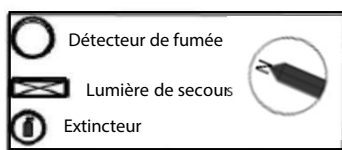
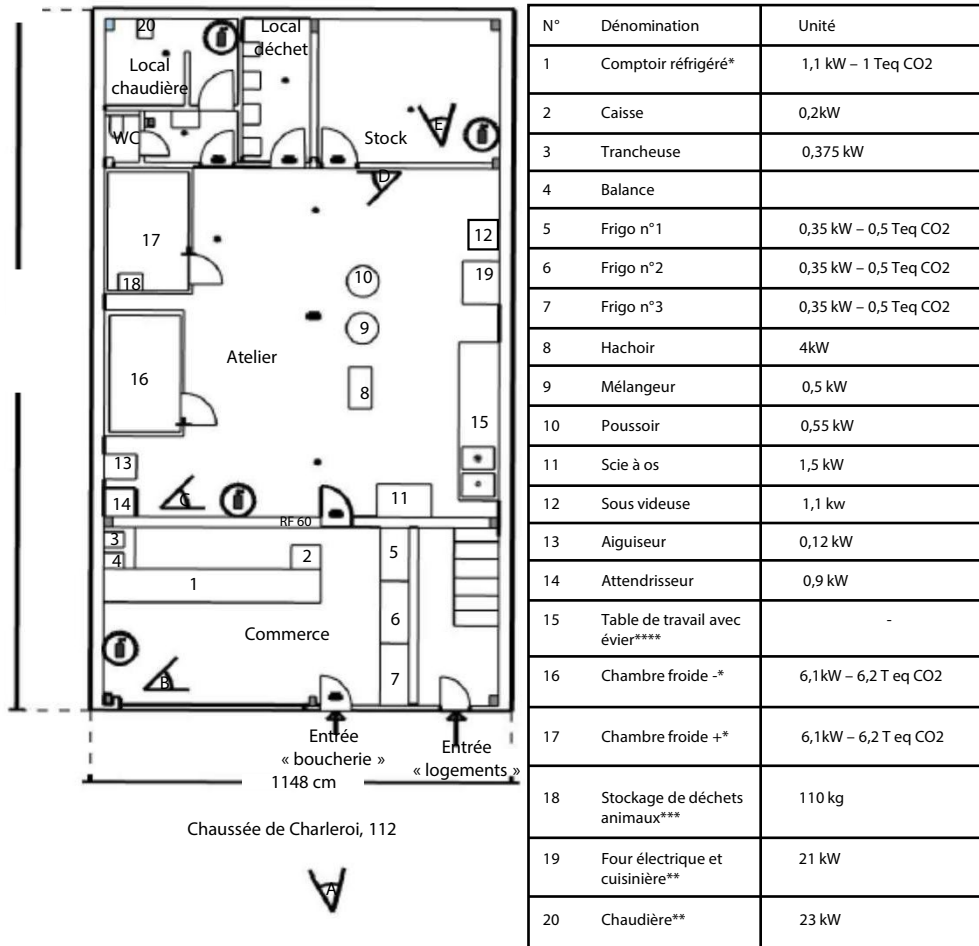


Exemple de plan des installations - Atelier de boucherie

Annexe 12.3 (A123_MAP) : Plan des installations – Boucherie



Annexe 12.3: Plan des installations (Boucherie)	Date: 4/6/21
Adresse: Chaussée de Charleroi, 112, 1060 (Saint-Gilles)	Echelle: 1/100 (1cm=1m)
Demandeur: Hub. Brussels	Signature

* Installations frigorifiques classées : Il convient de localiser également les compresseurs (souvent en cave, à l'arrière du bâtiment ou sur le toit).

** Evacuation des fumées et des vapeurs d'eau : Il convient de localiser également (idéalement à l'aide d'un plan en coupe) les évacuations des fumées et vapeurs d'eau vers l'extérieur du bâtiment.

*** Stockage des déchets animaux : Il convient de localiser le stockage des déchets animaux. Normalement, ceux-ci doivent être stockés dans un local exclusivement réservé à cet usage, idéalement dans un espace réfrigéré. Une dérogation peut néanmoins être demandée pour stocker ceux-ci dans une chambre froide contenant également des « produits frais ». Il faut alors indiquer clairement une zone dans la chambre froide où sera placé un conteneur à déchets animaux.

**** Evacuation des eaux usées : Il convient d'indiquer comment sont évacuées les eaux usées, au minimum les points de rejets, mais parfois « l'autorité délivrante » peut également demander un plan d'égouttage.