

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

STRASBOURG, le 29/06/2023

Rapport de l'Inspection des installations classées

Visite d'inspection du 05/05/2023

Contexte et constats

Publié sur  **GÉORISQUES**

Code AIOT : 0100022574

1) Contexte

Le présent rapport rend compte de l'inspection réalisée le 05/05/2023 dans l'établissement Mc Donald's implanté ZAC "les mercuriales" RD422 67120 Dorlisheim l'état de la situation des établissements situés rue du maréchal Koenig , à Obernai et rue de saverne à marmoutier. Cette partie « Contexte et constats » est publiée sur le site Géorisques (<https://www.georisques.gouv.fr/>).

La visite a été effectuée dans le cadre d'une action nationale collective sur l'utilisation de vaisselle réemployable dans les restaurants.

2) Constats

2-1) Introduction

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 .

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 ne font pas 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

La réglementation concernant l'utilisation de vaisselle réemployable est respectée.

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 : Le restaurateur propose un service de restauration sur place, il peut accueillir plus de 20 personnes. Des couverts jetables ne sont plus proposés lors de la consommation sur place. Les repas sont servis dans de la vaisselle réemployable en plastique.
Type de suites proposées : Sans suite
Proposition de suites : Sans objet