

Directives

du 11 décembre 2012

pour la construction et l'aménagement des établissements publics

Le Conseil d'Etat du canton de Fribourg

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

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

Vu l'ordonnance fédérale du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous) ;

Vu l'ordonnance fédérale du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (OHyg) ;

Vu la loi du 13 juin 2007 sur la sécurité alimentaire ;

Vu la loi fédérale du 13 mars 1964 sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (Loi sur le travail, Ltr) ;

Vu l'ordonnance fédérale 3 du 18 août 1993 relative à la loi sur le travail (Hygiène, OLT 3) ;

Vu la loi du 2 décembre 2008 sur l'aménagement du territoire et les constructions (LATEC) et son règlement d'exécution du 1^{er} décembre 2009 (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 28 octobre 1998 sur la protection des eaux (OEaux) ;

Vu la loi du 18 décembre 2009 sur les eaux (LCEaux) ;

Vu le règlement du 21 juin 2011 sur les eaux (RCEaux) ;

Vu l'ordonnance fédérale du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques (ORRCHIM) ;

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

Vu l'ordonnance fédérale du 28 février 2007 sur la protection contre les nuisances sonores et les rayons laser lors de manifestations (Ordonnance son et laser, OSLa) ;

Vu l'ordonnance du 17 mars 2009 d'exécution de l'ordonnance fédérale sur la protection contre le bruit (OEOPB) ;

Vu la directive Etablissements publics (DEP) éditée par le Cercle Bruit suisse ;

Vu la norme SIA 181 ;

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

Vu la loi du 9 juin 2000 sur l'énergie (Len) et son règlement d'exécution du 5 mars 2001 (REn) ;

Considérant :

Les présentes directives concrétisent les exigences découlant des législations fédérale et cantonale appliquées par le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (ci-après : le SAAV), le Service public de l'emploi (ci-après : le SPE), le Service des constructions et de l'aménagement (ci-après : le SeCA), le Service de l'environnement (ci-après : le SEn) et le Service de l'énergie (ci-après : le SdE).

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.

Sur la proposition de la Direction de la sécurité et de la justice, de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts, de la Direction de l'économie et de l'emploi et de la Direction de l'aménagement, de l'environnement et des constructions,

Arrête :

CHAPITRE PREMIER

Mesures relevant du domaine de la législation sur les denrées alimentaires

1. Dispositions générales

Les exigences matérielles relatives aux denrées alimentaires relèvent exclusivement de la législation fédérale. Celle-ci a notamment pour buts de protéger le consommateur contre les denrées alimentaires et les objets usuels qui pourraient mettre sa santé en danger et d'assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène.

2. Prescriptions générales d'hygiène s'appliquant aux établissements du secteur alimentaire

¹ Les établissements du secteur alimentaire doivent notamment satisfaire aux exigences de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI) et à celles de l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg). Ces exigences concernent aussi bien les locaux que les équipements, les dispositifs de lavage, les installations sanitaires, la ventilation, les installations mobiles ou provisoires, les vestiaires, la gestion des déchets, le stockage des produits de nettoyage/désinfection, l'alimentation en eau, l'hygiène personnelle, les procédés thermiques et l'hygiène de transformation.

² Les locaux de production, stockage, réfrigération et congélation doivent être suffisamment spacieux pour permettre la prévention des contaminations et le maintien de l'ordre et de la propreté. Ils doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène. Les locaux doivent être conçus de manière que l'accès des personnes aux zones utilisées pour les denrées alimentaires puisse être réglé, voire contrôlé.

3. Plans de construction et informations complémentaires

¹ Les plans de construction doivent être détaillés et indiquer notamment l'emplacement des locaux, équipements, dispositifs de lavage (évier) et lavabos (lave-mains), écoulements, systèmes de ventilation, installations sanitaires, chambres froides/congérateurs, vestiaires, dispositifs pour les déchets et leur gestion, l'emplacement et les dispositifs destinés au nettoyage de la vaisselle et des ustensiles, les locaux/compartiments destinés à l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection.

² Avec les plans de construction d'établissements du secteur alimentaire doivent être communiquées les activités prévues dans les locaux (type de denrées [assortiment], services proposés), la dotation en personnel prévue

ainsi qu'une estimation du volume de production et de stockage (dimensionnement des installations et équipements).

³ L'organisation des locaux doit répondre au principe de la « marche en avant ».

⁴ Le flux des personnes et des marchandises (arrivage, stockage) doit également être précisé de manière que les risques de contaminations croisées puissent être jugés.

4. Précisions concernant divers éléments

La conception et l'agencement des locaux doivent permettre de garantir les bonnes pratiques d'hygiène et d'éviter toute contamination et tout échauffement excessif (rayonnements solaires, équipements). Les exigences sont fixées dans l'OHyg. Certaines de ces dispositions sont reprises, voire développées ci-après.

4.1. Sols

Les revêtements de sols doivent être en parfait état, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Ils doivent être exécutés en matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être dotés de siphons et conçus de manière à éviter toute contamination des denrées alimentaires.

4.2. Surfaces murales

Les surfaces murales doivent être en parfait état, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent être exécutées en matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques. Elles doivent présenter une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés. Elles doivent être conçues de manière à éviter toute accumulation de saleté (angles arrondis).

4.3. Plafonds

Les plafonds et faux plafonds doivent être construits et conçus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire autant que possible la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.

4.4. Fenêtres

Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui donnent sur l'environnement extérieur doivent être équipées d'écrans de protection anti-insectes facilement amovibles pour le nettoyage.

4.5. *Portes*

Les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent présenter une surface lisse et hydrofuge.

4.6. *Surfaces*

Les surfaces dans les zones où sont utilisées des denrées alimentaires, en particulier les surfaces en contact avec celles-ci, doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent être exécutées en matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques.

4.7. *Eclairage*

Dans tout l'établissement, il doit y avoir un éclairage naturel ou artificiel suffisant (cf. art. 15 OLT 3).

4.8. *Dispositifs pour le lavage des mains, des outils et des denrées alimentaires*

¹ Lavage des mains : les zones de préparation (p. ex. cuisine) et de service (p. ex. buffet) des denrées alimentaires ainsi que les toilettes doivent disposer de lavabos – en nombre suffisant et judicieusement situés – réservés au lavage des mains. Ces postes d'hygiène des mains doivent être équipés de robinets mélangeurs (pouvant si possible être actionnés sans contact avec les mains) alimentés en eau potable chaude et froide et doivent être munis de l'équipement nécessaire au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains (distributeur fixes de papier essuie-mains à usage unique et de savon liquide pour les mains).

² Lavage des outils et équipements de travail : des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être exécutés avec des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau potable chaude et froide. Le nettoyage de la vaisselle, des couverts, des ustensiles, etc. nécessite un dispositif composé soit d'un double évier, soit d'un évier simple combiné avec un lave-vaisselle.

³ Lavage des denrées alimentaires : au cas où des denrées alimentaires seraient lavées, un dispositif adapté alimenté en eau potable chaude ou froide (selon les besoins) doit être réservé à cet usage. Afin que soit évitée toute contamination, ce dispositif ne peut être combiné ni avec un lave-mains (al. 1), ni avec une plonge (al. 2). La séparation propre/non propre doit en outre pouvoir être garantie en tout temps.

4.9. Toilettes

¹ Les établissements du secteur alimentaire doivent être pourvus de toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées au réseau d'égouts. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées (présence d'un sas [deux portes] obligatoire).

² Toutes les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation naturelle ou mécanique. Il ne doit pas y avoir de flux d'air des W.-C. vers les autres locaux (cuisine, buffet).

4.10. Ventilation

¹ Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent disposer d'une ventilation suffisante, naturelle ou mécanique. Si des appareils de cuisson dégageant de la chaleur et/ou produisant de la vapeur (friteuse, gril, steamer) sont présents, ils doivent être équipés d'une hotte d'aspiration assurant l'évacuation de l'air vicié ou de la chaleur.

² Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

³ Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à faciliter l'accès aux filtres et aux autres éléments à nettoyer ou à remplacer.

4.11. Equipements

Les récipients, les appareils, les instruments, les équipements et autres objets entrant en contact avec des denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- a) ils doivent être conçus et construits de manière à réduire autant que possible le risque de contamination ;
- b) ils doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et des environs immédiats ;
- c) ils doivent être munis, si nécessaire, d'un dispositif de contrôle approprié.

4.12. Déchets

¹ Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

² Ils doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture. Ces récipients doivent être adéquats, en parfait état, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

³ Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être entreposés et éliminés de manière appropriée.

⁴ Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à rester propres et exempts d'animaux et autres parasites. Ils seront refroidis si nécessaire.

⁵ Les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.

4.13. Alimentation en eau

Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer, en quantité suffisante, d'eau potable. L'eau non potable utilisée pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération, ou à d'autres fins analogues, doit circuler dans un système séparé et être dûment identifiée en tant que telle. Le système d'eau non potable ne doit en aucun cas être raccordé au réseau d'eau potable, ni pouvoir refluer dans ce réseau.

4.14. Matières premières, ingrédients et denrées alimentaires

¹ Les aliments crus, non prêts à la consommation, doivent être conservés à l'écart des aliments prêts à la consommation. Lors de la transformation et de la préparation (lavage, épluchage), il y a lieu de prendre les dispositions nécessaires pour séparer les aliments crus des aliments prêts à la consommation.

² Les matières premières et les ingrédients entreposés dans un établissement du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions propres à éviter toute détérioration dangereuse pour la santé et à protéger contre toute contamination.

³ Les denrées alimentaires doivent, lors de la fabrication, de la transformation, du traitement, de l'entreposage, de l'emballage, de la remise et du transport, être protégées contre toute contamination les rendant impropres à la consommation.

4.15. Hygiène personnelle

Pour le personnel, les établissements du secteur alimentaire doivent disposer de vestiaires et d'installations permettant d'assurer une hygiène personnelle adéquate.

4.16. Libre-service

¹ Les vitrines, buffets et installations destinés au libre-service doivent être conçus, utilisés et entretenus de manière que soient évitées les

contaminations et les influences préjudiciables (contamination aérienne) pour les denrées alimentaires.

² Dans le cas des denrées offertes en vrac (non emballées), les installations doivent être équipées, en plus, de protections contre les projections (pare-haleine).

CHAPITRE 2

Mesures relevant de l'ordonnance sur la prévention des accidents et maladies professionnelles et de la loi fédérale sur le travail

1. Généralités

Les prescriptions de la loi fédérale sur le travail (LTr) et de ses ordonnances, particulièrement l'ordonnance 3 relative à l'hygiène et à la protection de la santé (OLT 3), sont réservées.

2. Particularités

2.1. Eclairage naturel et vue sur l'extérieur

Les locaux de travail doivent être éclairés naturellement et permettre la vue sur l'extérieur depuis tous les postes de travail.

2.2. Locaux sanitaires

Des locaux sanitaires (toilettes, vestiaires) doivent être aménagés en nombre suffisant à proximité des postes de travail et séparément pour les hommes et les femmes. Les toilettes seront aménagées séparément de celles qui sont accessibles au public et réservées au personnel. Toutes les installations sanitaires doivent être maintenues dans des conditions d'hygiène irréprochables.

CHAPITRE 3

Mesures relevant du domaine de la législation sur les constructions

1. Facilités d'accès et installations pour les handicapés

Lors de la construction ou de la transformation des établissements publics ainsi qu'en cas de changement d'affectation, il y a lieu de prévoir des accès et des installations adaptés aux besoins des handicapés, conformément aux dispositions légales en vigueur (art. 129 LATeC et 74 ReLATeC).

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

2.1. 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 m³ 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 exceptions peuvent être consenties, sur le préavis du SeCA.

2.2. Revêtement des sols, parois et plafonds

¹ Pour le revêtement des sols, des matériaux d'entretien facile seront utilisés. 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.

2.3. Tables, sièges et largeur de passage

¹ Les couloirs principaux doivent présenter une largeur minimale de 1 mètre et les passages latéraux, une largeur minimale de 0,80 m.

² 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.

³ La distance entre deux tables alignées dans le sens de la longueur doit être de 0,45 m au minimum, à la condition qu'il n'y ait entre elles ni chaise ni table de service.

⁴ 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.

2.4. Aération, 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 règles en vigueur, une surface réduite de fenêtres peut être admise.

3. Buffet-comptoir : dimensions et 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 largeur de 1,10 m. Cette largeur ne peut en aucun cas être inférieure à 0,90 m.

4. Cuisine

4.1. 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.

4.2. Aération, 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.

5. Toilettes pour les hôtes

5.1. Nombre

¹ Pour les établissements publics, les installations de toilettes doivent être calculées en fonction du nombre de places assises, selon les exigences minimales suivantes :

Capacité totale	Dames	Messieurs
Jusqu'à 12 places	1 W.-C. commun dames-hommes et accessible aux personnes en fauteuil roulant +1 lavabo	
de 13 à 30 places	1 W.-C. + 1 lavabo	1 W.-C. + 1 lavabo
de 31 à 60 places	2 W.-C. + 1 lavabo	1 W.-C. + 1 urinoir + 1 lavabo
de 13 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	1 W.-C. + 2 urinoirs + 1 lavabo, dont 1 W.-C.

Capacité totale	Dames	Messieurs
	aux personnes en fauteuil roulant	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 exceptions peuvent être accordées, sur le préavis des organes consultés.

5.2. 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 1,5 m² au moins ou, si la porte s'ouvre vers l'extérieur, une grandeur minimale de 125 × 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.

5.3. Aération, 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.

CHAPITRE 4

Mesures relevant du domaine de la législation sur la protection de l'environnement

1. Protection des eaux et déchets

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 des graisses, constituée d'un décanteur suivi d'un séparateur et d'une chambre de contrôle, avant déversement au réseau d'égouts publics.

² L'aide à l'exécution « Evacuation et traitement des eaux des cuisines professionnelles » (SEn, mai 2009) est applicable en particulier aux établissements publics disposant d'une cuisine professionnelle. La gestion

des déchets y est aussi traitée (document téléchargeable sur <http://admin.fr.ch/fr/data/pdf/sen/cuisine.pdf>).

2. Lutte contre le bruit

2.1. Installation de sonorisation

¹ Sous réserve de l'alinéa 4 ci-après et en application de l'article 5 OSLa, le niveau sonore moyen ne dépassera pas 93 dB (A). Les conditions de mesure, notamment lieu et durée, seront conformes aux conditions précisées dans l'OSLa.

² Si la musique diffusée est susceptible d'engendrer des nuisances sonores qui affectent des locaux sensibles situés dans l'immeuble ou à l'extérieur, le niveau de la musique sera limité plus sévèrement. L'autorité de décision peut exiger la pose d'un limiteur de niveau sonore programmable.

³ L'installation de sonorisation sera dimensionnée de telle manière que des dépassements notables (supérieurs à 5 dB) du niveau sonore représentatif soient impossibles.

⁴ Au cas où, moyennant une autorisation ad hoc et conformément aux articles 6 et 7 OSLa, une diffusion de musique à des niveaux sonores supérieurs à 93 dB (A) serait prévue, l'installation sera 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 (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 Les installations techniques seront évaluées selon l'annexe 6 OPB. Les installations existantes (c'est-à-dire dont l'exploitation a été autorisée avant le 1^{er} janvier 1985) respecteront les valeurs limites d'immissions. Pour les nouveaux éléments, les valeurs de planification – plus sévères – ne doivent pas être dépassées. La norme SIA sera respectée pour ce qui concerne le bruit transmis par voie solidienne.

⁴ Un soin particulier sera pris pour les installations techniques fonctionnant en période nocturne (de 19 à 7 heures, selon annexe 6 OPB).

⁵ Pour ce qui concerne l'exploitation de l'établissement, les dispositions présentes dans la DEP seront respectées.

⁶ L'isolation des éléments de séparation – dalles, façades – sera adaptée aux niveaux sonores et à la sensibilité des locaux potentiellement touchés, conformément à la norme SIA 181.

⁷ En cas d'insuffisance, des mesures d'isolation complémentaires – la plupart du temps très coûteuses – ou une limitation plus sévère des niveaux sonores devront être imposées. Dans des cas extrêmes – isolation acoustique très déficiente –, une interdiction de diffusion de musique peut être imposée.

⁸ Dans des cas critiques, une étude acoustique démontrant le respect des normes en vigueur sera exigée.

⁹ En relation avec la clientèle qui stationne à l'extérieur du bâtiment, l'exploitant prendra les dispositions nécessaires – notamment information adéquate – afin de garantir la tranquillité du voisinage.

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 (OFEV). A la condition que la protection contre les nuisances olfactives soit garantie, d'autres solutions techniques demeurent envisageables.

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 d'installations renfermant des fluides frigorigènes qui contiennent des substances appauvrissant la couche d'ozone, dont les chlorofluorocarbones entièrement halogénés (CFC) ainsi que les chlorofluorocarbones partiellement halogénés (HCFC), est interdit.

² La mise en place d'une installation stationnaire contenant plus de 3 kilogrammes de fluides frigorigènes stables dans l'air (HFC) est soumise à autorisation. Cette autorisation peut être délivrée par le biais du site de la plate-forme d'autorisation électronique des fluides réfrigérants : <http://www.pebka.ch/>.

³ Le détenteur des installations doit faire examiner régulièrement l'étanchéité des installations et s'assurer de la tenue d'un livret d'entretien.

CHAPITRE 5

Mesures relevant du domaine de la législation sur l'énergie

1. Dispositions générales

Les exigences matérielles relatives aux installations techniques du bâtiment relèvent notamment de la législation cantonale en matière d'énergie et des normes SIA y relatives. Celles-ci ont comme priorité de favoriser une utilisation efficace de l'énergie.

2. Installations de ventilation

¹ Les installations de ventilation à double flux doivent être munies de récupérateurs de chaleur.

² Les installations simples d'air repris des locaux chauffés doivent en principe être équipées d'un dispositif d'amenée d'air neuf contrôlé et d'un récupérateur de chaleur ou d'un dispositif de valorisation de la chaleur de l'air repris, au sens des dispositions légales en vigueur.

³ Les installations de ventilation desservant des locaux ou des groupes de locaux aux affectations sensiblement différentes doivent comprendre des dispositifs permettant une exploitation séparée.

⁴ Les bases de dimensionnement définies par les dispositions légales et les normes en vigueur restent réservées.

3. Installations de production de froid et locaux frigorifiques

¹ Les installations de production de froid doivent en principe être équipées d'un dispositif de récupération de la chaleur.

² Les chambres froides ou de congélation maintenues à une température inférieure à 8 degrés Celsius sont dispensées du respect d'exigences en matière d'isolation thermique.

³ Les bases de dimensionnement définies par les dispositions légales et les normes en vigueur restent réservées.

4. Production d'eau chaude sanitaire

¹ Les chauffe-eau doivent être réglés sur une température d'exploitation n'excédant pas 60 degrés Celsius. Des raisons d'exploitation ou d'hygiène peuvent toutefois justifier des exceptions.

² Le montage d'un nouveau chauffage électrique direct pour l'eau chaude sanitaire n'est en principe pas autorisé.

³ Les chauffe-eau, les accumulateurs d'eau chaude sanitaire et la distribution doivent être isolés au sens des dispositions légales en vigueur.

⁴ Les bases de dimensionnement définies par les dispositions légales et les normes en vigueur restent réservées.

5. Chauffage en plein air

¹ Les installations destinées au chauffage des terrasses sont interdites au sens des dispositions légales en matière d'énergie.

² Toute demande d'exploiter, de manière exceptionnelle et ponctuelle, une installation de chauffage, par exemple lors d'une manifestation particulière de durée limitée, est soumise à la préfecture pour décision.

CHAPITRE 6

Application et contrôle

¹ L'application générale et le contrôle du respect des prescriptions ci-dessus énoncées relèvent des différents services concernés, dans la mesure où des compétences n'ont pas été attribuées à une autre autorité.

² Le SAAV, par l'intermédiaire de ses inspecteurs et contrôleurs des denrées alimentaires, contrôle notamment la conformité (état, conception, entretien) des locaux, installations et équipements aux dispositions du droit alimentaire.

³ Le SPE a notamment pour objectif d'attirer l'attention des auteurs de projets d'établissements publics sur les prescriptions de sécurité et de protection de la santé au poste de travail.

⁴ Le SeCA est notamment responsable des questions de volume, de hauteur et d'indice d'utilisation des salles d'hôtes (Chap. 3, section 2, pt 2.1), de surface des fenêtres ouvrables (Chap. 3, section 2, pt 2.4) ainsi que de toilettes pour les hôtes (Chap. 3, section 5).

⁵ Le SEn 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.

⁶ Le SdE vérifie la compatibilité du projet d'établissement public avec la législation en matière d'énergie.

CHAPITRE 7**Dispositions finales**

¹ Les directives du 28 novembre 1997 pour la construction et l'aménagement des établissements publics (RSF 952.171) sont abrogées.

² Les présentes directives entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2013.