



Règlement 2008-47 de la CMM sur l'assainissement des eaux Formulaire à compléter pour les restaurants et autres lieux de préparation de nourriture

SERVICE DE L'URBANISME, DE LA MOBILITÉ
ET DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Espace réservé à l'administration

N° de matricule :

N° de demande :

Date de la demande :

Identification du local faisant l'objet de la demande

Adresse :

N° de lot :

Identification du propriétaire de l'immeuble

Nom :

Adresse :

Ville :

Province :

Code postal :

Téléphone :

Courriel :

Identification du répondant

Nom :

Adresse :

Ville :

Province :

Code postal :

Téléphone :

Courriel :

Identification de l'exploitant de la place d'affaires

Nom de l'entreprise :

Nom du responsable :

Adresse de correspondance :

Ville :

Province :

Code postal :

Téléphone :

Courriel :

Raison sociale :

N° d'entreprise du
Québec (NEQ) :

ATTENTION : Le nombre de places assises et de repas servis par semaine doit être spécifié dans le tableau suivant.

Type	Activité/Usage	Places assises	Repas servis par semaine
Service ou préparations alimentaires	<input type="checkbox"/> Restaurant-salle à manger		
	<input type="checkbox"/> Restaurant-comptoir de préparation		
	<input type="checkbox"/> Comptoir de service ou préparation		
	<input type="checkbox"/> Boucherie / Fromagerie	N/A	N/A
	<input type="checkbox"/> Boulangerie / Pâtisserie / chocolaterie	N/A	N/A
	<input type="checkbox"/> Coin repas / Commercial		
	<input type="checkbox"/> Traiteurs / Cuisine commerciale	N/A	
	<input type="checkbox"/> Crèmerie		N/A
	<input type="checkbox"/> Salle de réception		
	<input type="checkbox"/> Cafétéria		
	<input type="checkbox"/> Cuisine institutionnelle ou communautaire		
	<input type="checkbox"/> Autre :		

Piège à matières grasses

Avez-vous un piège à matières grasses opérationnel sur la tuyauterie d'évacuation des eaux usées de votre cuisine en provenance de votre évier de prérinçage, évier de lavage, etc.	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Le piège à matières grasses est-il vidangé et nettoyé périodiquement par une entreprise qualifiée?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
	Si OUI, selon quelle fréquence :	

Note : Lors de l'installation ou du remplacement d'un piège à matières grasses, le propriétaire ou l'exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit conserver, et fournir à la Ville sur demande, les renseignements suivants : la marque, le numéro de modèle, la capacité totale en liquide, la capacité totale en matières grasses et la date d'installation ou de remplacement de cet équipement. Les preuves d'entretien et d'élimination des résidus doivent être conservées pendant une période de deux ans et fournies, sur demande, à la Ville. Il est interdit d'ajouter des produits émulsifiants, des enzymes, des bactéries, des solvants, de l'eau chaude ou tout autre agent pour faciliter le passage d'huiles et de graisses dans un piège à matières grasses.

Consentement du requérant

Je consens à l'utilisation des renseignements fournis dans ce formulaire, à leur communication aux personnes concernées par son traitement, et ce, pour la durée utile à l'administration.

Déclaration du requérant

Le **soussigné déclare** que les renseignements précédents sont exacts et complets et que toutes les eaux provenant de son restaurant ou de son entreprise, qui sont susceptibles d'entrer en contact avec des matières grasses, sont, avant d'être déversées dans un ouvrage d'assainissement, traitées par un piège à matières grasses. Le **soussigné déclare** également avoir pris connaissance de la procédure et de la réglementation municipale applicable en vigueur. Enfin, le soussigné comprend que le présent formulaire ne constitue pas une demande de permis.

Signature du requérant :

Nom et prénom :

Date :

Ville de Blainville, Service de l'urbanisme, de la mobilité et de la transition écologique

Hôtel de ville, 1000, chemin du Plan-Bouchard, Blainville (Québec) J7C 3S9

Téléphone : 450 434-5254 | Courriel : urbanisme@blainville.ca | www.blainville.ca

IMPRIMER

RÉINITIALISER