



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires SAAV
Amt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen LSVW

Service de l'environnement SEn
Amt für Umwelt AfU

Service de la police du commerce SPoCo
Amt für Gewerbepolizei GePoA

SEn/octobre 2015

Demande de permis de construire - Formulaire spécifique D

Etablissement public / établissement du secteur alimentaire

Est considéré comme **établissement du secteur alimentaire** « *toute unité d'entreprise qui s'occupe de denrées alimentaires, notamment qui en fabrique, en transforme, en traite, en entrepose, en transporte, en étiquette, en promeut ou en remet* » (art. 2 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels ; [RS 817.02](#)).

Rempliront également ce formulaire les établissements ne répondant pas à cette définition mais qui :

- > sont **soumis à la loi sur les établissements publics** (LEPu ; [RSF 952.1](#)) ou qui
- > disposent de **locaux pour la restauration du personnel**.

Avant de commencer à remplir ce formulaire, veuillez consulter la documentation disponible sur les sites web suivants :

- > Service de l'environnement (SEn), eaux usées : http://www.fr.ch/eau/fr/pub/documentation/industrie_artisanat.htm#cuisine
- > Service de la police du commerce (SPoCo) : <http://www.fr.ch/spoco/fr/pub/etsfr.htm>
- > Directives pour la construction et l'aménagement des établissements publics ([RSF 952.171](#))
- > Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) : http://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite_alimentaire/denrees_alimentaires.htm

Un contact préalable avec le SAAV (Inspectorat des denrées alimentaires – T +41 26 305 80 30) est vivement conseillé pour éviter des demandes ultérieures de compléments d'information, voire de modification des plans / du projet.

Pour des questions concernant les points **4.2, 4.3, 4.4, 5 et 6** ci-dessous, veuillez vous adresser au SEn (T +41 26 305 37 60) ; concernant les points **2 et 5.3**, veuillez vous adresser au SPoCo (T +41 26 305 14 77).

1. Type d'établissement (plusieurs choix possibles)

- Hôtel, pension, auberge (établissement hôtelier : patente A)
- Restaurant, café-restaurant, pizzeria, tea-room (service de mets & de boissons : patente B / B+ / C / F)
- Bar, pub (service de boissons uniquement : patente B / B+ / C)
- Club, dancing, discothèque, cabaret (patente D)
- Bar d'établissement hôtelier (patente E)
- Snack, fast-food, take-away (vente à l'emporter) (éventuellement : patente G, voire B / B+ / C)
- Commerce (d'alimentation / station-service) avec consommation sur place (patente G)
- Etablissement de restauration pour des collectivités (cantine, cafétéria) (éventuellement : patente H)
- Foyer, buvette, salle communale avec bar (patente H)
- Buvette d'alpage (patente H)
- Cercle étranger (patente H)
- Table d'hôte (sans hébergement : patente I / avec hébergement (établ. parahôtelier : patente I)
- Colonie, maison de vacances, chalet avec hébergement (établissement parahôtelier : patente I)
- Bed & breakfast, gîte rural, dormir sur la paille (établissement parahôtelier : patente I)
- Traiteur (livraison / préparation / service à domicile ou en d'autres lieux) (patente T)
- Etablissement alimentaire industriel
- Etablissement alimentaire artisanal (boulangerie, boucherie, fromagerie, etc.)
- Commerce (de détail / de gros) de denrées alimentaires
- Dépôt de denrées alimentaires
- Etablissement non alimentaire avec local de restauration du personnel (voir point 3.8 ci-dessous)
- Autre (vente à la ferme, etc.) → préciser : _____

2. Patente (pour les activités soumises à la loi sur les établissements publics)

- A B B+ D Autre : _____
- Activité non soumise à patente (voir <http://www.fr.ch/spoco/fr/pub/etsfr.htm>)

3. Activités, clientèle, assortiment, volume de production, personnel

1. Activités prévues en rapport avec les denrées alimentaires (plusieurs choix possibles) :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Service de boissons | <input type="checkbox"/> Stockage de denrées alimentaires |
| <input type="checkbox"/> Service de mets (restauration) | <input type="checkbox"/> Conditionnement / emballage |
| <input type="checkbox"/> Régénération (réchauffer des plats) | <input type="checkbox"/> Fabrication / transformation |
| <input type="checkbox"/> Préparation de mets chauds | <input type="checkbox"/> Distribution |
| <input type="checkbox"/> Service au client | <input type="checkbox"/> Transport |
| <input type="checkbox"/> Vente au consommateur | <input type="checkbox"/> Autre → préciser : _____ |

2. Type de clientèle(s) visée(s) : _____

3. Si hébergement (établissement hôtelier / parahôtelier), nombre de lits : _____

4. Assortiment / type de carte : _____

5. Si établissement public/local de restauration/traiteur (pour traiteur : lettres b et c uniquement) :

a. Nombre de places prévues (à l'intérieur) : _____

b. Nombre d'assiettes servies (estimation) : _____

 A midi : _____ Le soir : _____ En livraison (par jour) : _____

c. Si livraison : _____ aliments livrés chauds aliments livrés froids, puis régénérés

6. Si établissement artisanal / industriel :

- a. volume (estimé) de production : _____
b. volume (estimé) de stockage : _____

7. Nombre (prévu / existant) d'employés, par secteur :

--

8. Si un local de restauration / de pause pour le personnel est prévu dans l'établissement :

- un service - par du personnel (externe / interne) - de denrées alimentaires (y c. boissons) est prévu
 un buffet (self-service) est prévu
 ni service ni buffet - le personnel prépare lui-même ses repas
 un distributeur automatique est prévu → type de distributeur : _____
 autre(s) prestation(s) de ce type offerte(s) au personnel → préciser : _____

--

4. Locaux, infrastructures, équipement, eau potable

1. Fournir un **plan complet, explicite et détaillé** indiquant :

- a. la répartition et l'affectation des locaux (indiquant notamment l'emplacement des vestiaires, des WC à l'usage du personnel, des WC à l'usage de la clientèle, et du local de pause pour le personnel)
b. l'emplacement des équipements, dispositifs et installations prévues (y c. chambres froides, congélateurs, dispositifs pour les déchets, pour le nettoyage, locaux / compartiments destinés à l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection, etc.)
c. l'emplacement des différents postes d'eau prévus ainsi que leur utilisation (lavage des mains / des outils et ustensiles / des denrées alimentaires)
d. l'emplacement des écoulements
e. pour les établissements de type artisanal ou industriel : un plan des différentes zones d'hygiène ainsi que des flux de personnes, marchandises, déchets et matériel

2. Y a-t-il des installations de ventilation, d'aération et/ou de climatisation ?

- non oui → indiquer sur le plan la position des appareils, des sorties et des compresseurs

3. Y a-t-il des installations de réfrigération ?

- non oui → préciser : climatisation pompe à chaleur
 commerciale - type de froid : _____ industrielle - type de froid : _____
Frigorigène : _____ Puissance frigorifique : _____ kW

4. Les installations de prétraitement des eaux de la cuisine / du local de fabrication sont-elles équipées d'un séparateur de graisses ?

- oui non

5. Alimentation en eau potable :

- réseau public source privée

Identité du distributeur / propriétaire de la source :

--

Des installations de traitement de l'eau (adoucisseur, désinfection, etc.) sont-elles prévues / existantes ?

- non oui → préciser : _____

Existe-t-il une interconnexion (clapet anti-retour, vanne manuelle, etc.) entre les réseaux public et privé ?

- non oui → préciser (nombre, type et emplacement) : _____

--

5. Localisation du projet et surfaces extérieures

1. Le projet est-il localisé dans un bâtiment avec d'autres affectations ?

non oui → préciser :

2. Le projet est-il situé à proximité de locaux dont l'usage est sensible au bruit ([art. 2 al. 6 OPB](#)) ?

non oui → préciser :

3. L'aménagement d'une terrasse est-il envisagé ?

non oui → préciser ci-dessous :

nombre de places en terrasse : _____

horaires d'ouverture :

4. Comment pensez-vous gérer le parage des véhicules en lien avec le projet ?

6. Gestion des nuisances sonores

1. Est-il prévu de diffuser de la musique ?

non oui → de type : ambiance disco / bar

2. Est-il prévu d'organiser des concerts ?

non oui → préciser ci-dessous :

niveau sonore : _____

horaires :

fréquence :

3. Comment pensez-vous gérer le bruit extérieur généré par la clientèle de votre établissement ?

7. Remarques

8. Annexes

Documents à joindre obligatoirement à la demande de permis de construire (pour autant qu'ils ne soient pas déjà présents ailleurs dans le dossier) :

- > Plans répondant aux exigences du point 4.1 (voir ci-dessus)
- > Plan complet des canalisations (échelle 1:100 ou 1:200)
- > Inventaire des appareils et équipements de la cuisine
(http://www.fr.ch/eau/fr/pub/documentation/industrie_artisanat.htm#cuisine)
- > Calcul de dimensionnement du séparateur à graisse
(http://www.fr.ch/eau/fr/pub/documentation/industrie_artisanat.htm#cuisine)

Contacts

Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires SAAV, Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez
T +41 26 305 80 10, F +41 26 305 80 19, saav-cc@fr.ch, www.fr.ch/saav

Service de l'environnement SEn, Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez
T +41 26 305 37 60, F +41 26 305 10 02, sen@fr.ch, www.fr.ch/sen

Service de la police du commerce SPoCo, Grand-Rue 27, Case postale 1174, 1701 Fribourg
T +41 26 305 14 77, F +41 26 305 14 89, poco@fr.ch, www.fr.ch/spoco