Directives

du 28 novembre 1997

pour la construction et l'aménagement des établissements publics

---

La Direction de la justice, de la police et des affaires militaires
La Direction de la santé publique et des affaires sociales
La Direction des travaux publics

Vu la loi du 24 septembre 1991 sur les établissements publics et la danse (LED) ainsi que son règlement d'exécution du 16 novembre 1992 (RELED) ;

Vu la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI) ;

Vu l'ordonnance fédérale du 1er mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODAI) ;

Vu l'ordonnance fédérale du 26 juin 1995 sur les exigences en matière d'hygiène et microbiologie relatives aux denrées alimentaires et aux objets usuels, aux locaux, aux installations et au personnel (OHyg) ;

Vu la loi du 9 mai 1983 sur l'aménagement du territoire et les constructions (LATeC) et son règlement d'exécution du 18 décembre 1984 (RELATeC) ;

Vu la loi fédérale du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement (LPE) ;

Vu la loi fédérale du 24 janvier 1991 sur la protection des eaux (LEaux) ;

Vu l'ordonnance fédérale du 8 décembre 1975 sur le déversement des eaux usées ;

Vu l'ordonnance fédérale du 9 juin 1986 sur les substances dangereuses pour l'environnement (Osubst) ;

Vu l'ordonnance fédérale du 15 décembre 1986 sur la protection contre le bruit (OPB) ;

Vu l'ordonnance fédérale du 24 janvier 1996 sur la protection contre les nuisances et les lasers lors de manifestations (O son et laser) ;

Vu la norme SIA 181 ;

Vu l'ordonnance fédérale du 16 décembre 1985 sur la protection de l'air (OPair) ;

Considérant :

Les présentes directives concrétisent les exigences découlant des législations fédérale et cantonale appliquées par l'Office des constructions et de l'aménagement du territoire (OCAT), l'Office de la protection de l'environnement (OPEN) et le Laboratoire cantonal. Elles ont été élaborées pour faciliter l'appréciation des plans de construction d'établissements publics par les services concernés. Elles sont également à la disposition des maîtres d'œuvre chargés de la conception des nouveaux établissements ou de la transformation d'établissements existants.

Arrêtent :

I. MESURES RELEVANT DU DOMAINE DE LA LÉGISLATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Depuis le 1er juillet 1995, les exigences matérielles relatives aux denrées alimentaires relèvent exclusivement de la législation fédérale.

Cette législation a pour but de protéger le consommateur contre les denrées alimentaires et les objets usuels qui pourraient mettre sa santé en danger, d'assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène et de protéger le consommateur contre les tromperies relatives à ces denrées.

Chaque responsable d'entreprise de denrées alimentaires doit, conformément à l'article 23 LDAI, élaborer un concept écrit d'autocontrôle qui contienne principalement une analyse des dangers ainsi qu'une détermination des mesures à prendre pour maîtriser ces derniers.

Les locaux, appareils et installations doivent, quant à eux, être conçus de telle manière qu'ils garantissent une production de denrées conformes. Cela présuppose qu'un spécialiste en hygiène de denrées alimentaires élabore un plan de construction ou de transformation de l'établissement dans le respect de cette exigence. Les articles 5 à 18 OHyg contiennent à cet égard les principales prescriptions applicables.

II. MESURES RELEVANT DU DOMAINE DE LA LÉGISLATION SUR L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE ET LES CONSTRUCTIONS

1. Salles d'hôtes (salles à boire / salle à manger)

1.1. Volume, hauteur et indice d'occupation

[1] Les locaux destinés au séjour et à la restauration des hôtes doivent avoir une hauteur minimale de 2,70 m sous plafond et un volume d'air utile d'au moins 3 m^3 par place assise.

[2] Pour les transformations d'établissements existants où la place est limitée et où l'impossibilité de satisfaire à ces exigences est prouvée, des dérogations peuvent être accordées, sur le préavis de l'OCAT.

[3] L'indice moyen d'occupation et d'utilisation de salles d'hôtes bénéficiant de conditions normales d'aménagement et d'ameublement est de 0.85. L'indice se rapporte à la surface totale du plancher (ou sol) de la salle et indique le nombre d'hôtes trouvant place par mètre carré.

1.2. Revêtement des sols, parois et plafonds

[1] Pour le revêtement des sols, il faut utiliser des matériaux d'entretien facile. En outre, les parterres de locaux sans sous-sol doivent être isolés thermiquement.

[2] Les murs et plafonds doivent être isolés (chaleur et humidité) et d'un entretien facile.

1.3. Tables, sièges et largeur de passage

[1] Les tables et surfaces de service doivent être munies d'un revêtement dur, lisse et facilement lavable.

[2] Les couloirs principaux doivent présenter une largeur minimale de 1 mètre et les passages latéraux, une largeur minimale de 0.80 m.

[3] La distance entre les tables bordées, dans le sens de la longueur, de chaises pour quatre personnes ou plus doit être de 1,30 m au minimum. Pour les banquettes de deux personnes ou plus, l'espace entre la table et le dossier doit être de 0,45 m au moins.

[4] La distance entre deux tables alignées dans le sens de la longueur doit être de 0,45 m au minimum, pour autant qu'il n'y ait entre elles ni chaise ni table de service.

[5] La distance entre un mur et une table garnie de chaises, par ailleurs placée dans le sens de la longueur, doit être d'au moins 0,85 m.

1.4. Ventilation et fenêtres

La part de la surface des fenêtres permettant une aération directe de l'extérieur (fenêtres ouvrables) doit représenter au moins 5 % de la surface du sol. S'il existe une installation de climatisation conforme aux normes SIA, une surface réduite de fenêtres peut être admise.

1.5. Vestiaires

Tous les établissements publics doivent disposer de vestiaires. Il doit y avoir suffisamment de place à leurs abords pour que les passages et les accès aux salles d'hôtes ne soient pas entravés.

2. Buffet-comptoir

2.1. Dimensions, largeur de passage

[1] Les dimensions du buffet-comptoir doivent être fixées en fonction de l'importance et du genre de l'établissement. En principe, le comptoir doit être placé dans le local de débit principal et installé de façon fonctionnelle.

[2] En règle générale, la place de travail autour du comptoir doit présenter une largeurs de 1,10 m. Cette largeur ne peut en aucun cas être inférieure à 0,90 m.

3. Cuisine

3.1. Dimensions

La hauteur des locaux doit être d'au moins 2,50 m. La largeur de passage doit être, en règle générale, de 1,10 m mais pas inférieure à 0,90 m.

3.2. Ventilation et fenêtres

La surface des fenêtres ouvrables, destinées à l'aération directe vers l'extérieur, doit représenter 10 % au moins de la superficie du local. S'il existe une installation d'amenée et d'évacuation de l'air conforme aux normes SIA, cette surface peut être réduite.

4. Toilettes pour les hôtes

4.1. Nombre

[1] Pour les établissements publics, les installations de toilettes doivent être calculées en fonction de la capacité d'accueil, selon les exigences minimales suivantes :

Capacité totale	Dames	Messieurs
Jusqu'à 10 places	1 W.-C. commun dames–hommes et accessible aux personnes en fauteuil roulant +1 lavabo	
de 11 à 30 places	1 W.-C. + l lavabo	1 W.-C. + l lavabo
de 31 à 60 places	2 W.-C. + 1 lavabo	1 W.-C. + 1 urinoir + 1 lavabo
de 11 à 60 places	1 W.-C. doit être accessible aux personnes en fauteuil roulant	
de 61 à 90 places	3 W.-C. + 1 lavabo dont 1 W.-C. accessible aux personnes en fauteuil roulant	1 W.-C. + 2 urinoirs + 1 lavabo dont 1 W.-C. accessible aux personnes en fauteuil roulant
plus de 91 places	à déterminer	à déterminer

[2] Pour les transformations d'établissements existants où la place est limitée et où l'impossibilité de satisfaire à ces exigences est prouvée, des dérogations peuvent être accordées, sur le préavis de l'OCAT.

4.2. Dimensions et équipement

La hauteur minimale des locaux visés ci-dessus doit être de 2,30 m. Chaque W.-C. doit avoir une surface de base de 1,5m^2 au moins ou, si la porte s'ouvre vers l'extérieur, une grandeur minimale de 125 x 85 centimètres. La largeur de passage entre deux urinoirs opposés doit être de 1,40 m au

minimum et la distance de cuvette à cuvette entre plusieurs urinoirs, de 0,70 m au moins.

4.3. Ventilation et fenêtres

[1] La proportion des fenêtres servant à l'aération directe des toilettes vers l'extérieur doit représenter au moins 10 % de la surface du local. Ces fenêtres doivent être basculantes et en verre dépoli.

[2] Pour des locaux aveugles ou dont la surface de fenêtre est trop faible, une ventilation conforme aux normes SIA est exigée.

5. Facilités d'accès et installations pour les handicapés

A l'occasion de la construction et de l'aménagement des établissements publics, il y a lieu de prévoir des accès et des installations adaptés aux besoins des handicapés, conformément aux dispositions légales en vigueur (art. 156 LATeC et 34 RELATeC).

MESURES RELEVANT DU DOMAINE DE LA LÉGISLATION SUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Protection des eaux

1.1. Prétraitement

1.1.1. Principe

[1] Le prétraitement des eaux de lavage ou de nettoyage est obligatoire pour tous les établissements publics disposant d'une cuisine collective préparant des mets chauds. Les eaux usées provenant de la cuisine et de la laverie doivent être collectées sur une installation de séparation de graisses, constituée d'un décanteur suivi d'un séparateur et d'une chambre de contrôle, avant déversement au réseau d'égouts publics.

[2] Exceptionnellement, et sur demande, des dérogations peuvent être accordées par l'OPEN.

1.1.2. Disposition et dimensionnement

[1] Les éléments de l'installation (décanteur–séparateur) sont en principe placés à l'extérieur du bâtiment (accès, odeurs, etc.). En cas d'impossibilité,

ils sont installés à l'intérieur. Ils doivent en outre être facilement accessibles au véhicule de vidange.

[2] Les dimensions de l'installation de prétraitement se calculent en fonction du nombre de dispositifs d'évacuation des eaux installés dans la cuisine (plonge, évier, plonge double, machine à laver la vaisselle, vidoir, marmite basculante, grilles de sol). Ces unités de raccordement déterminent ainsi le débit d'eaux usées en litre/seconde.

[3] Pour les petites installations, l'exploitant contactera l'OPEN pour le dimensionnement des éléments. Pour les grandes installations (Q>10 l/s), un mémoire technique sera établi par un bureau spécialisé mandaté par le propriétaire ou l'exploitant.

1.1.3. Entretien

[1] Un contrat de vidange doit être établi entre le propriétaire ou l'exploitant et le vidangeur. Ce dernier doit être une entreprise spécialisée et agréée par l'OPEN. La fréquence de vidange sera déterminée suivant les besoins (au minimum une vidange par année).

[2] Après vidange, l'installation doit être immédiatement remplie d'eau.

1.1.4. Biotechnologie

Toute installation utilisant des micro-organismes ou produits biologiquement actifs pour le traitement des graisses doit être soumise pour approbation à l'OPEN.

1.2. Canalisations

[1] Les eaux sanitaires et ménagères des autres locaux ne doivent pas être raccordées sur l'installation de séparation de graisses.

[2] Les eaux résiduaires provenant des « lave-verres » sont déversées directement dans la canalisation des eaux usées, sans passer par l'installation de prétraitement.

[3] La pente des canalisations à l'amont du décanteur est de 3 % au minimum.

[4] Les eaux de refroidissement utilisées dans les installations frigorifiques doivent être évacuées dans la canalisation des eaux claires ou utilisées en circuit fermé. Sinon, des compresseurs refroidis à air seront installés.

1.3. Déchets

[1] Les huiles végétales et les graisses usées provenant de l'activité de la restauration ne doivent pas être éliminées par déversement dans la canalisation publique mais seront évacuées comme déchets spéciaux.

[2] Tout récipient contenant des liquides pouvant altérer les eaux (huiles de friture neuves et usées, produits de nettoyage concentrés, etc.) sera stocké à l'intérieur, dans un local sans écoulement de fond.

[3] Les déchets de cuisine ne peuvent pas être éliminés par une installation de dilacération et un raccordement à la canalisation.

[4] Des machines à café avec une évacuation automatique du marc de café dans la canalisation ne sont pas admises.

2. Lutte contre le bruit

2.1. Installation de sonorisation

[1] En application de l'article 3 O son et laser, le niveau sonore moyen ne dépassera pas 93 dB (A) par période de mesure d'une heure.

[2] L'installation de sonorisation sera dimensionnée de manière que des dépassements notables (supérieures à 5 dB) soient impossibles.

[3] Au cas où, moyennant une autorisation ad hoc et conformément à l'article 4 O son et laser, une diffusion de musique à des niveaux sonores supérieurs serait prévue, l'installation peut être dimensionnée en conséquence. Un limiteur de niveau sonore programmable doit alors être installé, afin de garantir le respect des conditions accompagnant l'autorisation.

2.2. Limitation des nuisances sonores

[1] Conformément au principe de prévention, toute mesure de nature à réduire les immissions sonores et acceptable (du point de vue de la faisabilité technique et financière) devra être adoptée.

[2] L'exploitation de l'établissement ne doit pas engendrer des nuisances sonores susceptibles d'affecter la population habitant à proximité.

[3] Pour les établissements existants, les valeurs limites d'immissions ne seront pas dépassées, alors que, pour les nouveaux, les valeurs de planification – plus sévères – doivent être respectées.

[4] Un soin particulier sera pris pour les équipements fonctionnant en période nocturne (19–7 heures, selon annexe 6 OPB).

[5] L'isolation des éléments de séparation – dalles, façades, fenêtres – sera adaptée aux niveaux sonores et à la sensibilité des locaux potentiellement touchés.

[6] En cas d'insuffisance, des mesures d'isolation complémentaire – la plupart du temps très coûteuses – ou une limitation des niveaux sonores devront être imposées.

3. Protection de l'air

3.1. Installations de ventilation

[1] Tout air vicié (cuisine, salle d'hôtes) doit être évacué verticalement au-dessus du toit. La hauteur du canal d'évacuation doit être établie conformément aux « Recommandations sur la hauteur minimale des cheminées sur toit » de l'Office fédéral de l'environnement, des forêts et du paysage (OFEFP).

[2] Conformément à l'article 6 OPair, les émissions seront captées aussi complètement et aussi près que possible de leur source et évacuées de telle sorte qu'il n'en résulte pas d'immissions excessives.

3.2. Installations frigorifiques

[1] Le montage d'appareils et installations renfermant des fluides réfrigérants qui contiennent des substances appauvrissant la couche d'ozone est interdit.

[2] Pour les appareils et installations renfermant des fluides réfrigérants qui contiennent des chlorofluorocarbones que partiellement halogénés, cette interdiction n'entre en vigueur que le 1er janvier 2002.

IV. APPLICATION ET CONTRÔLE

[1] L'application générale et le contrôle du respect des prescriptions ci-dessus énoncées relèvent des différents services concernés, pour autant que des compétences n'aient pas été attribuées à une autre autorité.

[2] Le Laboratoire cantonal, par l'intermédiaire de ses inspecteurs des denrées alimentaires, veille tout spécialement à l'efficacité de l'autocontrôle mis sur pied par l'exploitant de l'établissement public.

[3] L'OCAT est notamment responsable des questions de volume, de hauteur et d'indice d'utilisation des salles d'hôtes (II, 1, 1.1), de surface des fenêtres ouvrables (II, 1, 1.4) ainsi que de toilettes pour les hôtes (II,4).

[4] L'OPEN vérifie la compatibilité du projet d'établissement public avec la législation relative à la protection des eaux, à la protection de l'air et à la lutte contre le bruit.

V. DISPOSITIONS FINALES

[1] Les directives du 3 février 1994 pour la construction et l'aménagement des établissements publics (RSF 952.171) sont abrogées.

[2] Les présentes directives entrent en vigueur le 1er janvier 1998.

[3] Elles sont publiées dans la Feuille officielle, insérées dans le Bulletin des lois et imprimées en livrets.