

QUESTIONNAIRE MÉTIER DE LA BOUCHE

Préalable à Autorisation de raccordement & déversement, des eaux usées domestiques et assimilées au réseau d'assainissement public

I. RENSEIGNEMENT GÉNÉRAUX:

A. ADMINISTRATIF

1. Données générales

Nom de l'établissement :

Adresse de l'établissement: N° Rue :

Code Postal : Ville :

Représenté par

Téléphone fixe : Téléphone portable :

Courriel :

Êtes-vous propriétaire: du fond oui non et/ou des murs oui non

Si propriétaire préciser le nom et coordonnées du Syndic éventuel :

Etes-vous locataire du local? oui non

Si locataire préciser le nom et coordonnées du propriétaire :

2. Licence: quel type de licence possédez-vous ?

Licence: 1 2 3 4

Licence vente à emporter

Licence Restaurant: Petite LR Grande LR

3. Arrêté autorisant le raccordement de l'établissement :

Possédez-vous un arrêté de raccordement? oui non date

Possédez-vous un arrêté autorisant le raccordement et le déversement des eaux assimilées domestiques? oui non date

B. ACTIVITÉ

1. Date de création de l'entreprise:

2. Nature de l'activité:

Si cuisine, préciser: restauration collective (*cantine, restauration d'entreprises, école*)

restauration rapide autre type

Cette activité comporte les opérations de nettoyage suivantes:

3. Nombre de repas jour :

Durée d'utilisation en heures de la cuisine:

Débit d'eau entrant dans l'appareil:

II. DIVERS:

A. POMPE DE RELEVAGE DES EAUX

Il y a-t-il une ou des pompes de relevage des eaux avant rejet dans le réseau d'assainissement collectif? oui non

Questionnaire métier de la bouche - 15/06/2025

B. PRÉSENCE D'UN SÉPARATEUR DE GRAISSE oui non

1. Si oui:

Séparateur sous évier oui non

Autre Séparateur: Marque: Taille:

Matière: Béton Tôle acier avec revêtement en résine d'époxy

Acier Inox Autre:

Date d'installation: État du séparateur:

Souvent bouché: oui non

Problème d'odeur: oui non

Fonctionnement satisfaisant: oui non

Équipé d'une colonne d'exploitation: oui non

Équipé d'une ventilation hors toiture: oui non

2. Si non:

Avez-vous du faire appel à une société pour effectuer un débouchage des installations?

non oui, précisez année, fréquence

Avez-vous des problèmes d'odeur?

non oui, précisez année, fréquence

Commentaire concernant l'absence de séparateur de graisse:

C. PRÉSENCE D'UN SÉPARATEUR À FÉCULE oui non

Il y a-t-il une activité d'épluchage de légumes sur site? oui non

D. ENTRETIEN DES INSTALLATIONS SI EXISTANTES

Séparateur à graisse: Vidange oui non Tous les mois

Séparateur à fécule: Vidange oui non Tous les mois

Tenue à jour d'un carnet d'entretien: oui non

III. NATURE DES DECHETS SPECIFIQUES À L'ETABLISSEMENT:

Nature	Quantité	Fréquence d'évacuation	Mode de stockage	Mode d'évacuation (destination et nom du prestataire - filière ordure ménagère)	Valorisation? oui non
Graisse					oui non
Huile de friture					oui non
Autres					oui non
					oui non

IV. ÉVOLUTION DE L'ENTREPRISE: Évolution prévisionnelle de l'activité:

V. DOCUMENTS À TRANSMETTRE:

au Service Eau et assainissement - 1 Parc de l'Étoile - 67076 STRASBOURG CEDEX

1. Questionnaire dûment complété

2. Informations ou certificats attestant de l'entretien régulier des installations, de l'évacuation et de l'élimination des déchets (graisse-huile de friture) et/ou copie du carnet d'entretien.

Fait à

Signature

le

Questionnaire métier de la bouche - 15/06/2025