

Service prévention des risques anthropiques
14 Rue du Bataillon de Marche 24
67200 STRASBOURG

STRASBOURG, le 24/07/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 30/06/2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

R B

20 place de la gare
67000 Strasbourg

Code AIOT : 0100026706

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 30/06/2023 dans l'établissement R B (Burger King) implanté 20 place de la gare 67000 Strasbourg. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Dans le cadre de la loi Antigaspillage et économie circulaire , l'inspection a réalisé une visite inopinée.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- R B (Burger King)
- 20 place de la gare 67000 Strasbourg
- Code AIOT : 0100026706
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

L'établissement exerce l'activité de restauration rapide.

Le thème de visite retenus est la lutte contre le gaspillage.

2) Constats

2-1) Introduction

Le respect de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement relève de la responsabilité de l'exploitant. Le contrôle des prescriptions réalisé ne se veut pas exhaustif, mais centré sur les principaux enjeux recensés et à ce titre, ne constitue pas un examen de conformité de l'administration à l'ensemble des dispositions qui sont applicables à l'exploitant. Les constats relevés par l'inspection des installations classées portent sur les installations dans leur état au moment du contrôle.

A chaque point de contrôle est associée une fiche de constat qui comprend notamment les informations suivantes :

- le nom donné au point de contrôle ;
- la référence réglementaire de la prescription contrôlée ;
- si le point de contrôle est la suite d'un contrôle antérieur, les suites retenues lors de la précédente visite ;
- la prescription contrôlée ;
- à l'issue du contrôle :
 - le constat établi par l'inspection des installations classées ;
 - les observations éventuelles ;
 - le type de suites proposées (voir ci-dessous) ;
 - le cas échéant la proposition de suites de l'inspection des installations classées à Madame la Préfète; il peut par exemple s'agir d'une lettre de suite préfectorale, d'une mise en demeure, d'une sanction, d'une levée de suspension, ...

Il existe trois types de suites :

- « avec suites administratives » : les non-conformités relevées conduisent à proposer à Madame la Préfète, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives. Dans certains cas, des prescriptions complémentaires peuvent aussi être proposées ;
- « susceptible de suites administratives » : lorsqu'il n'est pas possible en fin d'inspection de statuer sur la conformité, ou pour des faits n'engageant pas la sécurité et dont le retour à la conformité peut être rapide, l'exploitant doit transmettre à l'inspection des installations classées dans un délai court les justificatifs de conformité. Dans le cas contraire, il pourra être proposé à Madame la Préfète, conformément aux articles L.171-7 et L.171-8 du code de l'environnement, des suites administratives ;
- « sans suite administrative ».

2-2) Bilan synthétique des fiches de constats

Les fiches de constats disponibles en partie 2-4 fournissent les informations de façon exhaustive pour chaque point de contrôle. Leur synthèse est la suivante :

Les fiches de constats suivantes sont susceptibles de faire l'objet de propositions de suites

administratives :

N°	Point de contrôle	Référence réglementaire	Si le point de contrôle provient d'une <u>précédente</u> inspection : suite(s) qui avai(ent) été donnée(s)	Autre information
1	Lutte contre le gaspillage	Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342	/	Sans objet

2-3) Ce qu'il faut retenir des fiches de constats

L'établissement BURGER KING utilise de la vaisselle remployable en plastique. Il est conforme à la réglementation.

2-4) Fiches de constats**N° 1 : Lutte contre le gaspillage**

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 01/01/2023, article Article D541-342
Thème(s) : Actions nationales 2023, Obligation d'utilisation de la vaisselle réemployable
Point de contrôle déjà contrôlé : Sans Objet
Prescription contrôlée : Sont soumises à l'obligation de servir les repas et boissons dans de la vaisselle réemployable ainsi qu'avec des couverts réemployables, conformément au dix-huitième alinéa du III de l'article L. 541-15-10, les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes. Constats : Dans le cadre de son activité , le restaurateur propose un service de restauration sur place et à emporter. Le nombre de places assises est supérieur à 20, soit 70 places assises. L'exploitant propose de la vaisselle remployable en plastique pour les repas servis sur place. Toutefois, l'exploitant a indiqué que des couverts jetables sont disponibles s'il n'y a plus de vaisselle reemployable. L'inspection attire l'attention de l'exploitant sur le fait de disposer de vaisselle réutilisable en quantité suffisante.
Type de suites proposées : Sans suites
Proposition de suites : Sans objet