

Service de prévention des risques et environnement industriels
2 rue Juliette Dodu – CS 41009
Cedex 9
97743 SAINT-DENIS

SAINT-DENIS, le 16 OCT. 2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 18/09/2023

Contexte et constats

FAST FOOD OCEAN INDIEN

5, rue Gabriel De Kerveguen
97490 Saint-Denis

Références : SPREI/UM3S/LC/0100030346/2023-1489
Code AIOT : 0100030346

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 18/09/2023 dans l'établissement BURGER KING SAINT-ANDRE implanté 3 Chemin Lefaguyes 97440 SAINT-ANDRE. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site internet Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

Cette visite est réalisée dans le cadre de l'action nationale 2023 du ministère de la Transition écologique portant sur l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans les établissements 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.

Les informations relatives à l'établissement sont les suivantes :

- BURGER KING SAINT-ANDRE
- 3 Chemin Lefaguyes 97440 SAINT-ANDRE
- Code AIOT : 0100030346
- Régime : Néant
- Statut Seveso : Non Seveso
- IED : Non

Le restaurant contrôlé, exploité par la société 2F OI est un restaurant de la franchise "Burger king". Il est situé au sein de la zone commerciale de la cocoteraie à Saint-André.

Les thèmes de visite retenus sont les suivants :

- Action nationale relative à l'interdiction d'utiliser de la vaisselle et des couverts jetables dans la restauration

2) Constats

2-1) Introduction

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 Monsieur le Préfet ; 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 Monsieur le Préfet, 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 sera proposé à Monsieur le Préfet, 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 font l'objet d'une proposition 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)	Proposition de suites de l'Inspection des installations classées à l'issue de la <u>présente</u> inspection ⁽¹⁾	Proposition de délais
1	Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration	Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342	/	Lettre de suite préfectorale	15 jours

(1) s'applique à compter de la date de la notification de l'acte ou de la date de la lettre de suite préfectorale

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

Le restaurant contrôlé a mis en place des mesures visant à répondre aux dispositions des articles L.541-15-10 et D.541-342 du code de l'environnement.

Toutefois, des clients consommant sur place sont encore servis dans de la vaisselle et des couverts jetables (box en carton et couverts en bois).

2-4) Fiches de constats

N° 1 : Interdiction vaisselle / couverts jetables dans la restauration

Référence réglementaire : Code de l'environnement du 28/12/2020, article L. 541-15-10 et D. 541-342
Thème(s) : Actions nationales 2023, Lutte pour le réemploi et contre le gaspillage
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 : Le restaurant contrôlé propose un service de restauration rapide sur place et dispose de 167 places assises dans l'enceinte de son restaurant. L'inspection a constaté les éléments suivants: - la gérante du restaurant a connaissance de la réglementation applicable en la matière, - des couverts en bois sont disponibles, - les repas sont servis dans de la vaisselle réemployable en plastique (bol salade, cornet frites, verre et tasse, contenant glace), - un lave-plateau est utilisé pour laver la vaisselle, puis la sécher. Le restaurant contrôlé a effectivement mis à disposition de la vaisselle réemployable pour les repas pris sur place. Toutefois, le jour de l'inspection, il a été constaté que plusieurs clients installés en salle ont été servis dans des emballages à usage unique destinés à la vente à emporter.
Type de suites proposées : Avec suites
Proposition de suites : Lettre de suite préfectorale
Proposition de délais : 15 jours

