilisation ou à son voisinage, et de nature à entraîner un changement notable des éléments du dossier de demande d'autorisation, doit être portée avant sa réalisation à la connaissance du Préfet avec tous les éléments d'appréciation, conformément à l'article 20 du décret du 21 septembre 1977.

2 - 2- CONTROLE

L'inspection des installations classées peut demander à tout moment la réalisation de prélèvements et analyses d'effluents liquides ou gazeux ou de déchets ainsi que l'exécution de mesures de niveaux sonores de l'installation. Les frais sont à la charge de l'exploitant. Cette prescription est applicable à l'ensemble de l'établissement.

2 - 3- DOSSIER INSTALLATION CLASSEE

L'exploitant établit et tient à jour un dossier comportant les documents suivants :

- Le dossier de demande d'autorisation,
- Les plans tenus à jour,
- L'arrêté préfectoral relatif à l'installation concernée, pris en application de la législation des installations classées pour la protection de l'environnement.
- Les résultats des dernières mesures sur les rejets aqueux, rejets atmosphériques et le bruit,
- Les documents prévus aux points : 4.1.4, 6.1.5, 7.6, 8.4.1, 8.4.3, 8.9.1, 8.9.2, 8.9.3, 8.9.4, et 8.9.5 du présent arrêté.

Ce dossier est tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.

2 - 4- ARRETES TYPES

Les installations relevant des rubriques 1432-2, 2925 et 1414 seront aménagées et exploitées conformément aux prescriptions générales édictées dans les arrêtés types correspondants, sauf dispositions contraires reprises dans le présent arrêté.

2 - 5- DECLARATION DES INCIDENTS ET ACCIDENTS

Les accidents, incidents, pollutions accidentelles, survenus du fait du fonctionnement de l'installation de nature à nuire aux intérêts mentionnés à l'article L 511-1 du code de l'environnement doivent être déclarés dans les meilleurs délais à l'inspection des installations classées conformément aux dispositions de l'article 38 du décret n°77.1133 du 21 septembre 1977.

L'exploitant fournit à l'inspection des installations classées, sous un délai maximum de quinze jours, un rapport sur les origines et les causes du phénomène telles que connues, ses conséquences, les mesures prises pour pallier ces dernières et celles envisagées pour éviter qu'il ne se reproduise.

2 - 6- TRANSFERT - CHANGEMENT D'EXPLOITANT

Tout transfert de l'installation sur un autre emplacement nécessite une nouvelle demande d'autorisation.

En cas de changement d'exploitant, le nouvel exploitant ou son représentant doit en faire la déclaration au Préfet dans le mois qui suit la prise en charge de l'exploitation. Conformément à

l'article 34 du décret du 21 septembre 1977, cette déclaration mentionne, s'il s'agit d'une personne physique, les nom, prénoms et domicile du nouvel exploitant et, s'il s'agit d'une personne morale, sa dénomination ou sa raison sociale, sa forme juridique, l'adresse de son siège social ainsi que la qualité du signataire de la déclaration.

2 - 7- CESSATION D'ACTIVITE

En cas de mise à l'arrêt définitif, l'exploitant doit en informer le Préfet au moins un mois avant la date d'arrêt.

Simultanément, l'exploitant doit adresser au Préfet, un dossier comprenant conformément aux dispositions de l'article 34-1 du décret n°77.1133 du 21 Septembre 1977 :
le plan à jour des emprises des installations mises à l'arrêt,
un mémoire sur l'état du site comprenant au moins :

- les mesures prises en matière d'élimination de produits dangereux résiduels et déchets,
- les mesures envisagées ou prises pour la dépollution des eaux et sols éventuellement pollués,
- les mesures de surveillance qu'il s'engage à exercer après l'arrêt des installations.

L'exploitant doit remettre le site de l'installation dans un état tel qu'il ne s'y manifeste aucun des dangers ou inconvénients mentionnés à l'article L 511-1 du Code de l'Environnement.

L'installation est implantée conformément au dossier de demande de régularisation d'autorisation de février 2002.

2 - 8- INTEGRATION DANS LE PAYSAGE

L'exploitant prend les dispositions nécessaires pour satisfaire à l'esthétique du site. L'ensemble du site doit être maintenu propre et les bâtiments et installations entretenus en permanence.

3 - PREVENTION DE LA POLLUTION DE L'EAU

3 - 1- PRELEVEMENT D'EAU

3 - 1 - 1 Généralités et consommation

L'exploitant prend toutes les dispositions nécessaires dans la conception et l'exploitation des installations pour limiter les flux d'eau.

3 - 2- COLLECTE DES EFFLUENTS LIQUIDES

3 - 2 - 1 Nature des effluents

On distingue dans l'établissement :

- Les eaux vannes et les eaux usées de lavabo, toilettes... ;
- Les eaux pluviales non polluées ;
- Les eaux pluviales susceptibles d'être polluées ;
- Les effluents industriels tels que :
 - Les eaux de nettoyage du sol ;
 - Les eaux des ateliers de préparation et conservations de produits alimentaires.

3 - 2 - 2 Les eaux vannes

Les eaux vannes des sanitaires et lavabos sont traités en conformité avec les règles sanitaires et d'assainissement en vigueur. Ces eaux regagnent les eaux usées de l'établissement.

3 - 2 - 3 Les eaux pluviales non polluées

Les eaux pluviales, des toitures, les eaux de ruissellement provenant des voiries du centre commercial (voies d'accès et parkings), des pistes (en enrobés) entrées et sorties des différents points de distribution de carburant hors zone de distribution des carburants sont dirigés vers deux séparateurs d'hydrocarbures et collectées par le réseau pluviale du site.

3 - 2 - 4 Les eaux de refroidissement

Les eaux de refroidissement éventuelles sont en circuit fermé sauf autorisation explicite confirmée par le présent arrêté.

3 - 2 - 5 Les eaux pluviales susceptible d'être polluées

Les eaux pluviales susceptible d'être polluées issues de la station service délivrant du carburant sont collectées puis traitées dans un débourbeur séparateur à hydrocarbures équipé d'une sonde avec report d'alarme signalant un volume d'hydrocarbures de 70% de la capacité totale de l'équipement.

3 - 2 - 6 Les effluents industriels

Les effluents issus des ateliers de préparation de produits alimentaires d'origine animales, les sols des surfaces de vente doivent transiter par l'intermédiaire d'un séparateur à graisse avant rejet dans le réseau d'assainissement public.

3 - 3- COLLECTE DES EFFLUENTS

3 - 3 - 1 Installations de traitement

Les effluents doivent faire l'objet, en tant que besoin, d'un traitement permettant de respecter les valeurs fixées par le présent arrêté.

Les installations de traitement doivent être conçues pour faire face aux variations de débit, de température ou de composition des effluents à traiter, en particulier à l'occasion du démarrage ou de l'arrêt de l'installation.

Les installations de traitement doivent être correctement entretenues. Les principaux paramètres permettant de s'assurer de leur bonne marche doivent être mesuré périodiquement (ou en continu avec asservissement à une alarme.

Les résultats de ces mesures doivent être porté sur un registre éventuellement informatisé.

3 - 3 - 2 Dysfonctionnement des installations de traitement

Les installations de traitement sont conçues, exploités et entretenues de manières à réduire à leur minimum les durées d'indisponibilité pendant lesquelles elles ne peuvent assurer pleinement leur fonction. Si une indisponibilité est susceptible de conduire à un dépassement des valeurs limites de

rejet, l'exploitant prend les dispositions nécessaires pour réduire la pollution émise en réduisant ou arrêtant si besoin les fabrications concernées.

3 - 3 - 3 Limitation des odeurs

Les dispositions nécessaires sont prises pour limiter les odeurs provenant du traitement des effluents. Lorsqu'il y a des sources potentielles d'odeurs de grande surface (bassins de stockage, de traitement...) difficiles à confiner, celles-ci sont implantées de manière à limiter la gêne pour le voisinage.

3 - 4- VALEURS LIMITEES DE REJETS

les valeurs limites de rejets s'imposent à des mesures, prélèvements et analyses réalisées sur 24 heures.

Avant de rejoindre le réseau d'assainissement public, les eaux usées de l'établissement doivent respecter les valeurs limites caractéristiques suivantes :

- Température : <30°C ;
 - PH : compris entre 5.5 et 8.5(ou 9.5 s'il y a neutralisation alcaline) ;
 - Couleur : modification de la couleur du milieu récepteur, mesurée en un point représentatif de la zone de mélange inférieure à 100mg/Pt/l ;
 - Exempt de matières flottantes ;
 - Ne pas dégrader les réseaux d'égouts
 - Ne pas dégager des produits toxiques ou inflammables dans ces égouts éventuellement par mélange avec d'autres effluents ;
-
- 5 mg/l d'hydrocarbures ,(normes NF T 90203 et 90114) ;
 - 125 mg/l de DCO (norme NF T 90101) ;
 - 30 mg/l de DBO 5 (norme NF T 90103) ;
 - 35 mg/l de MES (norme NF T 90105).

3 - 5- SURVEILLANCE DES REJETS

3 - 5 - 1 Eaux pluviales

l'exploitant est tenu de faire effectuer, au moins une fois par an, par un laboratoire agréé une analyse ponctuelle des eaux pluviales après traitement par les séparateurs d'hydrocarbures en place conformément au paragraphe 3.4

les analyses doivent porter sur les paramètres suivants : MES , DBO5, DCO, hydrocarbures totaux,

3 - 5 - 2 Eaux industrielles

l'exploitant est tenu de faire effectuer par un laboratoire agréé, au moins une fois par an sur les rejets industriels comprenant les eaux issues des ateliers de préparation de produits alimentaires d'origine animales, les sols des surfaces de vente, les analyses suivantes :

paramètres	Prélèvement et analyses	
	Type de suivi	Périodicité de la mesure
DCO, norme NFT 90101 ; DBO5, norme NFT 90103 ;	Moyen sur 24 heures	annuelle

MEST, norme NFT EN 872 ; NTK, norme NFEN ISO 25663 ; PT, norme NFT 900230 ; HCT, norme NFT 901114 ; Graisses.		
---	--	--

4 - PREVENTION DE LA POLLUTION ACCIDENTELLE

4 - 1- STOCKAGES

4 - 1 - 1 Rétentions

Tout stockage fixe ou temporaire, qu'il soit classé ou non, d'un liquide susceptible de créer une pollution de l'eau ou du sol doit être associé à une capacité de rétention dont le volume doit être au moins égal à la plus grande des deux valeurs suivantes :

- 100 % de la capacité du plus grand réservoir ;
- 50 % de la capacité globale des réservoirs associés.

Lorsque le stockage est constitué exclusivement de récipients de capacité unitaire inférieure ou égale 250 litres, admis au transport, le volume minimal de la rétention est au moins égal à :

- 50 % de la capacité totale des récipients dans le cas de liquides inflammables, à l'exception des lubrifiants ;
- à 20 % de la capacité totale des récipients dans les autres cas ;
- dans tous les cas égale au minimum à 800 l, ou égale à la capacité totale lorsque celle-ci est inférieure à 800 l.

La capacité de rétention doit être étanche aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à l'action physique et chimique des fluides. Il en est de même pour le dispositif d'obturation qui doit être maintenu fermé en conditions normales. La capacité de rétention et le dispositif d'obturation doivent être vérifiés périodiquement.

Des réservoirs ou récipients contenant des produits susceptibles de réagir dangereusement ensemble ne doivent pas être associés à la même cuvette de rétention.

Le stockage des liquides inflammables, ainsi que des produits toxiques, corrosifs ou dangereux pour l'environnement, n'est autorisé sous le niveau du sol que dans des réservoirs installés en fosse maçonnée, ou assimilée, et pour les liquides inflammables dans le respect du présent arrêté.

Cette disposition ne s'applique pas aux bassins de traitement des eaux résiduaires.

4 - 1 - 2 Transports-chargements-déchargements

Les aires de chargement et de déchargement de véhicules citernes sont étanches et reliées à des rétentions dimensionnées selon les règles de l'art.

Transport des produits à l'intérieur de l'établissement est effectué avec les précautions nécessaires pour éviter le renversement accidentel des emballages (arrimage de fûts...).

Le stockage et la manipulation de produits dangereux ou polluants, solides ou liquides (ou liquéfiés) sont effectués sur des aires étanches et aménagées pour la récupération des fuites éventuelles.

4 - 1 - 3 Réservoirs

L'étanchéité du (ou des) réservoir(s) associé(s) à la rétention doit pouvoir être contrôlée à tout moment.

4 - 1 - 4 Etiquetage - données de sécurité

L'exploitant dispose des documents lui permettant de connaître la nature et les risques des produits dangereux présents les stockages réglementés.

5 - PREVENTION DE LA POLLUTION ATMOSPHERIQUE

5 - 1- GENERALITES

5 - 1 - 1 Captation

Les installations susceptibles de dégager des fumées, gaz, poussières, ou odeurs gênantes sont munies de dispositif permettant de collecter à la source et canaliser les émissions pour autant que la technologie disponible et l'implantation des installations le permettent et dans le respect des règles relatives à l'hygiène et à la sécurité des travailleurs.

Ces dispositifs de collecte et canalisation, après épuration des gaz collectés en tant que besoin, sont munis d'orifice obturables et accessibles aux fins d'analyses précisées par le présent arrêté ou la réglementation en vigueur ; la forme du conduit d'évacuation, notamment dans la partie la plus proche du débouché à l'atmosphère, est conçue de manière à favoriser au maximum l'ascension et la dispersion des gaz de combustion dans l'atmosphère.

L'ensemble de ces installations ne doit pas entraîner de risque d'incendie et d'explosion.

5 - 1 - 2 Brûlage à l'air libre

Le brûlage à l'air libre est interdit

5 - 2- TRAITEMENT DES REJETS

5 - 2 - 1 émissions diffuses - poussières

Sans préjudice des règlements d'urbanisme les dispositions nécessaires pour prévenir des envols de poussières et matières diverses sont prises, à savoir :

- les voies de circulation et aires de stationnement des véhicules sont aménagées (formes de pente, revêtement, ect...) et convenablement nettoyés ;
- les véhicules sortant de l'installation ne doivent pas entraîner de dépôt de poussières ou de boue sur les voies de circulation ;
- les dépôts au sol ou les terrains nus susceptibles de créer une source d'émission en période sèche notamment sont traités en conséquence.

Les stockages des produits en vrac doivent être réalisés dans la mesure du possible dans des espaces fermés. A défaut, des dispositions particulières tant au niveau de la conception, de la construction et de l'implantation, que de l'exploitation doivent être mises en œuvre.

5 - 2 - 2 Odeurs :

Les dispositions nécessaires doivent être prises pour limiter les odeurs provenant des installations, notamment du traitement des effluents. Lorsqu'il y a des sources potentielles d'odeurs de grande surface (bassins de stockage, traitement ...) difficiles à confiner, elles doivent être implantées de manière à limiter la gêne pour le voisinage.

Les dispositions nécessaires doivent être prises pour éviter en toute circonstance, à l'exception des traitements anaérobies, l'apparition de conditions anaérobies dans les bassins de stockage ou de traitement, ou dans les canaux à ciel ouvert. Les bassins, canaux, stockage et traitement des boues, susceptibles d'émettre des odeurs doivent être couverts autant que possible et si besoin ventilés.

6 - DECHETS

6 - 1 - DEFINITION ET REGLES

l'élimination des déchets comporte les opérations de collecte, transports, stockage, tri et traitement nécessaire à la récupération des éléments et matériaux réutilisables ou de l'énergie, ainsi qu'au dépôt ou au rejet dans le milieu naturel de tous autres produits dans des conditions qui ne soient pas de nature à produire des effets nocifs sur le sol, la flore et la faune, et façon générale, à porter atteinte à la santé de l'homme et de l'environnement.

pour cela, l'exploitant doit organiser la gestion de ses déchets de façon à :

- limiter à la source la quantité et la toxicité des ses déchets en adoptant une technologie propre ;
- trier, recycler, valoriser, ses sous-produits de fabrication ;
- s'assurer du traitement ou du prétraitement des ses déchets, notamment par voie physico-chimique, biologique ou thermique ;
- s'assurer, pour les déchets ultimes dont le volume est strictement limité, d'un stockage dans les meilleures conditions possibles.

L'exploitant organise le tri, la collecte et l'élimination des déchets générés par l'établissement.

6 - 1 - 1 Liste des déchets génères

Les déchets générés par l'établissement sont constitués :

- des déchets induits par la station service :
 - des déchets solides constitués de chiffons, papiers, gants ;
 - des déchets d'hydrocarbures provenant de l'entretien des cuves de stockage (fond de cuves) ou de la maintenance des séparateurs d'hydrocarbures.
- des déchets induits par l'hypermarché :
 - des déchets d'emballage (papiers, cartons, plastiques...)
 - des déchets biodégradables constitués de produits alimentaires (Fruits et légumes, déchets de découpe du fromage, déchets de découpe de viande ;
- des déchets de type ménagers ;
- des déchets de maintenance des égouts.

6 - 1 - 2 Stockage des déchets

Les déchets produits sont stockés, avant leur revalorisation ou élimination, dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par les eaux météorites, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envois et odeurs) pour les populations avoisinantes et l'environnement.

Les stockages temporaires, avant recyclage ou élimination des déchets spéciaux, sont réalisés sur des cuvettes de rétentions étanches et si possible protégés des eaux météorites.

6 - 1 - 3 Elimination

Les déchets qui ne peuvent pas être valorisés sont éliminés dans des installations régulièrement autorisées au titre du code de l'environnement, dans des conditions nécessaires pour assurer la protection de l'environnement. L'exploitant est en mesure d'en prouver l'élimination sur demande de l'inspecteur des installations classées.

6 - 1 - 4 Transport et transvasement

L'exploitant s'assure que les transporteurs et collecteurs dont il emploie les services respectent les règles de l'art en matière de transport (notamment règlement sur le transport des matières dangereuses pour les déchets industriels spéciaux), de transvasement, ou de chargement .

En application du principe de proximité, l'exploitant limite le transport des déchets en distance et en volume.

6 - 1 - 5 Registre

L'exploitant tient une comptabilité régulière et précise des déchets produits par son établissement.

Pour chaque enlèvement les renseignements minimum suivants sont consignés sur un document de forme adapté (registre, fiche d'enlèvement, listings informatiques... et conservé par l'exploitant :

- code du déchet selon la nomenclature ;
- origine et dénomination du déchet ;
- quantité enlevée ;
- date d'enlèvement ;
- nom de la société de ramassage et numéro d'immatriculation du véhicule utilisé ;
- destination du déchets (éliminateur) ;
- nature de l'élimination effectuée.

Ce registre est mis, à sa demande, à la disposition du service chargé de l'inspection des installations classées.

6 - 1 - 6 Application de l'Arrêté Ministériel du 4 Janvier 1985

L'exploitant est tenu de se conformer aux dispositions de l'Arrêté Ministériel du 4 janvier 1985, notamment en ce qui concerne l'émission d'un bordereau de suivi.

L'exploitant fait parvenir trimestriellement avant le 10 du mois suivant à l'inspecteur des installations classées, un état récapitulatif de la production et de l'élimination des déchets générés dans son établissement, sous la forme d'un des formulaires prévus aux annexes IV de l'Arrêté Ministériel du 4 janvier 85 relatif au contrôle des circuits d'élimination des déchets générateurs de nuisances.

7 - PREVENTION DES NUISANCES SONORES

7 - 1- PREVENTION

L'installation doit être construite, équipée et exploitée de façon que son fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits transmis par voie aérienne ou solidienne susceptible de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou de constituer une nuisance pour celui-ci.

Pour limiter la propagation des émissions sonores, les camions et engins circulent, manœuvrent sur le site à allure réduite et pendant la journée de 7 h 00 à 22 h 00.

Les prescriptions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement lui sont applicables.

7 - 2- TRANSPORT -- MANUTENTION

Les véhicules de transport de réception et d'enlèvement des marchandises (camions, chariots élévateurs, ...) utilisés à l'intérieur de l'établissement doivent être conformes aux dispositions en vigueur les concernant en matière de limitation de leurs émissions sonores.

7 - 3- AVERTISSEURS

L'usage de tous appareils de communications par voie acoustique (sirènes, avertisseurs, haut-parleurs, ect) gênants pour le voisinage est interdit, sauf si leur emploi est exceptionnel et réservé à la prévention ou au signalement d'incidents graves ou d'accidents.

7 - 4- LES NIVEAUX SONORES EN LIMITE DE PROPRIETE

Les niveaux limites de bruit exprimés en dB(A) engendrés par le fonctionnement de l'établissement ne doivent pas excéder les valeurs suivantes en limite de propriété :

Le jour : 7 h 00 à 22 h 00	La nuit : 22h00 à 7h00
70 dB (A)	60 dB(A)

7 - 5- EMERGENCES ADMISSIBLES

Les émissions sonores de l'installation ne doivent pas engendrer une **émergence** supérieure aux valeurs admissibles fixées dans le tableau ci-après, dans les zones d'émergence réglementées telles que définies dans l'arrêté ministériel du 23 janvier 1997 :

Niveau de bruit ambiant existant dans les zones à émergence réglementée (incluant le bruit de l'établissement)	Emergence admissible pour la période allant de 7 h 00 à 22 h 00 sauf dimanches et jours fériés	Emergence admissible pour la période allant de 22 h 00 à 7 h 00 sauf dimanches et jours fériés
Supérieur à 45 dB(A)	5 dB(A)	3 dB(A)

L'émergence est mesurée dans les zones d'émergence réglementées au voisinage du site, telles que les zones constructibles existantes, les locaux occupés (industriels, artisans) ou habités par des tiers et tout local s'implantant ultérieurement dans les zones constructibles connues à la date de notification du présent arrêté.

7 - 6- CONTROLE DES VALEURS D'EMISSION

L'exploitant fait réaliser tous les **3 ans**, à ses frais, une mesure des niveaux d'émission sonore de son établissement par une personne ou un organisme qualifié choisi aux emplacements les plus représentatifs des bruits émis par son établissement.

Dans la mesure où le point précédent ne serait pas respecté, les résultats de mesure sont transmis à l'inspecteur des installations classées accompagnés de propositions en vue de corriger la situation. L'exploitant prend toute disposition utile pour remédier à la situation.

L'exploitant ouvre un registre dans lequel il reporte les éléments suivants :

- carte localisant toutes les zones d'émergence réglementées existantes au moment de la notification de l'arrêté.
- la définition des points de mesure dans les zones précédentes
- la fréquence des mesures de bruits à effectuer.

Les éléments constituant ce registre doivent être soumis à l'approbation de l'Inspecteur de Installations Classées.

La mesure des émissions sonores est réalisée selon la méthode fixée à l'annexe de l'Arrêté Ministériel du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement.

7 - 6 - 1 Vibrations

En cas de missions de vibrations mécaniques gênantes pour le voisinage ainsi que pour la sécurité des biens ou des personnes, les points de contrôle, les valeurs des niveaux admissibles ainsi que la mesure des niveaux vibratoires émis seront déterminés suivant les spécifications des règles techniques annexées à la circulaire ministérielle n° 86 23 du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement par les Installations Classées

8 - PREVENTION DES RISQUES

8 - 1- GENERALITES

L'exploitant prend toutes dispositions pour prévenir les incidents, accidents, et pour en limiter les conséquences. Il organise sous sa responsabilité les mesures appropriées pour obtenir et maintenir cette prévention des risques. Il met en place le dispositif nécessaire pour en obtenir l'application et le maintien ainsi que pour détecter et corriger les écarts éventuels.

8 - 1 - 1 Comportement au feu des bâtiments

Les installations situées dans un local partiellement ou totalement clos présenteront des murs et planchers hauts coupe-feu de degré 2 heures et seront équipées au moins de deux portes coupe-feu de degré 2 heures à fermeture permanente ou comprenant un dispositif ferme-porte automatique ; ces portes seront munies d'un système d'ouverture anti-panique visant, d'une part, à éviter la propagation des effets du sinistre éventuel et, d'autre part, à assurer l'évacuation rapide des personnes.

Ces portes d'une largeur minimale de 0,80 mètre seront situées en des endroits tels que leur efficacité et leur accessibilité soient maximales au regard des risques potentiels ; leur accès sera maintenu dégagé sur une largeur minimale de 5 mètres de part et d'autre de l'axe médian des portes.

8 - 1 - 2 Accessibilité

L'installation doit être accessible pour permettre l'intervention des services d'incendie et de secours. Elle est desservie, sur au moins une face, par une voie-engin, ou par une voie échelle si le plancher bas de cette installation est à une hauteur supérieure à 8 mètres par rapport à cette voie.

Pour les installations situées dans un local partiellement ou totalement clos, une des façades est équipée d'ouvrant permettant le passage de sauveteurs équipés.

8 - 2- ZONES DE DANGERS

L'exploitant définit les zones pouvant présenter des risques d'incendie, d'explosion ou d'émanations toxiques de par la présence des produits stockés ou utilisés, ou d'atmosphères explosives ou nocives pouvant survenir soit de façon permanente ou semi-permanente dans le cadre du fonctionnement normal des installations, soit de manière épisodique avec une faible fréquence et de courte durée.

Les zones de dangers sont matérialisées par des moyens appropriés et reportées sur un plan tenu à jour

8 - 3- ETUDE DE DANGER

L'étude des danger rédigée par l'exploitant est révisée à l'occasion de toute modification importante ou non à une procédure d'autorisation

8 - 4- DEFENSE INCENDIE

8 - 4 - 1 Moyens de secours

L'installation doit être dotée de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur.

A minima, l'établissement doit disposer des moyens de secours suivants :

- une installation d'extinction automatique à eau asservie à une détection incendie ;
- des extincteurs répartis par fraction de 150 m². les extincteurs sont répartis à l'intérieur des locaux, sur les aires extérieures et les lieux présentant des risques spécifiques, à proximité des dégagements, bien visibles et facilement accessibles. Les agents d'extinction doivent être appropriés aux risques à combattre et compatibles avec les produits stockés ;
- des protections individuelles permettant en cas de sinistre ;
- des robinets d'incendie armés (RIA) de 20 mm et 40 mm judicieusement répartis et installés conformément aux normes NF S 61 201 et S 62 201 (40 mm obligatoirement pour les locaux hors surface de vente). Ils doivent être placés à proximité des issues. Leur choix et leur nombre doivent être tels que toute la surface des locaux puisse être battue par l'action simultanée de deux lances au moins en tenant compte des aménagements intérieurs. Ils sont protégés contre les chocs et le gel ;
- une équipe d'agents de sécurité présente en permanence dans les locaux du centre commercial ;
- un système de transmission d'alerte repris par le poste de commandement, permettant une intervention rapide des équipes d'intervention.

La défense extérieure contre l'incendie est réalisée conformément aux normes NFS 61.213 et NFS 62.200. L'ensemble de la défense extérieure est composée de 6 poteaux incendie reliés par un réseau maillé.

Une attestation de conformité des poteaux ou des bouches d'incendie, aux normes NFS 62.213 et NFS 61.200 doit être établie et tenue à la disposition de l'inspection des installations classées

8 - 4 - 2 Signalisation

La norme NFX 08 003 relative à l'emploi des couleurs et des signaux de sécurité est appliquée conformément à l'arrêté du 4 août 1982 afin de signaler les emplacements :

- des moyens de secours ;
- des stockages présentant des risques ;
- des locaux à risque ;
- des boutons d'arrêt d'urgence
- diverses interdictions.

8 - 4 - 3 Plan de secours

L'exploitant est tenu d'établir un plan d'intervention interne (PPI) qui définit les mesures d'organisation, les méthodes d'intervention et les moyens qu'il met en œuvre en cas d'accident en vue de protéger le personnel.

Ce PPI doit régulièrement être mis à jour. Il le sera en particulier, à chaque modification de l'installation, à chaque modification de l'organisation, à la suite de mouvements de personnels susceptibles d'intervenir dans le cadre de l'application de ce plan d'intervention et en tout état de cause au moins une fois par an.

Lors de l'élaboration de ce PPI ou lors de sa révision, l'exploitant devra définir des actions à engager cohérentes avec l'étude des dangers de l'établissement et avec les prescriptions édictées par le présent arrêté.

8 - 5- LOCALISATION DES RISQUES

L'exploitant recense, sous sa responsabilité, les parties de l'installation qui, en raison des caractéristiques qualitatives et quantitatives des matières mises en œuvre, stockées, utilisées ou produites, sont susceptibles d'être à l'origine d'un sinistre pouvant avoir des conséquences directes ou indirectes sur l'environnement, la sécurité ou le maintien en sécurité de l'installation. L'exploitant détermine pour chacune de ces parties de l'installation la nature du risque (incendie, atmosphères explosives ou émanations toxiques). Ce risque est signalé. Les ateliers et aires de manipulation de ces produits doivent faire partie de ce recensement.

8 - 6- RISQUE DE MALVEILLANCE

L'établissement est efficacement clôturé sur la totalité de sa propriété par une clôture d'au moins 2 mètres de hauteur.

Le site est surveillé en permanence. Celui-ci est équipé d'une détection d'intrusion avec report d'alarme. Les détecteurs sont reliés à une centrale qui transmet toute infraction vers un centre de télésurveillance et au poste de gardiennage. L'exploitant établit une consigne sur la nature et la fréquence des contrôles que doit assurer le gardien. Le personnel de gardiennage est familiarisé avec les installations et les risques encourus et reçoit à cet effet une formation spécifique.

8 - 7- INTERDICTION DES FEUX

Il est interdit d'apporter du feu sous une forme quelconque dans les installations visées au point 4-2, présentant des risques d'incendie ou d'explosion, sauf pour la réalisation de travaux ayant fait l'objet d'un « permis de feu ». Cette interdiction est affichée en caractères apparents et toujours lisibles.

8 - 8- DETECTION DE FEU

L'établissement doit être doté d'un système d'alarme sonore fixe, distinct des autres signaux sonores utilisés dans l'établissement. Ce système d'alarme sera audible en tout point du bâtiment pendant le temps nécessaire à l'évacuation.

Le fonctionnement du dispositif d'alarme sonore est assuré au moyen de commandes judicieusement réparties.

8 - 9- CONSIGNES

8 - 9 - 1 Consignes de sécurité

Sans préjudice des dispositions du code du travail, les consignes précisant les modalités d'application des dispositions du présent arrêté sont établies, tenues à jour et affichées dans les lieux fréquentés par le personnel. Ces consignes indiquent notamment :

- l'interdiction d'apporter du feu sous une forme quelconque, dans les installations visées au point 4-4,
- l'obligation du permis d'intervention pour les parties de l'installation visées au point 4-2,
- les procédures d'arrêt d'urgence et de mise en sécurité de l'installation (électricité, réseaux de fluides),
- les mesures à prendre en cas de fuite sur un récipient ou une canalisation contenant des substances dangereuses, notamment les conditions prévues au point 5-2-2
- les moyens d'extinction à utiliser en cas d'incendie comprenant notamment la liste et l'emplacement des moyens d'intervention,
- la procédure d'évacuation du personnel en cas de sinistre,
- la procédure d'alerte avec les numéros de téléphone du responsable d'intervention de l'établissement, des services d'incendie et de secours, etc...

8 - 9 - 2 Consignes en cas d'accident :

Le personnel doit être averti et formé à la manipulation des produits dangereux présents dans les procédés de fabrication ou dans les matières mises en œuvre. Il doit connaître les précautions à observer et les mesures à prendre en cas d'accident. Il dispose de consignes de sécurité et d'incendie pour la mise en œuvre des moyens d'intervention, l'évacuation des personnels et l'appel au moyens de secours extérieurs.

Les formations spécifiques à ces dispositions sont consignées sur un registre, tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.

8 - 9 - 3 Consignes d'exploitation :

Les consignes d'exploitation des unités, stockages ou équipements divers, principalement ceux susceptibles de contenir des matières toxiques ou dangereuses sont obligatoirement écrites et comportent explicitement la liste détaillée des contrôles à effectuer, en marche normale, dans les périodes transitoires, lors d'opérations exceptionnelles, à la suite d'un arrêt, après des travaux d'entretien ou de modification.

Ces consignes prévoient notamment :

- Les modes opératoires,
- La fréquence de contrôle des dispositifs de sécurité et de traitement des pollutions et nuisances générées,
- Les instructions de maintenance et de nettoyage ;
- Les conditions de remise en servi après un arrêt.

8 - 9 - 4 Permis de feu ou de travail

Tous les travaux de réparation ou de maintenance sortant du domaine de l'entretien courant ou mettant en œuvre une flamme nue ou des appareils générateurs d'étincelles ne peuvent être effectués qu'après délivrance d'un permis de feu ou de travail dûment signé par l'exploitant ou par la personne qu'il aura nommément désignée.

Ces travaux ne peuvent s'effectuer qu'en respectant les règles définies par une consigne particulière établie sous la responsabilité de l'exploitant et jointe au permis de feu ou de travail.

Cette consigne définit les conditions de préparation, d'exécution des travaux ainsi que celles de remise en service des installations.

Le nombre de permis de feu ou de travail délivrés est compatible avec le respect de la sécurité tant au niveau général qu'au niveau des règles minimales de surveillance.

8 - 9 - 5 Vérification

Toutes les vérifications concernant notamment les moyens de lutte contre l'incendie, les installations électriques, les dispositifs de sécurité, les chariots élévateurs, les équipements sous pression, les portes automatiques doivent faire l'objet d'une inscription sur un registre ouvert à cet effet avec les mentions suivantes :

- date et nature des vérifications,
- personne ou organisme chargé de la vérification,
- motif de la vérification : vérification périodique ou suite à un accident et, dans ce cas, nature et cause de l'accident.

8 - 9 - 6 Organes de manœuvre

Les organes de manœuvre importants pour la mise en sécurité des installation et pour la maîtrise d'un sinistre éventuel, tels que vannes de gaz, coupure alimentation BT, arrêts coups de poing,... sont implantés de façon à rester manœuvrables en cas de sinistre et/ou sont installés de façon redondante et judicieusement répartis.

8 - 9 - 7 Utilités

L'exploitant prend les dispositions nécessaires pour assurer en permanence la fourniture et la disponibilité des utilités qui concourent à la mise en sécurité des installations et à leur arrêt d'urgence.

Les organes principaux doivent prendre automatiquement une position de sécurité en cas de perte d'énergie motrice.

8 - 9 - 8 Eclairage de sécurité

Un éclairage de sécurité doit être réalisé conformément à l'arrêté du 10 novembre 1976.

9 - INSTALLATIONS ELECTRIQUES – PROTECTION CONTRE LA Foudre

Les installations électriques sont réalisées conformément au décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988 pris pour l'application des dispositions du livre II du code du travail en ce qui concerne la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

Les installations électriques des locaux de charge des batteries doivent être conformes à la norme NFC 15.100 et à l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 relatif à la réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées et susceptibles de présenter des risques d'explosion.

Un interrupteur général bien signalé permettant de couper l'alimentation générale est installé à proximité d'une sortie.

L'entrepôt est équipé d'une installation de protection contre la foudre conforme à l'arrêté du 28 janvier 1993 e taux normes NF C 17 100 et NF C 17 102.

10 - DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES A LA STATION SERVICE

10 - 1- DESCRIPTION DE L'INSTALLATION

10 - 1 - 1 Station-service :

L'installation où les carburants sont transférés de réservoirs de stockage fixes dans les réservoirs à carburant de véhicules à moteur. La station-service est ouverte au public ou non ouvertes au public.

10 - 1 - 2 Débit maximum équivalent

Le débit maximum équivalent des pompes présent dans la station est de 33.6 m3/h.

10 - 1 - 3 Décanteur-séparateur d'hydrocarbures :

La station est équipée de deux dispositifs décanteur-séparateur d'hydrocarbures vers lesquels les effluents susceptibles de contenir des hydrocarbures sont orientés avant rejet. Ces dispositifs permettent de séparer les matières en suspension et les hydrocarbures des eaux collectées. Les décanteurs-séparateurs d'hydrocarbures sont munis d'un dispositif d'obturation automatique, en sortie de séparateur, en cas d'afflux d'hydrocarbures empêchant tout déversement d'hydrocarbures dans le réseau.

10 - 1 - 4 Libre-service surveillé :

La station service est une installation considérée comme étant en libre-service surveillée lorsque le transfert du produit est effectué sous la surveillance d'un personnel d'exploitation de permanence connaissant le fonctionnement des installations et capable de mettre en œuvre les moyens de première intervention en matière d'incendie et de protection de l'environnement. La surveillance (directe ou indirecte) est assurée par un personnel d'exploitation présent sur le site. La personne effectuant le transfert de produit est distincte de la personne assurant la surveillance.

10 - 1 - 5 Libre-service sans surveillance :

La station service est une installation en libre-service lorsque celle-ci est considérée comme non surveillée.

10 - 1 - 6 Liquides inflammables :

Les produits délivrés par la station service sont des liquides inflammables dont les caractéristiques répondent aux définitions de la rubrique 1430 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.

10 - 2- IMPLANTATION

Le niveau de référence est celui de la voirie publique située à l'air libre et desservant la construction utilisable par les engins des services publics et de secours et de lutte contre l'incendie. S'il y a deux accès par des voies situées à des niveaux différents, le niveau de référence sera déterminé par la voie la plus basse.

Les distances d'éloignement suivantes, mesurées horizontalement à partir des parois de l'appareil de distribution (ou de remplissage) le plus proche des établissements visés ci-dessous, doivent être observées :

- 17 mètres des issues d'un établissement recevant du public de 1re, 2e, 3e ou 4e catégorie ;
- 5 mètres de l'issue principale d'un établissement recevant du public de la 5e catégorie (magasin de vente dépendant de l'installation) avec l'obligation d'une issue de secours arrière ou latérale permettant l'évacuation du public, sans exposition à moins de 17 mètres des appareils de distribution ;
- 17 mètres des issues d'un immeuble habité ou occupé par des tiers, extérieur à l'établissement ou d'une installation extérieure à l'établissement présentant des risques d'incendie ou d'explosion ou des issues d'un immeuble habité ou occupé par des tiers sous lequel est implanté l'installation ;
- 5 mètres des issues ou des ouvertures des locaux administratifs ou techniques de l'installation ; cette distance peut, dans le cas des appareils de distribution de carburant « 2 temps », être ramenée à 2 mètres ; avec l'obligation d'une issue de secours arrière (façade du bâtiment opposée aux appareils de distribution ou de remplissage) ou latérale permettant l'évacuation du public, sans exposition à un flux thermique éventuel en cas d'incendie ;
- 5 mètres de limites de la voie publique et des limites de l'établissement, cette distance pouvant être ramenée à 1,5 mètre sur un seul côté, lorsque la limite est constituée par un mur coupe-feu de degré 2 heures de 2,5 mètres de haut ou lorsque les liquides inflammables distribués appartiennent à la deuxième catégorie ;

Le principe des distances d'éloignement ci-dessus s'applique également aux distances mesurées à partir de la limite de l'aire de dépôtage la plus proche de l'établissement concerné.

Les stockages de bouteilles de gaz combustibles liquéfiées respectent les conditions minimales d'éloignement suivantes des parois des appareils de distribution ou de remplissage de liquides inflammables :

- 6 mètres, si la capacité du dépôt de bouteilles est au plus de 15 000 kilogrammes ;
- 7,5 mètres pour une capacité de dépôt supérieure à 15 000 kilogrammes.

10 - 3- RESERVOIRS DE STOCKAGE ENTERRES ET EQUIPEMENT ANNEXE

10 - 3 - 1 Caractéristiques des réservoirs et détection de fuite

Les réservoirs enterrés sont à double paroi en acier, conformes aux normes en vigueur et sont munis d'un système de détection de fuite entre les deux protections qui déclenchera automatiquement une alarme optique et acoustique.

10 - 3 - 2 Limiteur de remplissage

Toute opération de remplissage doit être contrôlée par un dispositif de sécurité qui interrompt automatiquement le remplissage du réservoir lorsque le niveau maximal d'utilisation est atteint.

Ce dispositif doit être conforme à la norme NFM 88-502 ou à tout autre norme d'un Etat membre de l'Espace économique européen reconnue équivalente, limiteur de remplissage pour réservoir enterré de stockage de liquides inflammables. Il doit être autonome et fonctionner lorsque le ravitaillement du réservoir s'effectue par gravité ou avec une pompe.

Sur chaque canalisation de remplissage et à proximité de l'orifice doit être mentionnée, de façon apparente, la pression maximale de service du limiteur de remplissage. Il est interdit de faire subir au limiteur de remplissage, en exploitation, des pressions supérieures à la pression maximale de service.

10 - 3 - 3 Indicateur du volume contenu dans les réservoirs

Chaque réservoir doit être équipé d'un dispositif permettant de connaître à tout moment le volume du liquide contenu.

Ce dispositif est indépendant du limiteur de remplissage

10 - 3 - 4 Contrôles d'étanchéité

Les contrôles d'étanchéité sont réalisés conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 22 juin 1998 relatif aux réservoirs enterrés de liquides inflammables et de leurs équipements annexes. L'ensemble des justificatifs correspondant sont mis à la disposition de l'inspection des installations classées sur simple demande.

10 - 3 - 5 Système de récupération des vapeurs

La station-service est équipée de systèmes actifs de récupération des vapeurs (composés organiques volatils) afin de permettre le retour d'au moins 80 % des composés organiques volatils dans les réservoirs fixes des stations-service.

Ces systèmes de récupération des vapeurs sont conforme à une réglementation et aux normes en vigueur.

Les systèmes de récupération des vapeurs d'essence sont constitués de quatre types d'équipements :

- un pistolet de remplissage dont le système de dépression est ouvert à l'atmosphère ;
- un flexible de type coaxial ou présentant des garanties équivalentes afin de véhiculer à la fois l'essence et les vapeurs ;
- un organe déprimogène permettant d'assister l'aspiration des vapeurs du réservoir du véhicule pour les transférer vers le réservoir de la station-service ;

- un dispositif de régulation permettant de contrôler le rapport entre le débit de vapeur aspirée et le débit d'essence distribuée.

Le retour des vapeurs dans les réservoirs fixes de la station-service s'effectue dans des canalisations de diamètre suffisant pour permettre l'écoulement des vapeurs .

Le système de récupération de vapeurs nécessite la mise en place de dispositifs anti-retour de flamme de part et d'autre de tout élément susceptible de générer une ignition du mélange gazeux. " Les dispositifs arrête-flamme (aussi appelés anti-retour de flamme) doivent être conformes à la norme NF EN 12874, ou aux normes ou spécifications techniques ou aux procédés de fabrication prévus dans les réglementations d'un Etat membre de l'Union européenne ou d'un autre Etat partie à l'accord instituant l'Espace économique européen, assurant un niveau de sécurité équivalent. "

Le système de dépression, la connexion entre la sortie des vapeurs et le raccordement de l'équipement à la canalisation de retour des vapeurs d'essence vers le réservoir, notamment, sont considérés comme des éléments susceptibles de générer une ignition du mélange gazeux.

Un organe de coupure doit être mis en place entre le distributeur d'essence et la canalisation de retour des vapeurs d'essence, en vue de permettre que les opérations de maintenance sur le système de récupération des vapeurs se déroulent dans des conditions de sécurité.

10 - 3 - 6 Installations électriques

Les installations électriques doivent être réalisées conformément au décret no 88-1056 du 14 novembre 1988 pris pour l'exécution des dispositions du livre II du code du travail (titre III : hygiène, sécurité et conditions de travail) en ce qui concerne la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

L'installation électrique comportera un dispositif de coupure générale permettant d'interrompre, en cas de fausse manœuvre, d'incident ou d'inobservation des consignes de sécurité, l'ensemble du circuit électrique à l'exception des systèmes d'éclairage de secours non susceptibles de provoquer une explosion, et permettant d'obtenir l'arrêt total de la distribution de carburant. Un essai du bon fonctionnement du dispositif de coupure générale sera réalisé au moins une fois par an.

La commande de ce dispositif est placée en un endroit facilement accessible à tout moment au préposé responsable de l'exploitation de l'installation.

Lorsque l'installation est exploitée en libre-service sans surveillance, le dispositif de coupure générale ci-dessus prescrit est manœuvrable à proximité de la commande manuelle doublant le dispositif de déclenchement automatique de lutte fixe contre l'incendie.

Dans le cas d'une installation en libre-service sans surveillance, le déclenchement des alarmes et systèmes de détection précités, la mise en service du dispositif automatique d'extinction ainsi que la manœuvre du dispositif de coupure générale sont retransmis afin d'aviser un responsable nommé désigné.

Dans les parties de l'installation visées se trouvant en « atmosphères explosives », les installations électriques doivent être conformes aux dispositions du décret no 96-1010 du 19 novembre 1996 relatif aux appareils et aux systèmes de protection destinés à être utilisés en atmosphère explosible. Elles doivent être réduites à ce qui est strictement nécessaire aux besoins de l'exploitation et être entièrement constituées de matériels utilisables dans les atmosphères explosives.

Les canalisations électriques ne doivent pas être une cause possible d'inflammation et doivent être convenablement protégées contre les chocs, contre la propagation des flammes et contre l'action des produits présents dans la partie de l'installation en cause.

10 - 3 - 7 Mise à la terre des équipements

Les équipements métalliques (réservoirs, cuves, canalisations) doivent être mis à la terre conformément aux règlements et aux normes applicables, compte tenu notamment de la nature explosive ou inflammable des produits.

Sous réserve des impératifs techniques qui peuvent résulter de la mise en place de dispositifs de protection cathodique, les installations fixes de transfert de liquides inflammables, ainsi que les charpentes et enveloppes métalliques seront reliées électriquement entre elles ainsi qu'à une prise de terre unique. La continuité des liaisons devra présenter une résistance inférieure à 1 ohm et la résistance de la prise de terre sera inférieure à 10 ohms.

10 - 3 - 8 Implantation des appareils de distribution et de remplissage

Les pistes, et les aires de stationnement des véhicules en attente de distribution sont disposées de telle façon que les véhicules puissent évoluer en marche avant.

Les pistes, les aires de stationnement des réservoirs mobiles en attente de remplissage doivent permettre une évacuation en marche avant desdits réservoirs.

Les pistes et les voies d'accès ne doivent pas être en impasse.

Les appareils de distribution et de remplissage devront être ancrés et protégés contre les heurts de véhicules, par exemple au moyen d'îlots de 0,15 mètre de hauteur, de bornes ou de butoirs de roues.

10 - 3 - 9 Surveillance de l'exploitation

L'exploitation doit se faire sous la surveillance, directe ou indirecte, d'une personne nommément désignée par l'exploitant et ayant une connaissance de la conduite de l'installation et des dangers et inconvénients des produits utilisés ou stockés dans l'installation.

10 - 3 - 10 Contrôle de l'utilisation des appareils de distribution et de remplissage

Sauf dans le cas d'une exploitation en libre-service, l'utilisation des appareils de distribution et de remplissage en liquides inflammables doit être assurée par un agent d'exploitation, nommément désigné par l'exploitant et ayant une connaissance de la conduite de l'installation et des dangers et inconvénients des produits utilisés ou stockés dans l'installation.

Dans le cas d'une exploitation en libre-service, un agent d'exploitation (ou une société spécialisée) doit pouvoir intervenir rapidement en cas d'alarme.

10 - 3 - 11 Etat des stocks de liquides inflammables

L'exploitant doit être en mesure de fournir une estimation des stocks ainsi qu'un bilan « quantités réceptionnées - Quantités délivrées » pour chaque catégorie de liquides inflammables détenus, auxquels est annexé un plan général des stockages. Cette information est tenue à la disposition des services d'incendie et de secours et de l'inspection des installations classées.

10 - 3 - 12 Protection individuelle

Sans préjudice des dispositions du code du travail, et si nécessaire dans le cadre de l'exploitation, des matériels de protection individuelle, adaptés aux risques présentés par l'installation et permettant

l'intervention en cas de sinistre, doivent être conservés à proximité du dépôt et du lieu d'utilisation. Ces matériels doivent être entretenus en bon état et vérifiés périodiquement. Le personnel doit être formé à l'emploi de ces matériels.

10 - 3 - 13 Moyens de secours contre l'incendie

L'installation est dotée de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques et au moins protégée comme suit :

- d'un système d'alarme incendie (ou tout moyen permettant d'alerter les services d'incendie et de secours dans le cas des installations sous surveillance) ;
- pour chaque îlot de distribution : un système manuel commandant en cas d'incident une alarme optique ou sonore ;
- d'un dispositif permettant de rappeler à tout instant aux tiers les consignes de sécurité et les conduites à tenir en cas de danger ou d'incident, au besoin par l'intermédiaire d'un ou de plusieurs haut-parleurs ;
- pour chaque îlot de distribution : un extincteur homologué 223 B ; pour l'aviation l'extincteur doit être conforme aux dispositions de l'arrêté du 23 janvier 1980 relatif aux précautions à prendre pour l'avitaillement des aéronefs en carburant sur les aérodromes ;
- pour l'aire de distribution des stations-service et à proximité des bouches d'emplissage de réservoirs : d'une réserve de produit absorbant incombustible en quantité adaptées au risque, sans être inférieure à 100 litres, des moyens nécessaires à sa mise en œuvre ; la réserve de produit absorbant est protégée par couvercle ou par tout dispositif permettant d'abriter le produit absorbant des intempéries ;
- pour chaque local technique : un extincteur homologué 233 B ;
- pour le stockage des marchandises et le sous-sol : un extincteur homologué 21 A-144 B 1 ou un extincteur homologué 21 A-233 B et C ;
- pour le tableau électrique : un extincteur à gaz carbonique (2 kilogrammes) ou un extincteur à poudre ABC ;
- présence sur l'installation d'au moins une couverture spéciale anti-feu.

Les dispositifs cités ci-dessus seront adaptés au risque à couvrir, en nombre suffisant et correctement répartis.

Pour les installations de distribution, les moyens de lutte contre l'incendie prescrits dans les paragraphes précédents pourront être remplacés par des dispositifs automatiques d'extinction présentant une efficacité au moins équivalente. Ce type de dispositifs est obligatoire pour les installations fonctionnant en libre-service sans surveillance et pour les installations de remplissage de la première catégorie.

Une commande de mise en œuvre manuelle doublera le dispositif de déclenchement automatique de défense fixe contre l'incendie.

Cette commande sera installée en dehors de l'aire de distribution en un endroit accessible au préposé éventuel à l'exploitation, ainsi qu'à toute autre personne.

Régulièrement et au moins une fois par an, tous les dispositifs seront entretenus par un technicien compétent et leur bon fonctionnement vérifié. Les rapports d'entretien et de vérification seront tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.

L'installation doit permettre l'évacuation rapide des véhicules en cas d'incendie.

10 - 3 - 14 Interdiction des feux

Les prescriptions que doit observer l'utilisateur seront affichées soit en caractères lisibles soit au moyen de pictogrammes et ce au niveau de chaque appareil de distribution. Elles concerneront notamment l'interdiction de fumer, d'utiliser un téléphone portable (le téléphone doit être éteint), d'approcher un appareil pouvant provoquer un feu nu, ainsi que l'obligation d'arrêt du moteur. Pour l'aviation, l'obligation d'arrêt du moteur ne s'applique pas lorsqu'il s'agit d'assurer l'avitaillement de services d'urgence.

10 - 4- AMENAGEMENT ET CONSTRUCTION DES APPAREILS DE DISTRIBUTION ET DE REMPLISSAGE

10 - 4 - 1 Accès –

Dans tous les cas, un accès aisé pour les véhicules d'intervention doit être prévu.

Sauf dans le cas d'une installation de remplissage dotée de dispositifs rendant impossible l'utilisation des appareils de remplissage à des personnes non-autorisées, l'accès à l'installation de remplissage est fermé par une clôture d'une hauteur minimale de 2 mètres.

10 - 4 - 2 Appareils de distribution –

L'habillage des parties de l'appareil de distribution où interviennent les liquides inflammables (unités de filtration, de pompage, de dégazage, etc.) doit être en matériaux de catégorie M 0 et M I au sens de l'arrêté du 4 juin 1973 modifié portant classification des matériaux et éléments de construction par catégorie selon leur comportement au feu.

Les parties intérieures de la carrosserie de l'appareil de distribution doivent être ventilées de manière à ne permettre aucune accumulation des vapeurs des liquides distribués.

La partie de l'appareil de distribution où peuvent être implantés des matériels électriques ou électroniques non de sûreté doit constituer un compartiment distinct de la partie où interviennent les liquides inflammables. Ce compartiment doit être séparé de la partie où les liquides inflammables sont présents par une cloison étanche aux vapeurs d'hydrocarbures, ou par un espace ventilé assurant une dilution continue, de manière à le rendre inaccessible aux vapeurs d'hydrocarbure.

Les appareils de distribution sont installés et équipés de dispositifs adaptés de telle sorte que tout risque de siphonnage soit écarté.

Toutes dispositions sont prises pour les égouttures sous les appareils de distribution n'entraînent pas de pollution du sol ou de l'eau.

Lorsque l'appareil est alimenté par une canalisation fonctionnant en refoulement, l'installation est équipée d'un dispositif de sécurité arrêtant automatiquement l'arrivée de produit en cas d'incendie ou de renversement accidentel du distributeur.

Pour les installations en libre-service sans surveillance, le volume en liquide inflammable délivré par opération par les appareils de distribution en libre-service sans surveillance sera limité à 120 litres de liquides inflammables de la catégorie de référence (coefficient 1) et à l'équivalent pour les autres catégories, exception faite toutefois des installations dont l'accès est réservé aux personnes formées à cet effet.

Dans le cas de paiement par billets, toutes dispositions sont prises pour que les actes de malveillance éventuels n'aient pas de conséquences sur les appareils de distributions.

10 - 4 - 3 Les flexibles –

Les flexibles de distribution ou de remplissage sont conformes à la norme en vigueur. Les flexibles sont entretenus en bon état de fonctionnement et remplacés au plus tard six ans après leur date de fabrication. Dans le cas des installations exploitées en libre-service, les flexibles autres que ceux présentant une grande longueur et destinés au transvasement de gazole seront équipés de dispositifs de manière à ce qu'ils ne traînent pas sur l'aire de distribution.

Les rapports d'entretien et de vérification sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées. Un dispositif approprié empêche que celui-ci ne subisse une usure due à un contact répété avec le sol. Le flexible doit être changé après toute dégradation.

10 - 4 - 4 Dispositifs de sécurité –

Dans le cas des installations en libre-service et des installations de remplissage, l'ouverture du clapet du robinet et son maintien en position ouverte ne doit pas pouvoir s'effectuer sans intervention manuelle.

Toute opération de distribution doit être contrôlée par un dispositif de sécurité qui interrompt automatiquement le remplissage du réservoir quand le niveau maximal d'utilisation est atteint. Dans l'attente d'avancées techniques, ces dispositions ne s'appliquent pas au chargement par dôme des réservoirs mobiles ni aux opérations d'avitaillement des aéronefs dès lors qu'elles ne permettent pas le remplissage des réservoirs au niveau maximal d'utilisation.

Les opérations de dépotage de liquides inflammables ne peuvent être effectuées qu'après mise à la terre des camions citerne et connection des systèmes de récupération de vapeurs entre le véhicule et les bouches de dépotage (pour les installations visées par la réglementation sur la récupération de vapeurs).

Les opérations de remplissage ne peuvent être effectuées qu'après mise à la terre des réservoirs mobiles.

Pour les cas d'une exploitation en libre service sans surveillance, l'installation de distribution ou de remplissage doit être équipée :

- d'un dispositif d'arrêt d'urgence situé à proximité de l'appareil et permettant d'alerter instantanément l'agent d'exploitation et de provoquer la coupure de l'ensemble des installations destinées à la distribution de liquides inflammables assurant ainsi leur mise en sécurité ;
- d'un système permettant de transmettre les informations sur la phase de fonctionnement en cours de l'appareil de distribution au(x) point(s) de contrôle de la station.

Dans les installations exploitées en libre-service surveillé, l'agent d'exploitation doit pouvoir commander à tout moment, depuis un point de contrôle de la station, le fonctionnement de l'appareil de distribution ou de remplissage.

11 - DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES A L'HYPERMARCHÉ

L'exploitant tient à jour un état des matières stockées. Cet état indique leur localisation, la nature des dangers ainsi que leur quantité.

L'exploitant dispose, sur le site et avant réception des matières, des fiches de données de sécurité pour les matières dangereuses, prévues par l'article R. 231-53 du code du travail.

Les fûts, réservoirs et autres emballages portent en caractères très lisibles le nom des produits et, s'il y a lieu les symboles de danger conformément à l'arrêté ministériel du 20 avril 1994 relatif à l'étiquetage des substances et préparations chimiques dangereuses.

Ces documents sont tenus en permanence, de manière facilement accessible, à la disposition des services d'incendie et de secours et de l'inspection des installations classées

11 - 1- CONDITIONNEMENT EN MASSE

Les matières conditionnées en masse (sac, palettes, etc.) forment des îlots limités de la façon suivante :

- surface maximale des îlots au sol : 500 m²
- hauteur maximale des stockages : 8 mètres,
- distance minimale entre deux îlots : 2 mètres,
- une distance minimale de 1 mètre est respectée par rapport aux parois, aux éléments de structure et à la base de la toiture ou du plafond, ou de tout système de chauffage ; cette distance doit respecter la distance minimale nécessaire au bon fonctionnement du système d'extinction automatique incendie.

11 - 2- CONDITIONNEMENT EN PALETTIERS

Les palettiers sont efficacement protégés contre les chocs et sont régulièrement entretenus pour en garantir le niveau de sécurité.

Le stockage des marchandises entreposées sur palettiers se fait de la manière suivante :

- les allées de circulation auront une largeur minimale de 2 mètres,
- un espace minimum de 1 mètre sera maintenu entre toutes parois et les palettiseurs,
- un espace minimal de 0.90 mètre sera maintenu entre le sommet des blocs et les installations d'extinction automatique d'incendie.

11 - 3- STOCKAGE DE MATIERES CHIMIQUES

Les matières chimiquement incompatibles ou qui peuvent pénétrer en réaction entre elles de façon dangereuse ou qui sont de nature à aggraver un incendie ne doivent pas être stockées dans la même cellule.

De plus, les matières dangereuses doivent être stockées dans des cellules particulières. Ces cellules particulières sont situées en rez-de-chaussée sans être surmontées d'étages ou de niveaux.

La hauteur de stockage des matières dangereuses liquides est limitée à 5 mètres par rapport au niveau du sol intérieur, quel que soit le mode de stockage.

Les matières stockées en vrac sont séparées des autres matières par un espace minimum de 3 mètres sur le ou les cotés ouverts. Une distance minimale de 1 mètre est respectée par rapport aux parois, aux éléments de structure et à la base de la toiture ou du plafond ou de tout système de chauffage.

11 - 4- STOCKAGE DE MATIERES PLASTIQUES

En fonction du risque, le stockage pourra être divisé en îlots. Dans tous les cas, le stockage est organisé de telle façon qu'au minimum le tiers de la surface au sol n'est en aucun cas utilisée à des fins de stockage.

Des passages libres, d'au moins 2 mètres de largeur, entretenus en état de propreté, sont réservés latéralement autour de chaque îlot, de façon à faciliter l'intervention des services de sécurité en cas d'incendie.

La hauteur des stockages ne doit pas excéder 8 mètres.

Un espace libre d'au moins 1 mètre doit être préservé entre le haut du stockage et le niveau du pied de ferme.

Dans le cas de stockage de produits dont 50% de la masse totale unitaire est composée de polymères à l'état alvéolaire ou expansé, le stockage est divisé en îlots dont le volume unitaire ne doit pas dépasser 600 mètres cubes. Si l'installation est équipée d'un système d'extinction automatique d'incendie de type sprinklage, ce volume est porté à 1.200 mètres cubes.

Il est interdit d'entreposer dans le dépôt d'autres matières combustibles à moins de 2 mètres des îlots de produits dont 50% de la masse totale unitaire est composée de polymères à l'état alvéolaire ou expansé.

Les stockages situés à l'extérieur des locaux abritant des installations relevant des rubriques 2661, 2662 ou 2663, doivent être séparés des murs extérieurs de ces locaux par un espace libre d'au moins 5 mètres.

11 - 5- VERIFICATIONS PERIODIQUES

L'exploitant doit s'assurer d'une bonne maintenance des matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie (exutoires, systèmes de détection et d'extinction, portes coupe-feu, colonne sèche notamment) ainsi que des installations électriques et de chauffage. Les vérifications périodiques de ces matériels doivent être inscrites sur un registre.

Les contrôles périodiques des installations électriques sont effectués dans les conditions prévues par l'arrêté du 10 octobre 2000 fixant la périodicité, l'objet et l'étendue des vérifications des installations électriques au titre de la protection des travailleurs.

L'exploitant devra ouvrir et tenir à jour un registre de sécurité des lieux de travail où les renseignements suivant permettront d'apprécier la continuité du niveau de sécurité de l'établissement :

- date et nature des vérifications (les moyens de lutte contre l'incendie, les installations électriques, les dispositifs de sécurité,...)
- personne ou organisme chargé de la vérification,
- motif de la vérification : vérification périodique ou suite à un accident et, dans ce cas, nature et cause de l'accident.
- dates des exercices ainsi que les observations éventuelles auxquels ils ont pu donner lieu,
- les consignes de sécurité...

Ce registre est tenu à la disposition du service chargé de l'inspection des installations classées.

DES NOTIFICATION du présent arrêté préfectoral l'exploitant, devra réalisé avec les services d'incendie et de secours un exercice de défense contre l'incendie.

12 - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX INSTALLATIONS DE COMPRESSION ET DE REFRIGERATION

12 - 1- GENERALITES

Les installations de combustion sont construites, équipés et exploitées conformément aux dispositions :

- de l'arrêté ministériel du 25 juillet 1997 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n°2010
- du décret du 11 septembre 1998 relatif aux rendement minimaux et à l'équipement des chaudières d'une puissance comprise entre 400 Kw et 500 MW,
- du décret du 16 septembre 1998 relatif aux contrôles périodiques des installations consommant de l'énergie thermique.

Ces installations sont implantées dans des locaux spécifiques, séparées des autres installations par le biais de parois coupe-feu de degré 2 h (portes coupe-feu de degré 2 h).

Ces locaux ne doivent comporter ni dépôt de liquides inflammables, ni dépôt de gaz liquéfiés, ni stockage de matières combustibles.

Ces installations sont munies d'organes de contrôle et de sécurité adaptés tels que soupapes, mesures de pression et de température de l'air en sortie, thermostat sur l'huile avec signal de défaut, signal de colmatage de filtre à air.

Elles doivent faire l'objet d'un entretien et d'une surveillance adaptés et respectant les réglementations en vigueur relatives aux appareils à pression de gaz.

Les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés seront disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle des gaz, ceux-ci soient évacués au dehors sans qu'il en résulte d'inconfort pour le voisinage.

La ventilation sera assurée par un dispositif mécanique de façon à éviter à l'intérieur des locaux toute stagnation de poches de gaz et de sorte qu'en aucun cas une fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

Les locaux sont munis de portes s'ouvrant vers l'extérieur en nombre suffisant pour permettre, en cas d'accident, l'évacuation rapide du personnel.

L'établissement sera muni de masques de secours efficaces en nombre suffisant, maintenus en bons états.

12 - 2- VALEURS LIMITES DES REJETS

12 - 2 - 1 Générateurs thermiques

Les gaz issus des installations de combustion doivent respecter les valeurs limites de rejet suivantes :

Paramètres	Concentrations maximales
poussières	5 mg/m ³
SO ₂	35 mg/m ³
NO _x en équivalent NO ₂	150 mg/m ³

12 - 2 - 2 Autres installations thermiques

Les effluents atmosphériques canalisés doivent respecter les valeurs limites de rejet suivantes :

Paramètres	Concentrations maximales
poussières	150 mg/m ³
SO ₂	35 mg/m ³
NOx en équivalent NO ₂	400 mg/m ³

12 - 2 - 3 Surveillance des rejets

L'exploitant fait effectuer au moins une fois tous les trois ans, par un organisme agréé par le ministre de l'environnement et de développement durable, une mesure du débit rejeté ainsi que des teneurs en oxygène et oxydes d'azote dans les gaz rejetés à l'atmosphère selon les méthodes normalisées en vigueur.

Les résultats de mesure sont tenus à la disposition de l'inspection des installations classées.

13 - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX INSTALLATIONS DE PREPARATION DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

13 - 1- TITRE I CHAMP D'APPLICATION

Art. 1 - Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur.

Par remise directe, on entend toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation.

Sont notamment visées :

- les activités des établissements de distribution alimentaire qui assurent la remise directe d'aliments provenant d'un autre établissement ou de leur propre production, y compris les producteurs fermiers commercialisant leur production à la ferme ou sur un marché de proximité à l'exclusion de l'abattage des volailles à la ferme visé par le décret no 66-239 du 18 avril 1966 ;
- les activités des établissements de restauration, y compris les fermes-auberges, sans préjudice des dispositions réglementaires plus spécifiques prévues pour la restauration à caractère social ;

13 - 2- TITRE II DISPOSITIONS GENERALES

Art. 2 - Les prescriptions de l'ensemble des chapitres du présent titre s'appliquent à tous les établissements dans lesquels s'exercent les activités mentionnées à l'article 1er, à l'exclusion de ceux utilisés pour des activités non sédentaires ou occasionnelles de distribution ou de restauration. Pour ces derniers établissements, qui sont couverts par le chapitre III du titre III, seules sont applicables les dispositions des chapitres IV à VII du présent titre.

13 - 2 - 1 CHAPITRE I Locaux

Art. 3 - 1. Les locaux mentionnés au présent titre doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments.

2. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :

- a) Prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures tels les insectes et autres animaux ;
- b) Pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace ;
- c) Permettre de prévenir le contact avec des substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur ;
- d) Offrir, le cas échéant, des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations visées par le présent arrêté ;
- e) Être aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Le cas échéant, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées ;
- f) Être convenablement éclairés ;
- g) Être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide ;
- h) De plus, les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

3. Dans ces locaux, des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs.

Art. 4 - Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, ces mêmes locaux doivent comporter :

- a) Des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;
- b) Un nombre suffisant de lave-mains et de cabinets d'aisances équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propreté.

Ces locaux doivent être équipés d'une ventilation adéquate.

13 - 2 - 2 CHAPITRE II Equipements

Art. 5 - 1. Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, doivent être maintenus en permanence propres et :

- a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus ;
- c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

2. Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessous et pour contrôler celles-ci.

En particulier, les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces, crèmes glacées et sorbets d'une capacité comprise entre dix et cent mètres cubes doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température destinés à mesurer fréquemment et à intervalle régulier la température de l'air à laquelle sont soumis ces produits. Dans le cas de chambres froides de moins de dix mètres cubes destinées à la conservation de stocks dans les magasins de détail, cette mesure peut être réalisée au moyen d'un thermomètre aisément visible.

Les meubles de vente au détail d'aliments surgelés, congelés et de glaces, crèmes glacées et sorbets doivent être équipés d'un thermomètre ou d'un enregistreur de température pour la mesure de la température de l'air ; l'indication de la température doit être visible par le consommateur. Dans le cas des meubles ouverts, un thermomètre indique la température au retour d'air ; le capteur du thermomètre doit être accessible sans démontage afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et être placé au retour d'air, immédiatement au-delà des zones vitrées, si elles existent, et au plus près de la ligne de charge maximale, qui doit être nettement indiquée.

Les dispositions de l'alinéa précédent sont applicables aux meubles de vente en place à la date de publication du présent arrêté au Journal officiel de la République française dans un délai maximum d'un an à compter de cette publication.

13 - 2 - 3 CHAPITRE III Alimentation en eau

Art. 6 - Sans préjudice des dispositions du décret du 3 janvier 1989 susvisé :

1. L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante, en particulier pour son utilisation dans le cadre de la prévention de la contamination des denrées alimentaires.
2. Lorsque la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.
3. L'eau non potable, utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires, doit circuler dans des conduites séparées, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinés à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

13 - 2 - 4 CHAPITRE IV Personnel

Art. 7 - Sans préjudice des dispositions relatives au personnel prescrites par les décrets du 21 juillet 1971 et du 26 avril 1991 susvisés, les responsables des établissements des secteurs mentionnés à l'article 1er ou leur délégué doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les

dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

13 - 2 - 5 CHAPITRE V Denrées alimentaires

Art. 8 - 1. Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé. En particulier, sont interdits dans les locaux où s'exercent ces activités l'entreposage des denrées à même le sol et la présence d'animaux familiers.

2. Toutes précautions sont prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part.

Art. 9 - Lorsque sont effectuées, dans une même structure, des opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, elles doivent s'effectuer de manière à éviter toute contamination croisée avec des aliments présentant un niveau d'hygiène différent.

En particulier, dans les établissements préparant sur le lieu de vente ou de consommation des aliments, les opérations mentionnées ci-dessus et celles de préparation des aliments peuvent être réalisées en un même emplacement sous réserve d'être échelonnées dans le temps et séparées par des opérations de nettoyage et de désinfection des plans de travail.

Art. 10 - 1. Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Pour certains de ces produits, et à l'exclusion des denrées pour lesquelles la température de conservation est définie par des réglementations spécifiques, cette température est fixée en annexe du présent arrêté.

2. Toutefois, et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de soustraire les produits à ces températures ou, le cas échéant, à la température inscrite sur leur emballage sous la responsabilité du conditionneur, conformément aux dispositions du décret du 7 décembre 1984 susvisé :

a) Pour les produits réfrigérés :

i) Lorsque cela s'avère nécessaire, pour de courtes périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des aliments et lors de leur présentation à la vente pour permettre le dégivrage des équipements ;

ii) Lors de l'exposition de ces produits en quantités limitées pour une remise immédiate aux consommateurs, sous réserve que les conditions de cette exposition satisfassent à celles prévues dans un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé propre au secteur concerné ;

A titre transitoire pour une durée de cinq ans à compter de la publication du présent arrêté au Journal officiel, les dispositions ci-dessus ne s'appliquent pas à l'exposition des produits concernés en vue de leur vente sur les marchés de plein air existant à la date de publication de cet arrêté.

b) Pour les aliments congelés et surgelés ainsi que pour les glaces, crèmes glacées et sorbets :

i) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas 3 °C, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des aliments et lors de leur présentation à la vente ;

ii) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

Le détenteur des aliments qui ne sont pas conservés dans les conditions fixées à l'alinéa 1er du présent article doit faire procéder à leur retrait de la consommation humaine en l'état.

Art. 11 - Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement maintenus aux températures de réfrigération mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer rapidement en vue d'assurer la sécurité alimentaire.

Art. 12 - La décongélation des aliments congelés doit être effectuée à l'abri des contaminations :

A l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit prêt à consommer ;

Dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C ou par toute autre méthode conforme aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé ayant fait l'objet d'un avis publié au Journal officiel de la République française.

Une fois décongelés, les aliments doivent être présentés réfrigérés durant une période limitée de manière à satisfaire aux dispositions du 1er alinéa de l'article 10 du présent arrêté. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés.

Les aliments ne satisfaisant pas aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propres à la consommation humaine en l'état.

Art. 13 - Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du 22 mars 1993 susvisé, les conserves appertisées de denrées alimentaires dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doivent être soumises au traitement décrit au 2o de l'article 2 du décret du 10 février 1955 susvisé dans des autoclaves ou stérilisateurs :

- munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps ;
- employés dans des conditions permettant de satisfaire à leur stabilité.

Les produits appertisés n'ayant pas satisfait aux dispositions du présent article ne sont pas reconnus propres à la consommation.

Art. 14 - Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations concernant l'identification du produit et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci.

Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées. Les produits tranchés sur place doivent être présentés en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service.

Les denrées microbiologiquement très périssables déconditionnées doivent être protégées de toute contamination lors de leur stockage et de leur mise en vente.

Art. 15 - Les substances et préparations dangereuses et les produits non destinés à l'alimentation humaine doivent être stockés et, le cas échéant, présentés à la vente sur des emplacements particuliers qui font l'objet d'une identification.

13 - 2 - 6 CHAPITRE VI Déchets

Art. 16 - En dehors des sous-produits du traitement primaire des denrées alimentaires, notamment les os et les produits de parage des viandes, qui doivent être traités comme des denrées alimentaires à part entière s'ils sont susceptibles d'une utilisation alimentaire ultérieure à leur obtention sur leur lieu de production, les déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires :

- a) Sauf dans le cas visé à l'article 24 ci-dessous, ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage de ces déchets et autres matières.
- b) Doivent être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture, ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol.

Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets, alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient solides ou liquides.

Art. 16 bis - (Arr. 19 oct. 2001, art. 1er). Les carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe, de bovins âgés de 12 mois et plus, comportant les os de la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales et des apophyses transverses des vertèbres lombaires, ne peuvent être détenus que dans les boucheries autorisées, conformément aux dispositions du présent article.

Cette autorisation est délivrée par le préfet (services vétérinaires) du département du lieu d'implantation de la boucherie, sur la base d'un engagement du responsable juridique et du responsable des opérations de découpe, à respecter les prescriptions d'un cahier des charges diffusé par instruction du ministère de l'agriculture et de la pêche ou du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie ou du ministère de la santé.

Cette autorisation sera retirée en cas de non-respect des engagements visés au présent article.

Une liste des bouchers autorisés est établie au plan national par le ministère de l'agriculture et de la pêche.

Au sens du présent arrêté, on entend par "boucherie" le lieu de désossage et de découpe des carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe destinés à être cédés directement aux particuliers pour leur propre consommation ou à des intermédiaires en application des dispositions de l'arrêté du 8 septembre 1994 susvisé.

Les dispositions du présent article s'appliquent sans préjudice des dispositions de l'article 16. Elles entrent en application à compter du 1er novembre 2001.

13 - 2 - 7 CHAPITRE VII Contrôles et vérifications

Art. 17 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder, chacun en ce qui le concerne, à des contrôles réguliers pour vérifier la conformité des aliments aux dispositions

du présent arrêté et, lorsqu'ils existent, aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire.

Ces contrôles doivent notamment s'assurer de l'état des produits à réception et porter sur les conditions de conservation, ainsi que sur les méthodes de nettoyage et de désinfection.

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits mentionnés à l'article 1er et veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système « HACCP », en particulier :

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels aux différentes étapes du processus de mise en vente et, s'il y a lieu, d'élaboration ;
- mettre en évidence les points des étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter ;
- identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire, appelés « points critiques » ;
- définir et mettre en œuvre des moyens de maîtriser ces points et des procédures de suivi efficaces ;
- revoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les procédures établies ci-dessus.

Les responsables de ces établissements doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'alinéa précédent ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

13 - 3- TITRE III DISPOSITIONS SPECIFIQUES

13 - 3 - 1 CHAPITRE I Locaux de préparation des aliments et leurs équipements

Art. 18 - Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux locaux dans lesquels sont préparés des aliments, à l'exclusion des installations utilisées pour des activités de distribution ou de restauration non sédentaires ou occasionnelles qui sont couvertes par le chapitre III du présent titre et des salles à manger dans les établissements de restauration.

Art. 19 - Sans préjudice des dispositions générales du titre II du présent arrêté, dans les locaux mentionnés à l'article 18 ci-dessus :

- a) Les surfaces telles que les revêtements de sol, les surfaces murales et les portes doivent être construites ou revêtues avec des matériaux dont les caractéristiques physiques, en particulier d'étanchéité et d'absence d'absorption, permettent, notamment en facilitant leur nettoyage, leur lavage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments.
- b) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues et entretenues de manière à ne pas constituer une source d'insalubrité pour les aliments. Celles ouvrant sur l'extérieur doivent, si nécessaire, être équipées d'écrans de protection contre les insectes. Ces écrans doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage.

Art. 20 - Dans ces locaux, des dispositifs adéquats pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau potable chaude et froide.

Le nettoyage des matières premières est assuré, le cas échéant, au moyen d'un évier ou d'un dispositif semblable de lavage, alimenté en eau potable froide ou chaude selon les besoins et nettoyé régulièrement.

13 - 3 - 2 CHAPITRE II Etablissements de restauration

Art. 21 - Dans les établissements de restauration mentionnés à l'article 1er, doivent être prévues des toilettes comprenant des cabinets d'aisances et des lavabos à l'usage exclusif de la clientèle.

Les cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments.

Toutefois, dans les établissements offrant moins de 50 places, les équipements sanitaires mentionnés à l'article 4 (b) ci-dessus peuvent également servir à la clientèle. Ces équipements doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments.

Art. 22 - Dans les salles de restaurant et locaux assimilés :

La présence des animaux domestiques ou de plantes ne doit pas constituer un risque d'insalubrité pour les aliments. Le cas échéant, la nourriture destinée aux animaux ne peut être servie dans ces locaux que dans des récipients réservés à cet usage.

Les tables sont tenues constamment en parfait état de propreté et des ustensiles et du linge propres sont mis à la disposition de chaque client.

13 - 3 - 3 CHAPITRE III Activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles

Art. 23 - Pour toutes les activités de distribution ou de restauration, non sédentaires ou occasionnelles :

1. Les installations sont conçues, construites, nettoyées et entretenues de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris, dans la mesure du possible, du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux.
2. Plus particulièrement :
 - a) A défaut d'installations permanentes répondant aux dispositions du paragraphe b de l'article 4 ci-dessus, des dispositifs doivent être prévus pour permettre aux personnes manipulant les aliments de se nettoyer les mains de manière hygiénique ;
 - b) Les surfaces en contact avec les aliments, y compris les comptoirs de vente, les étals et les tables, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé, elles doivent être conçues en matériaux lisses, sauf si les exploitants peuvent prouver aux agents des administrations chargées des contrôles que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
 - c) Des moyens adéquats doivent être prévus :
 - pour le nettoyage et, lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, la désinfection des outils et équipements de travail ;
 - pour protéger les denrées alimentaires des contaminations éventuelles ;
 - pour assurer le respect des conditions de température requises à l'article 10 ci-dessus ;

d) De l'eau potable, froide ou chaude, doit être prévue en quantité suffisante, notamment pour réaliser les opérations visées sous a, b et c ci-dessus.

13 - 3 - 4 CHAPITRE IV Distribution automatique

Art. 24 - Les distributeurs automatiques sont conçus, construits, installés, nettoyés, entretenus et utilisés de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, y compris du fait de la présence d'insectes et d'autres animaux.

Les parties des distributeurs destinées à être en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être maintenues en état permanent de propreté. Sans préjudice des dispositions du décret du 8 juillet 1992 susvisé, elles doivent être conçues en matériaux lisses et lavables.

Les denrées alimentaires doivent être renouvelées en temps utile de manière à rester constamment saines et en bon état de conservation. En particulier les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessus doivent être respectées et pouvoir être vérifiées à tout moment.

Les distributeurs automatiques sont munis, en tant que de besoin, d'un dispositif permettant la distribution de gobelets individuels dans des conditions hygiéniques. Une installation doit être prévue pour recueillir et éliminer régulièrement les gobelets et autres déchets.

En vue de permettre en particulier la vérification des conditions d'entretien des distributeurs automatiques par les agents des administrations chargées des contrôles, le nom de la personne responsable ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés de manière à être lisible de l'extérieur de l'appareil.

13 - 3 - 5 CHAPITRE V Transport pour livraison

Art. 25 - Les équipements de transport pour la livraison des aliments doivent être correctement entretenus et constamment maintenus en état de propreté. Leur utilisation ne doit pas constituer un risque de contamination des aliments.

Ces équipements doivent permettre si nécessaire le maintien des températures de conservation mentionnées à l'article 10 ci-dessus.

14 - TITRE IV DISPOSITIONS COMMUNES

Art. 26 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première, produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent ou auraient pu estimer, en tant que professionnel et sur la base des éléments d'information en leur possession, qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformation hygiéniquement réalisées.

Art. 27 - Pour l'application du présent arrêté, les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er peuvent se référer à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiés au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993. Dans tous les secteurs où un tel guide a été élaboré, les administrations compétentes prennent en considération son

application par les établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté.

Art. 28 - Les dispositions de l'arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication, d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées, de l'arrêté du 4 octobre 1973 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente au détail des produits de la mer et d'eau douce, des titres II et IV de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté, et de l'arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales, en ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté, sont abrogées.

15 - ANNEXE

15 - 1- TEMPERATURES DE CONSERVATION DE CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

Sur glace fondante (0 °C à + 2 °C) : poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

+ 4 °C maximum : tout aliment très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que :

Denrées animales ou végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce ; produits transformés non stables à base de viande ; abats, volailles, lapins ; découpes de viandes ; produits de la pêche fumés ou saumurés non stables ; préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets) ; lait cru, produits frais au lait cru, crème Chantilly non stable ; fromages découpés ou râpés préemballés ; végétaux crus prédécoupés et leurs préparations ; jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique.

+ 8 °C maximum : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que :

Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés ; beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait ; produits stables à base de viande tranchée.

- 18 °C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964 susvisé.
- (Art. 6 juill. 1998, art. 19). « - 12 °C » : tout aliment congelé.

Supérieur à + 63 °C : plats cuisinés livrés chauds au consommateur.