

## 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 COMMERCE 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)**.

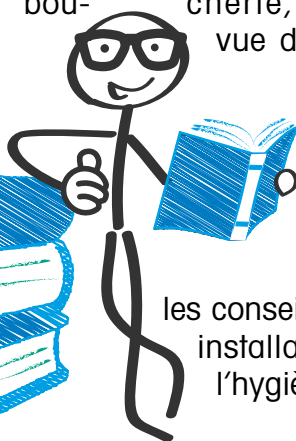
La formation HACCP vous apprend une méthode qui définit, évalue et maîtrise les dangers (microbiologiques, chimiques et physiques) qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.



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.



## Que dois-je faire ?

• **Formation Haccp** (Hazard Analysis Critical Control Point) :

Un grand nombre de centres de formation agréés peut dispenser cette formation qui dure +/- 2 jours. Le coût est donc variable.

Les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale doivent remplir et transmettre un formulaire :



**Direction départementale de protection de la population,  
16 rue Traversière, 95000 Cergy,  
01 34 23 45 00.**

Vous pouvez télécharger ce formulaire sur le site officiel de l'administration française :

**<https://www.service-public.fr>**

• **Déclaration** auprès de la direction départementale de Protection de la population (DDPP) cerfa n° 13984\*04.

## Qui contacter ?

**Service Hygiène publique, Hôtel de ville, 12-14 bd Léon-Feix, 95107 Argenteuil Cedex,  
01 34 23 43 11**

## Ce que je risque en cas d'infraction

Conformément au « paquet hygiène » de 2004, en cas d'infraction constatée, une mise en demeure est adressée à l'exploitant et un procès verbal peut être dressé.

Enfin, en cas de manquements avérés à la sécurité sanitaire, la fermeture de l'établissement est ordonnée.

## PUBLICITÉ, ENSEIGNE ET PRÉ-ENSEIGNE

La publicité extérieure est soumise à une réglementation protectrice de l'environnement et du cadre de vie régie en priorité par le code de l'environnement et se décline localement par l'application d'un règlement local de publicité. Constitue une enseigne toute inscription, forme

ou image apposée sur un immeuble et relative à une activité qui s'y exerce (art L.581-3 du code de l'environnement).

Son installation doit respecter des conditions de densité et de dimensions et nécessite une déclaration ou une autorisation préalable.

