

1 – INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Fournir tous les renseignements demandés (utiliser des formulaires additionnels au besoin).

Transmettre le formulaire complété et signé par le propriétaire ou exploitant du commerce à l'adresse courriel suivante infomrc@margueritedyouville.ca ou par la poste au 609 route Marie-Victorin, Verchères, Québec, J0L 2R0.

Le texte du règlement peut être consulté dans la section « 2008-47 Règlement sur l'assainissement des eaux » sur le site Internet de la MRC (www.margueritedyouville.ca). Pour toute question, veuillez contacter la personne responsable de l'application du règlement au 450 583-3301, poste 247.

2 – IDENTIFICATION

Raison sociale : _____ Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) : _____

Adresse (lieu des activités) : _____ Code postal : _____

Propriétaire Locataire Égout du bâtiment connecté à : Réseau municipal Fosse septique Autre : _____

Adresse postale (si différente de l'adresse civique) : _____

3 – PROPRIÉTAIRE OU EXPLOITANT DU COMMERCE (OU INSTITUTION)

Nom complet : _____ Fonction : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

4 – NATURE DES ACTIVITÉS

Cocher les activités réalisées sur place et remplir les cases correspondantes à vos activités

Type	Cochez	Activité	Places assises	Repas servis par semaine*	Prétraitement requis (non limitatif)
Services ou préparations alimentaires	<input type="checkbox"/>	Restaurant - Salle à manger			Piège à matières grasses
	<input type="checkbox"/>	Restaurant - Comptoir de préparation			
	<input type="checkbox"/>	Comptoir de services ou préparation			
	<input type="checkbox"/>	Boucherie			
	<input type="checkbox"/>	Boulangerie / Pâtisserie			
	<input type="checkbox"/>	Coin repas / Commercial			
	<input type="checkbox"/>	Traiteurs			
	<input type="checkbox"/>	Crèmerie			
	<input type="checkbox"/>	Salle de réception			
	<input type="checkbox"/>	Fromagerie / Chocolaterie			
	<input type="checkbox"/>	Cafétéria / salle à dîner			
	<input type="checkbox"/>	Cuisine commerciale			
	<input type="checkbox"/>	Cuisine institutionnelle ou communautaire			
<input type="checkbox"/>	Autre :				

*Moyenne des repas servis par semaine incluant les livraisons et les commandes pour emporter en temps normal (hors COVID 19)

Le Règlement n° 2008-47 de la CMM stipule au paragraphe b) de l'article 4 que :

« Le propriétaire ou l'exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit s'assurer que toutes les eaux provenant du restaurant ou de l'entreprise 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. Il doit s'assurer que le piège à matières grasses est installé, utilisé et entretenu correctement. »

5 – DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

Avez-vous un piège à matières grasses sur la tuyauterie d'évacuation des eaux usées de votre cuisine, en provenance de votre évier de prérinçage, évier de lavage, ou tout autre équipement susceptible de contenir des graisses ? Oui Non

Fabricant (nom) : _____ Modèle : _____ Date d'installation : _____

Le piège à matières grasses est-il vidangé et nettoyé régulièrement par une entreprise qualifiée? Oui Non

Nom de l'entreprise : _____ Fréquence de la vidange : _____

Contrat de vidange à joindre au formulaire lors de l'envoi. Contrat joint? Oui Non

6 – DÉCLARATION PAR LA PERSONNE RESPONSABLE (PROPRIÉTAIRE OU EXPLOITANT)

Je confirme que tous les renseignements déclarés sont véridiques, exacts et complets au meilleur de ma connaissance.

Signature

Date

Nom (en lettres moulées)

Titre ou fonction

Téléphone

Télécopieur

Courriel

7 – À L'USAGE DE LA MRC

Inspection du prétraitement en place :

- Piège à matières grasses conforme : Oui Non N/A

Commentaire/Intervention à faire :

Nom de l'inspecteur : _____ Signature : _____ Date : _____