

Liste des pièces nécessaires à l'instruction du dossier de demande d'autorisation
d'ouverture et d'exploitation
prévues par l'arrêté 1115 CM du 06/10/2006 modifié

Pour solliciter l'autorisation d'ouverture et d'exploitation, le responsable de l'établissement adresse, **préalablement à l'ouverture**, au chef du Centre d'hygiène et de salubrité publique une demande d'autorisation (cf modèle courrier) valant déclaration, accompagnée de l'imprimé de demande d'autorisation dûment rempli et des pièces et informations listées ci-dessous :

- D'un ou des plans à l'échelle 1/100ème au 1/300ème (suivant la taille de l'établissement). Sur ce(s) plan(s) devront être indiqués les locaux et/ou équipements réservés aux manipulations et au stockage des denrées, au stockage des conditionnements, emballages, produits et matériels de nettoyage-désinfection, les locaux sociaux (vestiaires, sanitaires, salle de repos), la salle de restauration (tables et chaises) et le local et/ou la zone de stockage des déchets. Sur ce(s) plan(s) seront reportés, à l'échelle, les équipements, matériels, siphons et systèmes d'extraction de l'air et des fumées. Dans le cas d'un local attenant à une maison d'habitation, les toilettes du domicile devront figurer sur le(s) plans(s).
- Preuve que le système de collecte et de traitement des eaux usées est agréé par le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique.
- De l'extrait Kbis et, pour les établissements mobiles, de la carte grise.
- De l'autorisation du syndic de copropriété d'exercer une activité alimentaire, le cas échéant.
- D'une notice détaillée donnant les informations suivantes, à adapter suivant l'établissement et l'activité:
 - Le nombre d'employés ;
 - Les jours et horaires de fonctionnement ;
 - L'organisation d'une journée de travail type = activité(s) par tranche horaire ;
 - La nature des revêtements utilisés aux sols, murs et plafonds dans les locaux de l'établissement ;
 - La liste des équipements et matériels présents dans l'établissement dont ceux utilisés pour le transport des denrées alimentaires après achat des denrées ou pour les livraisons ;
 - Le nombre de chambres froides, réfrigérateurs et congélateurs ;
 - La liste des denrées alimentaires élaborées et/ou manipulées ou le menu, en indiquant, si c'est le cas, la DLC apposée sur l'aliment. Joindre un modèle d'étiquette, le cas échéant. Précisez s'il y a production de viande hachée et/ou de mixés ;
 - Le(s) nom(s) du(des) produits de nettoyage et/ou de désinfection, si connu(s) ;
 - L'existence d'un thermomètre à sonde dans l'établissement ;
 - La liste des clients professionnels (établissement alimentaire) et/ou la liste des cuisines satellites (cas d'une cuisine centrale) ;
 - Le(s) procédé(s) technologique(s) utilisé(s) (cellule de congélation, cellule de refroidissement, hachage, cutterage, utilisation d'un autoclave, machine sous vide, ...) ;
 - Pour les établissements importants, les procédures, instructions et plans concernant le nettoyage et la désinfection, la lutte contre les nuisibles, le contrôle et l'enregistrement des températures, la traçabilité.