



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

194

PRÉFECTURE DU VAL DE MARNE

DIRECTION DE LA RÉGLEMENTATION  
ET DE L'ENVIRONNEMENT

BUREAU DE L'ENVIRONNEMENT  
ET DES INSTALLATIONS CLASSÉES

DOSSIER N° : 94.21.255 / FPD  
COMMUNE : MIN DE RUNGIS

**A R R Ê T É n°2003/475 du 11 février 2003**

portant réglementation complémentaire codificative d'installations classées pour la protection de l'environnement :

**SEMMARIS S.A. pour le Pavillon des Viandes V1P dans l'emprise du MIN de RUNGIS 31, rue du Limousin.**

**LE PRÉFET DU VAL DE MARNE**

**Chevalier de la Légion d'Honneur**



- VU le Code de l'Environnement - Partie Législative - Livre V, relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement,
- VU le décret n°77.1133 du 21 septembre 1977 modifié, relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement,
- VU l'arrêté préfectoral n°84/2351 du 13 juillet 1984, autorisant SOMANU S.A. à exploiter une centrale de froid dans le Pavillon des Viandes V1P du MIN de RUNGIS,
- VU le dossier technique fourni le 21 juin 1999, complété le 12 juin 2001 par SEMMARIS S.A. dans le cadre de la réhabilitation du Pavillon des Viandes « V1P » du MIN de RUNGIS,
- ~~VU le récépissé en date du 29 janvier 2002, prenant acte de la déclaration du 10 juillet 2001, pour une centrale de réfrigération utilisant de l'ammoniac, dans le Pavillon des Viandes,~~
- VU les rapports et prescriptions établis sur cette affaire par le service technique d'inspection des installations classées,
- VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène en date du 8 février 2002,
- ATTENDU qu'il y a lieu d'actualiser et de compléter la réglementation des installations classées du Pavillon des Viandes du MIN de RUNGIS,
- SUR la proposition du Secrétaire Général de la Préfecture,

**ARRÊTE**

**ARTICLE 1<sup>er</sup>** - Pour l'exploitation du Pavillon des Viandes V1P implanté dans l'emprise du MIN de RUNGIS 31, rue du Limousin, répertorié dans la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement, suivant les rubriques :

~ Soumises à autorisation avec le bénéfice de l'antériorité ~

**2221** : « Alimentaires (préparation ou conservation de produits) 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 :

1) supérieure à 2t/j. »

.../...

**2920** : « Réfrigération ou compression (*installations de*) fonctionnant à des pressions effectives supérieures à  $10^5$  Pa,

1) comprimant ou utilisant des fluides inflammables ou toxiques, la puissance absorbée étant :  
a) supérieure à 300KW. »

~ Soumises à déclaration ~

**1136** : « Ammoniac (*emploi ou stockage de l'*)

B - Emploi :

La quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant :

c) supérieure ou égale à 150kg, mais inférieure ou égale à 1,5t. »

**SEMMARIS S.A.** - 1, rue de la Tour BP 316 94152 RUNGIS CEDEX – devra se conformer aux conditions techniques complémentaires annexées au présent arrêté.

**ARTICLE 2** - Les prescriptions techniques figurant dans l'arrêté préfectoral d'autorisation n°84/2351 du 13 juillet 1984, sont annulées.

**ARTICLE 3** - DÉLAIS et VOIES de RECOURS (Art. L. 514-6 du Code de l'Environnement Partie Législative).

La présente décision, soumise à un contentieux de pleine juridiction, peut être déférée au Tribunal Administratif compétent :

1°- Par les demandeurs ou exploitants, dans un délai de 2 mois qui commence à courir le jour où ledit arrêté a été notifié.

2°- Par les tiers, personnes physiques ou morales, les communes intéressées ou leurs groupements, en raison des inconvénients ou des dangers que le fonctionnement de l'installation présente pour les intérêts visés à l'article L. 511-1 de Code de l'Environnement, dans un délai de 4 ans à compter de la publication ou de l'affichage dudit arrêté, ce délai étant, le cas échéant, prolongé jusqu'à la fin d'une période de 2 années suivant la mise en activité de l'installation.

Ces dispositions ne sont pas applicables aux décisions concernant les autorisations d'exploitation d'installations classées concourant à l'exécution de services publics locaux ou de services d'intérêt général pour lesquelles le délai de recours est fixé à un an à compter de l'achèvement des formalités de publicité de la déclaration de début d'exploitation transmise par l'exploitant au préfet.

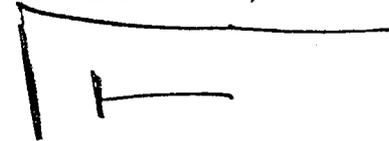
Les tiers qui n'ont acquis ou pris à bail des immeubles ou n'ont élevé des constructions dans le voisinage d'une installation classée que postérieurement à l'affichage ou à la publication de l'arrêté autorisant l'ouverture de cette installation ou atténuant les prescriptions primitives, ne sont pas recevables à déférer ledit arrêté à la juridiction administrative.

Le permis de construire et l'acte de vente, à des tiers, de biens fonciers et immobiliers doivent, le cas échéant, mentionner explicitement les servitudes afférentes instituées en application de l'article L. 421-8 du code de l'urbanisme.

**ARTICLE 4** – Le Secrétaire Général de la Préfecture, le Sous-Préfet de L'HAY-LES-ROSES, le Maire de RUNGIS, l'Inspecteur Général, Chef du Service Technique d'Inspection des Installations Classées et le Directeur Départemental de la Sécurité Publique, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

FAIT A CRÉTEIL, LE 11 FEV. 2003

Pour Le Préfet et par délégation,  
Le Secrétaire Général,

  
Alain PERRET

## Prescriptions techniques annexes à l'arrêté n°2003/475 du 11 février 2003

### ~ TITRE I – Prescriptions générales ~

#### 1°) Conformité de l'installation au dossier de déclaration d'antériorité

Les installations sont implantées, aménagées et exploitées conformément au dossier et aux plans datés de décembre 2000.

Les installations sont construites, équipées et exploitées de manière à éviter que leur fonctionnement puisse être à l'origine des dangers ou inconvénients visés à l'article L 511-1 du Code de l'Environnement. Toutes dispositions sont prises pour satisfaire à l'esthétique du site; celui-ci sera maintenu en permanence en bon état de propreté.

L'activité du pavillon des viandes V1P consiste en la découpe de quartiers ou de carcasses d'animaux de boucherie et leur conditionnement en l'entreposage et négoce de viande réfrigérée et congelée sans aucune transformation. Toute activité de cuisson, de salaison de viande est exclue.

Le gestionnaire du marché « SEMMARIS » et les exploitants sont soumis, chacun en ce qui les concerne, aux prescriptions techniques du présent arrêté.

#### 2°) Description des installations classées du pavillon des viandes

Les différentes installations sont les suivantes :

Désignation de l'activité	Rubriques de la nomenclature	Régime de classement	Volume de l'activité - Observations
Préparation ou conservation de produits d'origine animale par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage	2221/1°	Autorisation avec bénéfice de l'antériorité	RDC du pavillon : hall de vente et de découpe de viandes capacité de production supérieure à 2 tonnes par jour
Installation de réfrigération fonctionnant à des pressions effectives supérieures à $10^5$ Pa utilisant des fluides inflammables ou toxiques ; la puissance absorbée étant supérieure à 300 kW	2920/1°/a	Autorisation avec bénéfice de l'antériorité	3 groupes refroidisseurs liquides de puissance électrique absorbée totale de 787 KW comprenant chacun : 1 compresseur, 1 réservoir BP, 1 condenseur à plaques, 1 tour de refroidissement, 1 échangeur à plaques et 1 réseau secondaire (eau glycolée)
Emploi d'ammoniac; la quantité totale susceptible d'être présente dans l'installation étant supérieure ou égale à 150 kg mais inférieure ou égale à 5 tonnes	1136/B/c	Déclaration	- salle des machines en toiture terrasse - 3 compresseurs à vis contenant une quantité totale de $NH_3$ de 345 kg
Parc de stationnement de véhicules à moteur	2935/2°	Non classé	1 <sup>er</sup> étage : parking couvert de 156 places et bureaux 2 <sup>ème</sup> étage: parking aérien et bureaux

#### 3°) Modification des installations

Tout projet de modification notable de l'état des lieux, toute modification apportée aux installations ou à leur mode d'exploitation doivent, avant réalisation, être portés à la connaissance du Préfet, qui peut exiger une nouvelle autorisation.

#### **4°) Technologies propres**

Les installations sont conçues de manière à limiter les émissions de polluants dans l'environnement, notamment par la mise en œuvre de technologies propres, le développement de techniques de valorisation, la collecte sélective et le traitement des effluents et déchets en fonction de leurs caractéristiques et la réduction des quantités rejetées.

#### **5°) Registre de sécurité**

Les documents où figurent les principaux renseignements concernant le fonctionnement des installations et les incidents observés ou enregistrés, doivent être tenus à jour par le gestionnaire du marché, et laissés à la disposition de l'inspection des installations classées.

Ce dossier comprend les documents suivants :

- ♦ Le dossier de déclaration d'antériorité et l'arrêté préfectoral,
- ♦ Les plans tenus à jour de l'ensemble des installations,
- ♦ Les résultats des mesures de contrôle, des rapports de visite réglementaire et les justificatifs d'élimination de déchets (documents à conserver 3 ans minimum)

#### **6°) Contrôle inopiné**

L'inspection des installations classées peut demander en cas de besoin, que des contrôles spécifiques, des prélèvements, des mesures et des analyses ou des études, soient effectués par un organisme, dont le choix est soumis à son approbation s'il n'est pas agréé à cet effet, dans le but de vérifier le respect des prescriptions du présent arrêté ou de tout texte réglementaire pris au titre de la législation sur les installations classées ; les frais qui en résultent sont à la charge de l'exploitant.

#### **7°) Déclaration d'accident ou d'incident**

Les exploitants sont tenus de déclarer dans les meilleurs délais à l'Inspection des Installations Classées les accidents ou incidents survenus du fait du fonctionnement des installations qui sont de nature à porter atteinte aux intérêts mentionnés à l'article L 511-1 du code de l'Environnement.

---

L'exploitant détermine ensuite les mesures envisagées pour éviter son renouvellement compte tenu de l'analyse des causes et des circonstances de l'accident, et les confirme dans un document transmis sous 15 jours à l'Inspection des Installations Classées, sauf décision contraire de celle-ci.

#### **8°) Cessation d'activité**

Lorsqu'une installation cesse son activité au titre de laquelle elle a été autorisée ou déclarée, l'exploitant informe le Préfet au moins un mois avant l'arrêt définitif. La notification de l'exploitant indique les mesures de remise en état prévues ou réalisées.

### **~ TITRE II : Gestion des déchets ~**

#### **9°) Gestion des déchets assimilés aux ordures ménagères et des déchets spéciaux**

Tous les déchets et résidus en transit dans l'établissement doivent être stockés dans des conditions ne présentant pas de risques de pollution (prévention d'un lessivage par eau de pluie, d'une pollution des eaux superficielles et souterraines, des envols et des odeurs, risque d'incendie...).

Ils doivent être éliminés dans des installations régulièrement autorisées conformément au titre 1<sup>er</sup> du Livre V du Code de l'environnement. Leur évacuation doit s'effectuer conformément aux dispositions du titre IV du livre V du code de l'Environnement.

.../...

A cet effet, la SEMMARIS, gestionnaire du marché mettra à la disposition des industriels, des équipements permettant à la source avant que ces déchets soient transférés dans les centres de tri interne au Marché d'Intérêt National (dits Point A et E) et dans le cas où les exploitants n'auraient pas leur propre équipement :

- ♦ Le tri sélectif (par exemple bennes pour collecte sélective),
- ♦ La réduction du volume des déchets (compacteurs, broyeurs...).

### **10°) Responsabilité du producteur de déchets**

Le producteur de déchets doit veiller à la bonne élimination des déchets produits par l'établissement, et à assurer une collecte sélective selon les différents types de déchets :

⇒ Les déchets d'emballages (cartons, palettes de bois, housses plastiques, fûts...) :

Les seuls modes d'élimination autorisés seront prioritairement :

- la valorisation par réemploi ou recyclage,
- ou à défaut, toute autre action visant à obtenir des matériaux utilisables ou de l'énergie.

A cet effet, les déchets sont éliminés par une société agréée (collecteurs, transporteurs, et éliminateurs.) conformément au décret n° 94-609 du 13 juillet 1994 pris en application de l'article L 541-25 du Code de l'Environnement.

⇒ Les déchets d'origine animale :

Les déchets d'origine animale sont collectés et traités conformément au décret n° 96-1229 du 27 décembre 1996 relatif au service public de l'équarrissage.

⇒ Les déchets dangereux (huiles des compresseurs, acide...) :

Ceux-ci doivent être éliminés dans des installations réglementées au titre du Code de l'Environnement dans des conditions propres à assurer la protection de l'environnement. Un registre des déchets dangereux produits (nature, tonnage, filière d'élimination...) est tenu à jour.

L'exploitant doit émettre un bordereau de suivi dès qu'il remet des déchets à un tiers et doit être en mesure d'en justifier l'élimination. Les documents justificatifs doivent être conservés au moins 3 ans.

## **~ TITRE III : Prévention de la pollution de l'eau ~**

### **11°) Rejet dans le milieu naturel**

Tout rejet dans le milieu naturel, en particulier en nappe d'eau souterraine, direct ou indirect (épandage, infiltration, etc.), total ou partiel est soumis à l'approbation de l'inspection des installations classées et du service chargé de la police des eaux.

### **12°) Assainissement**

L'assainissement interne du pavillon est strictement de type séparatif permettant d'isoler les eaux résiduaires polluées des eaux pluviales non susceptibles d'être polluées et respecte les conditions particulières définies par les articles 29, 30, 42 et 44 du Règlement Sanitaire Départemental.

### **13°) Collecte et traitement des eaux issues des halls de vente et ateliers de transformation des viandes**

Les eaux issues des halls et ateliers du pavillon des viandes subissent un traitement approprié de type séparateur à féculs, rétention de flottants, déboureur, panier de dégrillage déshuileur, avant rejet dans le réseau interne d'eaux usées du MIN de RUNGIS.

.../...

#### **14°) Collecte et traitement des eaux issues des parkings**

Les eaux issues du parc de stationnement couvert doivent subir un traitement de débouillage déshuilage avant rejet dans le réseau interne d'eaux pluviales.

Ce dispositif de traitement doit être entretenu conformément à l'article 30 du Règlement Sanitaire Départemental.

#### **15°) Limitation et régulation du débit d'eaux pluviales déversées dans le réseau d'égout public**

Un système de rétention des eaux pluviales est mis en œuvre pour limiter en toutes circonstances un débit maximum de rejet à 150 litres par seconde.

#### **16°) Valeurs limites de rejet des effluents liquides industriels**

Sans préjudice des conventions de déversement dans le réseau public (article L 35.8 du Code de la Santé Publique), les rejets d'eaux résiduaires dans le réseau du Marché d'Intérêt National doivent faire l'objet d'un traitement permettant de respecter, sans dilution, les valeurs limites suivantes :

##### **a) Paramètres généraux :**

- pH compris entre 5,5 et 8,5 (9,5 en cas de neutralisation chimique) ( norme NFT 90008)
- température moyenne inférieure ou égale à 30°C

##### **b ) Polluants organiques :**

- teneur de la DCO inférieure à 2000mg/l (norme NFT 90101)
- teneur de la DBO<sub>5</sub> inférieure à 800mg/l (norme NFT 90103)
- rapport DCO / DBO<sub>5</sub> inférieur ou égal à 2,5
- teneur des matières en suspension (MES) inférieure à 600mg/l ( norme NFT 90105)
- teneur en azote global (exprimé en N) inférieure à 150mg/l
- teneur en phosphore total (exprimé en P) inférieure à 50mg/l (norme NFT 90023)

##### **c ) Polluants spécifiques :**

- teneur en hydrocarbures totaux inférieure à 10mg/l ( norme NFT 90 114).

#### **17°) Déversement de matières dangereuses**

Tout déversement dans le réseau de composés cycliques hydroxylés, de leurs dérivés halogénés, et d'une manière générale, de tout produit toxique, est interdit.

Des dispositions doivent être prises pour qu'il ne puisse y avoir en cas d'accident (ruptures de récipients, canalisations...), déversement de matières dangereuses dans les égouts publics ou le milieu naturel.

A cet effet, des vannes manuelles d'isolement sont en place sur le réseau des Eaux Pluviales, en amont des séparateurs d'hydrocarbures.

Les produits récupérés en cas d'accident ne peuvent être rejetés au réseau d'assainissement, et doivent être, soit réutilisés, soit, éliminés comme les déchets.

#### **18°) Contrôle semestriel des eaux résiduaires de l'établissement**

Le gestionnaire du marché fait effectuer un contrôle semestriel par un laboratoire agréé par le Ministère de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement, des eaux résiduaires du site au niveau du réseau d'eaux usées ;

Les mesures concernent le débit et l'ensemble des paramètres visés à la condition 16°.

La campagne d'analyses est déterminée à partir d'un échantillon moyen non décanté et non filtré prélevé proportionnellement au débit sur une durée de 24 heures.

Les résultats d'analyses sont transmis à l'inspection des installations classées.

### **19°) Atteinte au milieu aquatique**

Sont affichés dans les locaux, les dispositions de l'article L 216-6 du Code de l'Environnement s'appliquant aux installations et qui stipulent que « *Le fait de jeter, déverser ou laisser s'écouler dans les eaux superficielles, souterraines ou les eaux de la mer dans la limite des eaux territoriales, directement ou indirectement, une ou des substances quelconques dont l'action ou les réactions entraînent même provisoirement, des effets nuisibles sur la santé ou des dommages à la flore ou à la faune, à l'exception des dommages visés aux articles L. 218-73 et L. 432-2, ou des modifications significatives du régime normal d'alimentation en eau ou des limitations d'usage des zones de baignade, est puni de deux ans d'emprisonnement et de 500.000 F (76.225 €) d'amende. Lorsque l'opération de rejet est autorisée par arrêté, les dispositions de cet alinéa ne s'appliquent que si les prescriptions de cet arrêté ne sont pas respectées.* »

Le tribunal peut également imposer au condamné de procéder à la restauration du milieu aquatique dans le cadre de la procédure prévue par l'article L. 216-9.

Ces mêmes peines et mesures sont applicables au fait de jeter ou abandonner des déchets en quantité importante dans les eaux superficielles ou souterraines ou dans les eaux de la mer dans la limite des eaux territoriales, sur les plages ou sur les rivages de la mer. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux rejets en mer effectués à partir des navires.

### **20°) Utilisation de détergents biodégradables**

Les détergents éventuellement utilisés doivent être biodégradables à 90%, conformément au décret n° 87-1055 du 24 décembre 1987.

### **21°) Rétention des aires de stockage de produits dangereux**

Tout stockage de liquides ou de volumes creux pouvant contenir des liquides susceptibles de créer une pollution de l'eau ou du sol doit être muni d'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 ce stockage est constitué exclusivement de récipients de capacité inférieure ou égale à 250 litres, la capacité de rétention peut être réduite à 20% de la capacité totale des fûts associés sans être inférieure à 1000 litres ou à la capacité totale lorsqu'elle est inférieure à 1000 litres.

La capacité doit être étanche et résistante aux produits qu'elle pourrait contenir et résister à la pression des fluides.

### **22°) Protection du réseau d'alimentation d'eau potable**

Tous les appareils, capacités et circuits utilisés pour une fabrication ou un traitement de quelque nature que ce soit, raccordés à un réseau d'eau potable, doivent être dotés d'un dispositif de disconnexion destiné à protéger ce réseau d'une pollution pouvant résulter de l'inversion accidentelle du sens normal d'écoulement de l'eau.

## **~ TITRE IV : Prévention de la pollution de l'air ~**

### **23°) Émissions à l'atmosphère**

Il est interdit d'émettre dans l'atmosphère des fumées épaisses, des buées, des suies, des poussières ou des gaz odorants, toxiques ou corrosifs susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou à la sécurité publique.

### **24°) Interdiction de brûlage**

Tout brûlage à l'air libre et toute incinération de combustibles non commerciaux sont interdits.

## ~ TITRE V : Prévention des nuisances sonores ~

### 25°) Définitions :

Au sens du présent arrêté, on appelle :

- émergence : la différence entre les niveaux de pression continus équivalents pondérés A du bruit ambiant (installation en fonctionnement) et du bruit résiduel (en l'absence du bruit généré par l'installation),

- zones à émergence réglementée :

- l'intérieur des immeubles habités ou occupés par des tiers existant à la date du présent arrêté et leurs parties extérieures éventuelles les plus proches (cour, jardin, terrasse),
- les zones constructibles définies par des documents d'urbanisme opposables aux tiers et publiés à la date de l'arrêté,
- l'intérieur des immeubles habités ou occupés par des tiers qui ont été implantés après la date de l'arrêté dans les zones constructibles définies ci-dessus et leurs parties extérieures éventuelles les plus proches (cour, jardin, terrasse) à l'exclusion de celles des immeubles implantés dans les zones destinées à recevoir des activités artisanales ou industrielles.

### 26°) Aménagement et dispositions des installations bruyantes

Les installations sont construites, équipées et exploitées de façon telle que leur fonctionnement ne puisse être à l'origine de bruits transmis par voie aérienne ou solidienne susceptibles de compromettre la santé ou la sécurité du voisinage ou de constituer une nuisance pour celui-ci.

### 27°) Niveaux d'émergence admissible

Les émissions sonores produites par l'installation ne doivent pas être à l'origine, dans les zones définies ci-après, d'une émergence supérieure aux valeurs admissibles suivantes :

Niveau de bruit ambiant existant dans les zones à émergence réglementée (incluant le bruit de l'installation)	Émergence admissible pour la période allant de 7h à 22h sauf dimanches et jours fériés	Émergence admissible pour la période allant de 22h à 7h ainsi que les dimanches et jours fériés
Supérieur à 35 et inférieur ou égal à 45 dB(A)	6dB(A)	4dB(A)
Supérieur à 45 dB(A)	5dB(A)	3dB(A)

Les mesures de bruit sont effectuées selon la méthode définie en annexe de l'arrêté du 23 janvier 1997 susmentionné.

Ces mesures sont effectuées dans des conditions représentatives du fonctionnement de l'installation sur une durée d'une demi-heure au moins.

### 28°) Bruit à tonalité marquée

Dans le cas où le bruit particulier de l'établissement serait à tonalité marquée au sens du point 1.9 de 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, de manière établie ou cyclique, sa durée d'apparition ne peut excéder 30% de la durée de fonctionnement de l'établissement dans chacune des périodes diurne ou nocturne définies dans le tableau ci-dessus.

### 29°) Bruits émis par plusieurs sources

Lorsque plusieurs installations classées, soumises à déclaration au titre de rubriques différentes sont situées au sein d'un même établissement, le niveau de bruit global émis par ces installations doit respecter les valeurs limites définies au présent titre.

.../...

### **30°) Limitation des émissions sonores provenant des véhicules et engins de chantier**

Les véhicules de transport, les matériels de manutention et les engins de chantier utilisés à l'intérieur de l'installation doivent être conformes aux dispositions en vigueur en matière de limitation de leurs émissions sonores. En particulier, les engins de chantier doivent être conformes à un type homologué.

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

### **31°) Vibrations mécaniques**

Les règles techniques annexées à la circulaire 86-23 du 23 juillet 1986 relative aux vibrations mécaniques émises dans l'environnement sont applicables.

## **~ TITRE VI : Dispositions constructives et aménagement du Pavillon des Viandes ~**

### **32°) Stabilité et résistance au feu**

La stabilité au feu de la structure est d'une demi-heure.

En outre, la stabilité au feu des structures porteuses des planchers séparatifs est d'une heure au moins.

Les planchers sont coupe feu une heure.

### **33°) Compartimentage du pavillon**

Le pavillon est compartimenté en 16 cellules constituées par des murs séparatifs coupe-feu de degré 1 heure au moins et comprend une allée centrale constamment dégagée d'une largeur minimale de 8 mètres sur toute la longueur du pavillon.

### **34°) Cloisonnement des locaux administratifs, sociaux, techniques et ateliers d'entretien**

Les locaux administratifs, sociaux et à usage de réserves ainsi que les aires de manutention et de préparation sont isolés par des parois coupe feu de degré une heure.

Les blocs portes de communication sont pare flammes de degré une demi-heure et munis d'un ferme porte.

Si pour des raisons d'exploitation, des baies vitrées sont nécessaires dans les murs séparant les cellules de stockage des locaux administratifs, elles doivent être constituées par des éléments pare flammes de degré une demi-heure au moins. La partie supérieure des baies est située à 0,80m au moins du plafond.

### **35°) Enclouement des ascenseurs et monte-charge**

Chaque ascenseur et monte charge, installés conformément aux normes en vigueur, est encloué par des parois incombustibles coupe feu de degré une heure.

### **36°) Évacuation du personnel et issues de secours**

Des issues sont créées de telle sorte qu'il n'existe pas de cul de sac de plus de 25m ou que la distance à parcourir, si on a le choix entre plusieurs issues, n'excède pas 50m.

Les cheminements d'évacuation du personnel sont jalonnés et maintenus constamment dégagés.

A cet effet, les 5 escaliers intérieurs au RDC du pavillon sont encloués et pourvus de portes coupe feu asservies à la détection incendie du pavillon.

### **37°) Signalement des portes de recoupement**

Est apposée, sur les blocs porte coupe feu (ou pare flammes) équipés de ferme-porte, ou à leur proximité immédiate, une plaque signalétique bien visible portant la mention :

« Porte coupe-feu ou pare flamme à maintenir fermée ».

### **38°) Limitation de la réaction au feu des matériaux isolants**

Les cloisons isothermes de type panneaux sandwich implantées dans les entrepôts frigorifiques sont constituées de matériaux non inflammables (de type M<sub>1</sub>).

### **39°) Désenfumage du RDC du pavillon**

Le désenfumage des locaux du RDC est réalisé conformément aux règles d'exécution de l'instruction technique n°246 relative au désenfumage dans les Etablissements Recevant du Public :

- soit de façon naturelle, en aménageant en partie haute des ouvertures judicieusement réparties pour permettre l'évacuation des fumées en cas d'incendie. Leur surface géométrique est supérieure au 1/100<sup>ème</sup> de la surface au sol. les fenêtres et châssis vitrés peuvent intervenir pour le calcul de cette surface sous réserve qu'ils soient situés dans le tiers supérieur des parois ou qu'ils soient dotés d'un dispositif d'ouverture rapide, facilement manœuvrable depuis le plancher du local.
- soit de façon mécanique, en assurant un débit de 1m<sup>3</sup>/seconde par fraction de 100m<sup>2</sup>. Les différents systèmes doivent être compatibles entre eux.

## **~ TITRE VII : Conditions d'exploitation du Pavillon des Viandes ~**

### **40°) Conditions de préparation et manipulation des viandes**

Les ateliers de découpe de viandes sont implantés, aménagés et exploités conformément à l'arrêté modifié du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non (J.O du 29 mars 1992).

Ces conditions visent notamment :

- ♦ Les conditions d'installation et d'équipements,
- ♦ Les conditions hygiéniques de fonctionnement,
- ♦ Le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente,
- ♦ Et l'inspection sanitaire.

## **~ TITRE VIII : Mesures de sécurité ~**

### **41°) Réalisation des installations électriques**

Les installations électriques doivent être réalisées conformément au décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 relatif à la réglementation du travail.

L'équipement électrique des installations pouvant présenter un risque d'explosion doit être conforme à l'arrêté ministériel du 31 mars 1980 portant réglementation des installations électriques des établissements réglementés au titre de la législation sur les installations classées susceptibles de présenter des risques d'explosion (JO - NC du 30/04/80).

### **42°) Contrôle des installations électriques**

Toutes les installations électriques doivent être entretenues en bon état et être contrôlées, après leur installation ou leur modification, par une personne compétente. La périodicité, l'objet et l'étendue des vérifications des installations électriques ainsi que le contenu des rapports relatifs aux dites vérifications sont fixées par l'arrêté ministériel du 20 décembre 1988 relatif à la réglementation du travail.

#### **43°) Responsabilité de l'exploitation**

L'exploitation doit se faire sous la surveillance, directe ou indirecte, d'une personne nommément désignée par le responsable d'établissement et ayant une connaissance de la conduite des installations et des dangers et inconvénients des produits utilisés ou stockés sur le site.

#### **44°) Permis de travail**

Tous travaux nécessitant une flamme ou susceptibles de générer des étincelles sont réalisés de la façon suivante :

- ♦ Aspiration des poussières dans la zone de travail avant le début des travaux,
- ♦ Délivrance d'un permis de feu par le responsable du service de sécurité et prévention pour une durée précise avec fixation de consignes particulières,
- ♦ Contrôle de la zone d'opération deux heures après la cessation des travaux.

#### **45°) Appareils à pression et réservoirs ou conteneurs d'hydrocarbures liquéfiés**

Les réservoirs et appareils contenant des gaz comprimés doivent satisfaire à la réglementation des appareils à pression ainsi qu'aux épreuves de résistance et d'étanchéité.

Les récipients de gaz sont stockés en dehors des heures d'exploitation, à l'extérieur des bâtiments dans des abris spécialement aménagés.

#### **46°) Ronde de sécurité**

Une ronde de sécurité incendie est effectuée au moment de la cessation du travail, une heure après le départ du personnel.

### **~ TITRE IX : Moyens de prévention et de lutte incendie ~**

#### **47°) Système de détection incendie du pavillon et report d'alarme**

Un système de détection incendie est installé par le gestionnaire du marché dans les zones suivantes du pavillon :

- l'allée centrale de la galerie marchande,
- l'espace vide situé entre le plafond isotherme des chambres froides et le plancher bas du parc couvert,
- le parc de stationnement couvert,
- les bureaux et locaux administratifs du 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> étage.

La mise en place de cette détection incendie est obligatoirement subordonnée aux modalités suivantes :

- ♦ Utilisation de composants ( tableau de signalisation, détecteurs,...) conformes à la norme NF S 61-950 revêtus des estampilles de conformité,
- ♦ Installation réalisée par une entreprise spécialisée et dûment qualifiée (AP MIS par exemple),
- ♦ Souscription par l'exploitant d'un contrat d'entretien des équipements (tableau de signalisation, détecteurs, câblage, batterie..) auprès d'un installateur qualifié,
- ♦ Obligation d'inclure la réalisation d'essais fonctionnels dans les clauses du contrat d'entretien.

Le report d'alarme s'effectue au poste central de sécurité de la SEMMARIS.

#### **48°) Moyens de lutte incendie et maintenance**

L'établissement doit être doté de moyens de secours contre l'incendie appropriés aux risques et conformes aux normes en vigueur, notamment :

- ♦ d'extincteurs portatifs appropriés aux risques à combattre à raison de 9 litres de produit extincteur ou équivalent par 250 m<sup>2</sup> de surface de locaux d'exploitation.

En outre, la distance maximale pour atteindre l'extincteur le plus proche ne doit pas dépasser 10 mètres.

- ♦ d'un extincteur de type 21 B (à CO<sub>2</sub> par exemple) près du tableau général électrique et près des appareils présentant des dangers d'origine électrique
- ♦ de robinets d'incendie armés de diamètre nominal (DN) 40, installés conformément aux normes françaises NF S 61-201 et NF S 62-201.
- ♦ d'un dispositif d'alarme sonore destiné à inviter le personnel à quitter l'établissement en cas d'incendie.

Les moyens de lutte contre l'incendie doivent être maintenus en bon état, protégés du gel, et vérifiés, au moins une fois par an, par un organisme compétent et qualifié.

Le personnel est entraîné à leur manœuvre.

#### **49°) Affichage des consignes de sécurité**

Sont établies et affichées dans les différents locaux, des consignes de sécurité fixant la conduite à tenir en cas d'incendie (alarme, alerte, évacuation du personnel, attaque du feu, ouverture des portes, personne chargée de guider les sapeurs pompiers...).

Sont affichés bien en évidence et d'une façon inaltérable près des appareils téléphoniques reliés au réseau urbain, les renseignements relatifs aux modalités des sapeurs pompiers :

Centre de secours territorialement compétent :

Adresse: 382, avenue de Stalingrad 94550 CHEVILLY-LARUE

☎ le 18 ou à défaut le 01.47.26.90.20.

(Attention ce numéro peut changer, il importe de le vérifier fréquemment)

Les plans des locaux et des installations sont affichés près des accès de l'établissement (Ordonnance du Préfet de Police en date du 16 février 1970).

### **~ TITRE X : Prescriptions applicables aux installations de réfrigération fonctionnant à l'ammoniac ~**

#### **50°) Équipements frigorifiques**

La production de froid dans l'établissement est assurée par ;

- un réseau primaire comprenant 3 compresseurs frigorifiques à vis, utilisant comme fluide frigorigène de l'ammoniac dont la charge unitaire est de 115kg
- un réseau secondaire distribuant comme fluide caloporteur du propylène glycol à 37%.

La salle des machines et les aérocondenseurs sont installés en toiture-terrasse du 2<sup>ème</sup> étage du pavillon.

#### **51°) Conformité de la salle des machines**

La salle des machines doit respecter les dispositions constructives et les règles de sécurité énoncées par la norme NF E 35 400.

Les bâtiments et locaux sont conçus et aménagés de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie.

Les locaux doivent être maintenus propres et régulièrement nettoyés notamment de manière à éviter les amas de matières combustibles et de poussières.

Le chef d'établissement tient à la disposition de l'inspection des installations classées, les documents prévus par ladite norme et notamment :

- le schéma des circuits de l'installation,
- le guide de conduite à tenir en cas d'accident ou d'incident,
- le livret d'entretien,
- les comptes rendus des interventions prescrites par la réglementation en vigueur.

.../...

### **52°) Vidange des équipements frigorifiques et récupération des fluides frigorigènes**

Les opérations de dégazage et de récupération de fluides frigorigènes doivent être effectuées conformément au décret modifié du 07 décembre 1992 (J.O du 08/12/92) relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.

### **53°) contrôle annuel d'étanchéité des équipements**

L'exploitant tient à la disposition de l'inspection des installations classées, le rapport de contrôle et d'intervention des équipements frigorifiques, conformément au décret modifié du 07 décembre 1992 (J.O du 8 décembre 1992) relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.

### **54°) Mise à la terre des équipements**

Les équipements métalliques (réservoirs, cuves, canalisations,..); ) doivent être mis à la terre conformément aux règlements et aux normes NFC 15-100 et NFC 13-200, compte tenu notamment, de la nature inflammable de l'ammoniac.

### **55°) Signalisation des vannes et des canalisations**

Les vannes et les canalisations doivent être protégées mécaniquement contre les chocs éventuels ainsi qu'être repérées et identifiées conformément à la norme NF X 08100.

Les dispositifs de coupure (robinets, vannes..) sont clairement identifiés, signalés et portent de manière indélébile le sens de leur fermeture.

### **56°) Localisation des zones présentant des risques d'émanations toxiques**

L'exploitant recense sous sa responsabilité, les parties de l'installation qui, en raison des risques d'émanations toxiques, sont susceptibles d'être à l'origine d'émanations toxiques pouvant avoir des conséquences directes ou indirectes sur l'environnement.

Ce risque est clairement signalé.

### **57°) Systèmes de détection de l'ammoniac**

Des systèmes de détection et d'alarme adaptés aux risques et sont disposés judicieusement dans les parties de l'installation pouvant présenter un danger pour la sécurité ou la santé des personnes de manière à informer le personnel de tout incident.

L'exploitant doit dresser la liste de ces détecteurs avec leur fonctionnalité et déterminer les opérations d'entretien destinées à maintenir leur efficacité dans le temps.

Des détecteurs de gaz sont mis en place dans les zones présentant les plus grands risques en cas de dégagement ou d'accumulation importante de gaz ou de vapeurs toxiques.

Les parties de l'installation visées à la condition précédente sont équipées de systèmes de détection dont les niveaux de sensibilité sont adaptés aux situations.

Ces détecteurs doivent être de type toximétrie dans les endroits où les employés travaillent en permanence ou sont susceptibles d'être exposés, et de type explosimétrie dans les autres cas où peuvent être présentes des atmosphères confinées.

### **58°) Seuils de détection de l'ammoniac**

L'exploitant fixe au minimum 2 seuils de sécurité suivants :

- le franchissement du premier seuil (soit 600ppm dans les endroits où le personnel est toujours présent, soit 2000ppm dans le cas contraire) entraîne le déclenchement d'une alarme sonore ou lumineuse et la mise en service de la ventilation additionnelle, conformément aux normes en vigueur,

.../...

- le franchissement du deuxième seuil (ce seuil est au plus égal au double de la valeur choisie pour le 1<sup>er</sup> seuil) entraîne, en plus des dispositions précédentes, la mise en sécurité des installations, une alarme audible en tous points de l'établissement et, le cas échéant, une transmission à distance vers une personne techniquement compétente.

Les détecteurs fixes doivent déclencher une alarme sonore ou visuelle retransmise au poste de sécurité.

Les systèmes de détection et de ventilation placés dans la salle des machines sont conformes aux normes en vigueur.

### **59°) Capacités d'ammoniac et dispositifs limiteurs de pression**

Les capacités accumulatrices (réservoirs basse pression, moyenne pression, haute pression) doivent posséder un indicateur de niveau permettant d'en contrôler le contenu.

Plusieurs capacités réunies par des tuyauteries doivent pouvoir être isolées les unes des autres au moyen de vannes manuelles facilement accessibles en toute circonstance ou par des vannes automatiques pilotées par un ou plusieurs paramètres de l'installation ou actionnées par des « coups de poing » judicieusement placés.

Chaque réservoir est équipé en toutes circonstances, hormis pendant le temps de remplacement immédiat pour entretien, de 2 dispositifs limiteurs de pression au moins, montés en parallèle et ayant une pression de levée au plus égale à la pression maximale en service.

Si n est le nombre de dispositifs limiteurs de pression, n-1 dispositifs limiteurs de pression doivent pouvoir évacuer le gaz de telle sorte que la pression à l'intérieur du réservoir n'excède jamais plus de 10% la pression maximale de service.

En des points spécifiques, les échappements des dispositifs limiteurs de pression peuvent être captés et reliés, sans possibilité d'obstruction accidentelle, à un dispositif destiné à recueillir ou à neutraliser l'ammoniac.

### **60°) Canalisations d'ammoniac**

~~Toute portion d'installation contenant de l'ammoniac liquide sous pression susceptible d'entraîner des conséquences notables pour l'environnement doit pouvoir être isolées par une ou des vannes de sectionnement manuelles situées au plus près de la paroi du réservoir.~~

Ce dispositif doit être, si nécessaire, complété par une vanne de sectionnement automatique à sécurité positive qui doit notamment se fermer en cas d'arrêt d'urgence ou de détection d'ammoniac au deuxième seuil défini à la condition 60°.

Les canalisations doivent être les plus courtes possibles et de diamètres les plus réduits possibles, ceci visant à limiter au maximum les débits d'émission d'ammoniac à l'atmosphère. De plus, elles doivent être efficacement protégées contre les chocs et la corrosion.

Les sorties de vanne en communication directe avec l'atmosphère sont obturées (bouchons de fin de ligne...)

Les canalisations sont maintenues parfaitement étanches. Les matériaux utilisés pour leur réalisation et leurs dimensions doivent permettre une bonne conservation de ces ouvrages. Leur bon état de conservation doit pouvoir être contrôlé selon les normes et réglementations en vigueur. Ces contrôles donnent lieu à compte rendu et sont conservés à la disposition de l'inspection des installations classées durant un an.

### **61°) Valeurs limites et conditions de rejet de l'ammoniac**

Toute disposition est prise, à l'exception des purges, pour éviter le rejet d'ammoniac à l'air libre.

Dans le cas des purges, toute disposition est prise pour limiter les rejets en ambiance de travail de l'ammoniac à 25ppm.

### **62°) Report d'alarme**

Tout dysfonctionnement de l'installation (échauffement moteur, baisse de pression, température,...) déclenche automatiquement une alarme retransmise à un réseau de télésurveillance.

Un personnel qualifié peut intervenir dans les meilleurs délais.

## **~ TITRE XI : Prescriptions relatives à la prévention du risque de légionellose ~**

### **63°) Prévention du risque de légionellose**

L'exploitant doit prendre toutes dispositions afin que le système de refroidissement ne soit pas à l'origine d'émission aérienne d'eau contaminée par Legionella.

A cet effet, il met en œuvre un traitement efficace contre la prolifération des Legionella, validé in situ par des analyses d'eau pour recherche de Legionella, selon les modalités définies à la condition 70°.

### **64°) Entretien et maintenance des tours de refroidissement**

L'exploitant doit maintenir en bon état de surface, propre et lisse, et exempt de tout dépôt le garnissage et les parties périphériques en contact avec l'eau (et notamment les séparateurs de gouttelettes, caissons...) pendant toute la durée de fonctionnement du système de refroidissement.

Avant la remise en service du système de refroidissement intervenant après un arrêt prolongé, et en tout état de cause au moins une fois par an, l'exploitant procède à :

- une vidange des circuits d'eau destinée à être pulvérisée ainsi que des circuits d'eau d'appoint,
- un nettoyage mécanique ou chimique des circuits d'eau, des garnissages et des parties périphériques,
- une désinfection par un procédé dont l'efficacité vis à vis de l'élimination des légionellas a été reconnue tel que l'utilisation de chlore ou de tout autre désinfectant présentant des garanties équivalentes.

Cette désinfection s'applique, le cas échéant, à tout poste de traitement d'eau situé en amont de l'alimentation en eau du système de refroidissement.

### **65°) Accessibilité des tours de refroidissement**

Toutes dispositions doivent être prises afin de permettre un accès aisé des personnes aux tours dont elles ont en charge l'entretien et la maintenance.

Les tours aéroréfrigérantes sont équipées de trappes d'accès judicieusement réparties afin de permettre une bonne maintenance (accès aux buses de pulvérisation, bassin, packing,...)

### **66°) Vidange et rejet des eaux résiduaires**

Lors des opérations de vidange des circuits, les eaux résiduaires sont soit rejetées à l'égout (sans préjudice du respect des règles établies par la convention de rejet), soit récupérées et éliminées dans un centre de traitement des déchets dûment autorisé à cet effet au titre de la législation relative aux installations classées. Les rejets à l'égout ne doivent pas nuire à la sécurité des personnes ni à la conservation des ouvrages.

### **67°) Equipements individuels de protection**

Sans préjudice des dispositions du Code du Travail, l'exploitant met à la disposition des personnels intervenant à l'intérieur ou à proximité du système de refroidissement et susceptibles d'être exposés par voie respiratoire aux aérosols, des équipements individuels de protection adaptés (masque pour aérosols biologiques, gants, etc.), destinés à les protéger contre l'exposition :

- aux produits chimiques,

- aux aérosols d'eau susceptibles de contenir des germes pathogènes.

Un panneau doit signaler le port de masque obligatoire.

#### **68°) Qualification du personnel intervenant**

Pour assurer une bonne maintenance du système de refroidissement, l'exploitant doit faire appel à du personnel compétent dans le domaine du traitement de l'eau.

#### **69°) Tenue à jour d'un registre**

L'exploitant reporte systématiquement et chronologiquement toute intervention réalisée sur le système de refroidissement, dans un livret d'entretien, et notamment :

- le nom et la qualité du responsable technique de l'installation,
- le relevé au moins mensuel des volumes d'eau consommée,
- les périodes de fonctionnement et d'arrêt,
- les opérations de vidange, nettoyage et désinfection (dates, nature des opérations, identification des intervenants, nature et concentration des produits de traitement),
- les analyses liées à la gestion des installations (température, conductivité, pH, TH, TAC, concentration en chlorures, concentration en Legionella, etc.).

Les plans des installations, comprenant notamment le schéma à jour des circuits de refroidissement, doivent être annexés au livret d'entretien.

Le livret d'entretien est tenu à la disposition de l'inspection des installations classées.

#### **70°) Prélèvements et analyses microbiologiques**

L'exploitant est tenu de faire exécuter au moins 2 fois par an des prélèvements et analyses microbiologiques (comportant des recherches en Légionella) et physico-chimiques, sur chacun des circuits, par un laboratoire reconnu par les autorités sanitaires et dont le choix est soumis à l'avis de l'inspection des installations classées.

Un au moins de ces contrôles interviendra sur la période de mai à octobre .

L'inspecteur des installations classées peut en outre demander à tout moment à l'exploitant d'effectuer des prélèvements et analyses en vue d'apprécier l'efficacité de l'entretien et de la maintenance des circuits d'eau liés au fonctionnement du système de refroidissement.

Les frais des prélèvements et des analyses sont supportés par l'exploitant.

#### **71°) Seuils d'action :**

Les seuils mentionnés dans cet article sont des seuils d'action et non des seuils sanitaires.

a) Si les résultats d'analyses réalisées en application des conditions 63°, 64° ou 70° mettent en évidence une concentration en Légionella supérieure ou égale à  $10^3$  mais inférieure à  $10^5$  UFC par litre d'eau (Unités Formant Colonies), l'exploitant doit mettre en œuvre les mesures nécessaires pour abaisser la concentration en Légionella en dessous de  $10^3$  UFC par litre d'eau.

Les résultats d'analyses sont adressés sans délai à l'inspection des installations classées et à la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales, si la concentration en Légionella est supérieure ou égale à  $10^3$  UFC par litre d'eau, accompagnés d'un descriptif des mesures prises. De nouveaux contrôles bactériologiques sont alors effectués pour confirmer l'efficacité des traitements réalisés.

b) Si les résultats d'analyses réalisées en application des conditions 63°, 64° ou 70° mettent en évidence une concentration en Légionella supérieure ou égale à  $10^5$  UFC par litre d'eau, l'exploitant doit immédiatement stopper le fonctionnement du système de refroidissement et en informer dans les plus brefs délais l'inspection des installations classées et la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales.

.../...

Sa remise en service est conditionnée au respect des dispositions de la condition 63°. De nouveaux contrôles bactériologiques sont alors effectués pour confirmer l'efficacité des traitements réalisés.

#### **72°) Épidémie de légionellose**

L'exploitant tient à la disposition des autorités sanitaires toute information utile dans le cadre d'investigations d'une épidémie de légionellose.

Il facilite l'accès rapide à ses installations aux agents mandatés pour les investigations.

Dans ce cadre, des prélèvements et analyses peuvent être effectués aux frais de l'exploitant.

#### **73°) Conception des installations**

L'alimentation en eau d'appoint de chaque système de refroidissement répond aux règles de l'art. Elle est dotée d'un compteur.

Le circuit d'alimentation en eau du système de refroidissement est équipé d'un ensemble de protection par disconnexion situé en amont de tout traitement de l'eau.

#### **74°) Implantation des systèmes de refroidissement**

Les rejets d'aérosols ne sont situés ni au droit d'une prise d'air, ni au droit d'ouvrants et ne doivent pas être susceptibles d'incommoder le voisinage.

Les points de rejet sont en outre disposés de façon à éviter le siphonnage de l'air chargé de gouttelettes dans les conduits de ventilation d'immeubles avoisinants ou les cours intérieures.

Une étude peut être demandée justifiant le respect de cet article.

### **~ TITRE XII : Hygiène et sécurité des travailleurs ~**

#### **75°) Respect du Code du Travail**

L'exploitant doit 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.

---

