

Qui contacter ?

Service du Droit des sols, Hôtel de ville, 12/14 bd Léon-Feix, BP 721,
95107 Argenteuil cedex • 01 34 23 68 54

Ce que je risque, en cas d'infraction

Le fait de réaliser des travaux extérieurs et/ou un changement de destination sans autorisation préalable constitue une infraction au code de l'urbanisme.

Ces infractions peuvent être sanctionnées, selon les dispositions de l'**article L.480-4 du code de l'urbanisme**, d'une **amende pouvant aller jusqu'à 6 000 € par m² de surface construite, démolie ou rendue inutilisable, ou 300 000 €**



dans les autres cas. En cas de récidive, outre l'amende, un emprisonnement de 1 à 6 mois peut être prononcé.

Ces peines peuvent également être prononcées à l'encontre des utilisateurs des locaux, bénéficiaires des travaux, architectes, entrepreneurs ou toutes personnes responsables de l'exécution desdits travaux.

SPÉCIFICITÉS POUR LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Constituent des **ERP** (établissements recevant du public) tous bâtiments, locaux, enceintes dans lesquels des personnes sont admises soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitations payantes ou non. Sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement à quelque titre que ce soit en plus du personnel.

Les ERP se définissent selon deux critères :

- Le type (activité) ;
- La catégorie (effectif admissible).

Les établissements recevant du public sont soumis aux visites de la commission de sécu-

rité, dont le rôle principal est de contrôler le respect des mesures de sécurité incendie et de conseiller l'autorité administrative (le maire) sur le niveau de sécurité de l'établissement. En fonction des conclusions émises par la commission de sécurité, le maire autorise ou n'autorise pas l'exploitant à ouvrir et/ou à poursuivre les activités de son établissement. Les visites de la commission de sécurité se présentent sous trois formes : les visites de réception technique (après travaux et avant ouverture), les visites périodiques (tous les 3 ou 5 ans pour les établissements les plus importants) ou les visites inopinées (notamment si l'établissement présente des risques en termes de sécurité incendie).

Que dois-je faire ?

Déposer un dossier d'autorisation de construire, aménager ou modifier (ACAM) au service de la Sécurité civile qui le transmet à la commission de sécurité **AVANT** tout travaux, aménagement ou modification dans votre établissement.

Avant de réaliser vos travaux, aménagement ou modification de votre commerce, la commission de sécurité doit valider la conformité de ceux-ci par transmission d'un avis favorable, qui donne lieu à un arrêté du maire autorisant l'exploitant à démarrer les travaux.

Après la validation du dossier et à la fin des travaux, l'exploitant, le constructeur ou le propriétaire sollicite, **par écrit**, 1 mois minimum avant la date d'ouverture au public, le passage de la commission de sécurité auprès du maire de la commune.

Nota : les établissements de 5^e catégorie ne sont pas soumis à la visite avant ouverture, sauf pour les établissements comportant des locaux à sommeil.



Règles de sécurité et d'accessibilité

Depuis le 1^{er} janvier 2015, tous les établissements recevant du public (ERP) doivent être accessibles aux personnes handicapées et à mobilité réduite. Votre commerce, cabinet médical, etc. reçoit du public : vous êtes concerné.

Le pourcentage des personnes à mobilité réduite est estimé à environ 20 % de la population.

L'accessibilité s'entend à l'intérieur comme l'extérieur de l'ERP, que ce soit les places de stationnement, les rampes d'accès, la largeur des portes, les ascenseurs, les sanitaires...

Que dit la réglementation ?

Si vous déposez une déclaration préalable pour modifier la façade de votre ERP, vous devrez parallèlement faire une demande d'autorisation de construire, aménager ou modifier (ACAM). Le dossier ACAM doit permettre de vérifier la conformité des travaux avec les

règlements de sécurité et d'accessibilité. Ce dossier est préalable à tous travaux d'aménagement, de construction ou entraînant des modifications du bâti, du cloisonnement ou des installations techniques.

Que dois-je faire ?

Vous pouvez retirer les formulaires relatifs aux dossiers d'autorisation de construire, aménager ou modifier un établissement recevant du public ou une demande d'agenda d'accessibilité programmée directement auprès du service municipal de la Sécurité civile. Ces formulaires sont également disponibles sur le site officiel de l'administration française <https://www.service-public.fr> :

– **Demande d'autorisation de construire, aménager ou modifier (Acam) cerfa n°13824*03**

La demande d'autorisation est présentée en **quatre exemplaires minimum**, le document doit être complété, accompagné de :

- Un dossier permettant de vérifier la conformité du projet avec les **règles d'accessibilité** aux personnes handicapées, comprenant les pièces mentionnées aux articles R. 11-19-18 et R. 111-19-19 du code de la construction et de l'habitation ;

- Un dossier permettant de vérifier la conformité du projet avec les **règles de sécurité**, comprenant les pièces mentionnées à l'article R. 123-22 du code de la construction et de l'habitation.

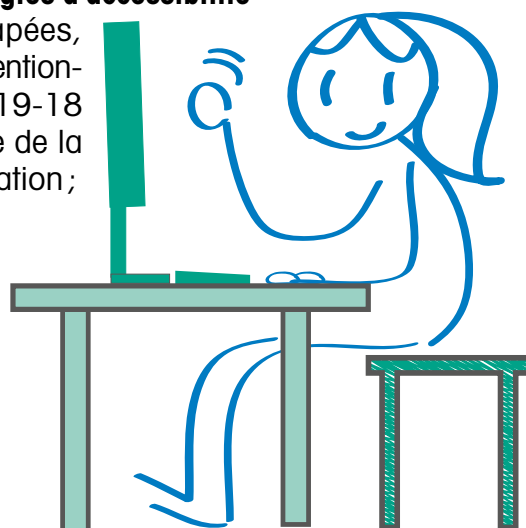
Le permis de construire tient lieu de l'autorisation ACAM.

– **Autorisation de travaux (AT) cerfa n°13824*03**

Contenu du dossier d'autorisation :

- Imprimé de demande ;
- Notice descriptive des travaux, notice de sécurité, notice d'accessibilité ;

Plans cotés et à l'échelle : plan de situation, plan de masse, plans des niveaux, des coupes, plans des façades.



Vos plans doivent indiquer les éléments suivants :

- Organes généraux de production et de distribution d'électricité haute et basse tension ;
- Emplacement des compteurs de gaz et le cheminement des canalisations générales d'alimentation ;
- Emplacement des chaufferies (puissance, évacuation d'air) ;

- Les moyens particuliers de défense et de secours contre l'incendie.

Le délai d'instruction de ce dossier est de 4 mois maximum. Après avis de la commission de sécurité, l'autorisation d'ouverture vous est adressée sous la forme d'un arrêté du maire.

Qui contacter ?

Service Sécurité civile, poste de police municipale, 27 ter rue Paul-Vaillant-Couturier, 95107 Argenteuil cedex • 01 34 23 68 77 / 01 34 23 49 59

Ce que je risque en cas d'infraction

Est puni d'une amende de 45 000€ le fait, pour les utilisateurs du sol, les bénéficiaires des travaux, les architectes, les entrepreneurs ou toute autre personne responsable de l'exécution de travaux, de méconnaître les obligations imposées par les articles L. 111-7-3 et L. 111-8, par les règlements pris pour

leur application ou par les autorisations délivrées en conformité avec leurs dispositions. En cas de récidive, une peine d'emprisonnement de six mois peut en outre être prononcée (article L.152-4 du code de la construction et de l'habitation).

RÈGLES SANITAIRES DES COMMERCEs ALIMENTAIRES

Que dit la réglementation ?

La réglementation en hygiène alimentaire, au niveau national, a été définie par le « paquet hygiène » en 2004 (directives CE 852 et 853/2004). Une réglementation spécifique aux denrées d'origine animale date de décembre 2009 modifiée par l'arrêté du 05 juin 2018 et d'octobre 2013 pour les autres denrées. En outre, conformément au décret du 24 juin 2011, les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments doivent disposer d'une **formation renouvelée à l'hygiène des aliments (formation dite « HACCP » Hazard Analysis Critical Control Point)**.

La formation HACCP vous apprend une méthode qui définit, évalue et maîtrise les dangers (microbiologiques, chimiques et physiques) qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.



La formation HACCP s'adresse au personnel et encadrement. Elle permet d'acquérir une connaissance de la méthode HACCP pour pouvoir l'appliquer dans l'entreprise par l'analyse et la maîtrise des dangers à tous les stades.

Dès lors qu'un établissement prépare des aliments (restaurants, alimentations générales, boulangerie, boulangerie, ...) en vue de leur remise directe au consommateur, celui-ci peut être contrôlé par le service de l'hygiène publique de la ville.

Ce service peut également vous donner tous les conseils nécessaires pour votre installation du point de vue de l'hygiène.

