

Liste de vérification générale

Conversion d'une habitation à vocation résidentielle en un établissement commercial

La liste ci-dessous énumère les exigences du Code national du bâtiment du Canada de 2015 et de l'arrêté de la Ville de Moncton concernant le zonage (Z-222).

Un établissement commercial nécessite ce qui suit :

- La zone précise permettant l'usage commercial visé.
- Une étude de l'aire de stationnement. L'aire de stationnement doit être asphaltée. D'autres exigences pourraient être imposées quant au nombre et à la taille des espaces de stationnement, au nombre d'espaces de stationnement sans obstacle, au cloisonnement, au système de drainage, à la largeur des voies d'accès, aux trottoirs, etc.
- Un accès sans obstacle à l'établissement et un accès sans obstacle aux toilettes.
- Des toilettes et des éviers satisfaisant le nombre d'occupants.
- Les planchers (et terrasses) doivent être vérifiés/conçus par un ingénieur pour supporter les charges prévues.
- Les planchers séparant chaque étage (y compris celui du sous-sol) doivent être construits pour offrir le degré requis de résistance au feu. Toute poutre, tout mur et tout poteau supportant les planchers doivent être couverts de sorte à offrir le même degré établi de résistance au feu.
- Le revêtement intérieur de finition des murs et des plafonds doit avoir un indice acceptable de propagation de la flamme (les panneaux de gypse ont un degré acceptable de propagation de la flamme).
- Des détecteurs de fumée et de monoxyde de carbone selon les besoins.
- Des sorties à chaque étage. Les voies de sortie doivent être munies d'un cloisonnement coupe-feu les isolant des autres étages.
- Les portes extérieures doivent s'ouvrir en direction du déplacement vers la sortie.
- Des enseignes de sortie et un éclairage d'urgence.
- Une vérification des matériaux extérieurs de l'établissement et des exigences en matière de résistance au feu en raison de la proximité aux limites de propriétés (la quantité de fenêtres et de portes pourrait également faire l'objet d'une étude).
- Un système de ventilation mécanique.
- Le cas échéant, des registres coupe-feu à l'endroit où les gaines d'air pénètrent les murs ou les plafonds ayant un degré de résistance au feu.
- Le cas échéant, une hotte de cuisine filtrant la graisse doit être conçue pour répondre à la norme 96 de la NFPA (National Fire Protection Association) si des vapeurs chargées de graisse sont émises.

Documents requis pour la demande de permis de construction et d'aménagement :

- Un formulaire de demande de permis de construction et d'aménagement (formulaire 1) dûment rempli.
- Étendue de travaux détaillée qui décrit le projet avec la ventilation des coûts.
- Un plan du terrain qui décrit l'aire de stationnement, les régions aménagées, les installations de cloisonnement (clôtures, arbres, haies), le système de drainage (le cas échéant) et les retraits de l'établissement.
- Un ensemble de plans dimensionnels et annotés à échelle qui décrit l'ensemble de la portée des travaux.
- Tout plan d'ingénierie estampillé jugé requis (construction de plancher/rampes/terrasse, hotte filtrant la graisse...).
- Un formulaire de demande de permis de plomberie (formulaire 2) rempli par un plombier certifié par la Province du Nouveau-Brunswick s'il y a des travaux de plomberie (à l'exception du remplacement d'appareils au même endroit).

Avertissement : L'information susmentionnée sert de ligne directrice générale. D'autres exigences pourraient s'ajouter.