

Notice de sécurité

pour les Etablissements Recevant du Public (ERP) de 5^{ème} catégorie sans locaux à sommeil

Cette notice a été établie afin de recueillir des données détaillées concernant les mesures de sécurité exigées par la réglementation. Malgré sa présentation descriptive du règlement de sécurité (arrêté du 22 juin 1990 modifié), ce formulaire n'est pas exhaustif. Il appartient au demandeur de préciser les points que ce document n'aurait pas traités.

Si l'effectif du public est inférieur ou égal à 19 personnes, compléter uniquement les parties 1, 2, 4, 13 et 15.

1 - Proposition de classement de l'établissement (PE3)

Nom de l'établissement :

Le plancher du dernier niveau accessible au public de l'établissement, est-il situé à plus de 8m de haut par rapport au niveau d'accès des sapeurs-pompiers ? NON OUI

Effectif maximal de public : personnes Effectif maximal de personnel : personnes

Proposition de classement : Activité(s) de type(s) de 5^{ème} catégorie sans locaux destinés au sommeil.

2 - Evacuation des personnes handicapées (GN 8)

Nécessité d'une évacuation différée des personnes en situation de handicap? NON OUI

Solutions retenues pour l'évacuation des personnes en situation de handicap :
(Joindre une description détaillée si nécessaire)

.....

.....

.....

3 - Structures / Gains techniques (PE 5 et PE12)

CONCERNE NON CONCERNE

- L'établissement occupe entièrement le bâtiment dont le plancher bas de l'étage le plus élevé est à plus de 8 m*
- La différence entre les niveaux extrêmes de l'établissement est supérieure à 8 m*
- Autre configuration

* Dans le cas n°1 ou 2, remplir le tableau ci-dessous (dans ces cas, l'établissement doit avoir une structure stable au feu (SF) de degré 1 heure et des planchers coupe-feu (CF) de même degré. Les parois des conduits et gains reliant plusieurs niveaux doivent être réalisées en matériaux incombustibles et d'un degré coupe-feu égal à la moitié de celui retenu pour les planchers avec un minimum d'1/4 d'heure. Les trappes doivent être pare-flammes de même degré).

Eléments	Nature des matériaux	Comportement au feu
Stabilité au feu de la structure		CF : (durée)
Degré coupe-feu des planchers		CF : (durée)
Gains techniques reliant plusieurs niveaux :		
- Parois		CF : (durée)
- Trappes		SF : (durée)

4 - Isolement par rapport aux tiers (PE 6)

Les mesures d'isolement par rapport aux tiers permettent d'éviter la propagation d'un incendie d'un bâtiment à un autre situé en vis-à-vis, en contigu ou en superposé. Les établissements doivent être isolés des tiers par des murs et des planchers coupe-feu de degré 1 heure. Une porte d'intercommunication peut être aménagée sous réserve d'être coupe-feu de degré 1/2 heure et munie d'un ferme-porte. Ces dispositions sont aggravées si une autre réglementation impose un degré d'isolement supérieur.

- ▶ Présence de tiers latéral ? NON OUI, nature (habitation, ERP, industrie...) :
- Degré coupe-feu des parois séparatives : CF° : h
- Présence d'une porte d'intercommunication ? NON OUI, degré coupe-feu : CF° h
- ▶ Présence de tiers superposé ? NON OUI, nature (habitation, ERP, industrie...) :
- Degré coupe-feu des parois séparatives : CF° : h
- ▶ Présence de tiers en vis-à-vis ? NON OUI, nature (habitation, ERP, industrie...) :
- Distance entre les bâtiments : m Dispositions prévues :
- ▶ Intercommunication avec un parc de stationnement couvert ? NON OUI

Remarque(s) complémentaire(s) :

5 – Desserte / Accès des secours (PE 7) CONCERNE NON CONCERNE

Les établissements doivent être facilement accessibles, de l'extérieur, aux services de secours et de lutte contre l'incendie.

Si le plancher bas de l'étage le plus élevé est situé à plus de 8 mètres du niveau d'accès des sapeurs-pompiers :

Une façade comporte-t-elle des baies accessibles aux échelles aériennes ? NON OUI SANS OBJET

6 – Locaux à risques particuliers (PE 9) CONCERNE NON CONCERNE

Liste des locaux à risques particuliers (exemples : Dépôt d'archives, réserve, local poubelles, chaufferie dont les appareils de production ont une puissance comprise entre 30 et 70 kW, machinerie d'ascenseur, local d'extraction de la VMC, local contenant des groupes électrogènes, local électrique, cuisine d'une puissance utile totale supérieure à 20 kW...) :

.....

Conditions d'isolement des locaux présentant des risques particuliers :

Parois verticales : CF°h Planchers : CF°h Portes (munies de ferme-portes) : CF° h

Remarque : Les locaux présentant des risques particuliers d'incendie doivent être isolés des locaux et dégagements accessibles au public par des murs et des planchers coupe-feu de degré 1 heure (CF° 1h). La porte doit être coupe-feu de degré 1/2 heure (CF° 1/2h) et munie d'un ferme-porte.

7 – Stockage d'hydrocarbures / installations gaz (PE 10) CONCERNE NON CONCERNE

Type de produit : Quantité :

Description et localisation de l'installation :

.....

Emplacement des organes de coupures :

8 – Dégagements (PE 11)

Niveaux	Nombre et largeurs des sorties ou escaliers permettant d'évacuer
Sous-sol	
Rez-de-chaussée	
1 ^{er} étage	
2 ^{ème} étage	
Autres niveaux :	

► Pour les dégagements transitant par des tiers (exemple : parties communes) : existe-t-il un accord contractuel sous forme d'acte authentique avec le tiers concerné ? NON OUI SANS OBJET

► Pour les établissements ou locaux recevant plus de 50 personnes : les portes donnant sur l'extérieur s'ouvrent-elles dans le sens de l'évacuation ? NON OUI SANS OBJET

► Les portes permettant d'évacuer s'ouvrent-elles toutes par une manœuvre simple et rapide ? NON OUI

9 – Aménagements intérieurs (PE 13) CONCERNE NON CONCERNE

Revêtements :	Nature des matériaux	Réaction au feu (classement)
Locaux / Dégagements non protégés	- Sols	
	- Murs	
	- Plafonds	
Circulations horizontales protégées	- Sols	
	- Murs	
	- Plafonds	
Escaliers encloisonnés	- Sols	
	- Murs	
	- Plafonds	

Remarque(s) complémentaire(s) :

10 – Désenfumage (PE 14 et instruction technique n° 246) CONCERNE NON CONCERNE

Locaux : - Salles de plus de 300m² situées en rez-de-chaussée ou en étage ? NON OUI
 - Salles de plus de 100m² situées en sous-sol : NON OUI

Désignation du local désenfumé	Surface du local	Surface utile d'exutoires	Nombre d'exutoires ou d'ouvrants
	m ²	m ²	
	m ²	m ²	

Type de désenfumage : Naturel Mécanique
 Escalier(s) encloué(s) : NON OUI
 Si oui : - Châssis ou fenêtre en partie haute, d'une surface libre d'au moins 1 m² : NON OUI
 - Dispositif permettant une ouverture facile depuis le niveau d'accès de l'établissement : NON OUI
 - Escalier mis en surpression conformément à l'instruction technique n°246 : NON OUI

Remarque(s) complémentaire(s) :

11 – Installations de cuisson (PE 15 à PE 19) CONCERNE NON CONCERNE

► Définitions :

- Appareils de cuisson = appareils servant à cuire des aliments (exemples : fours, friteuses, marmites, feux vifs, etc.)
 - Appareils de remise en température = appareils servant juste au réchauffage (exemple : fours de réchauffage).
Les appareils permettant le maintien en température tels que bacs à eau chaude ou lampes à infrarouge et les fours micro-ondes d'une puissance maximale de 3,5 kW installés en libre service dans les salles accessibles au public ne sont pas considérés comme des appareils de cuisson ou de remise en température.

► Précisions sur les appareils de cuisson et de remise en température :

- Energie(s) utilisée(s) en cuisine : électricité gaz autre :
 - Puissance totale des appareils de cuisson : kW
 - Pour chaque énergie (électricité, gaz...) alimentant les appareils de cuisson, présence d'un dispositif d'arrêt d'urgence à proximité d'un accès au local où les appareils sont installés NON OUI

► Grande cuisine (si puissance totale des appareils de cuisson ou de remise en température supérieure à 20 kW) :

- le plancher haut, les parois verticales et les portes de communication avec les locaux accessibles au public doivent être traités comme des locaux à risques particuliers (se référer à la partie 6 de la présente notice).
 - hottes en matériaux incombustibles NON OUI
 - conduits non poreux, incombustibles et stables au feu de degré ¼ d'heure NON OUI
 - circuit d'air avec filtre à graisse, ou botte à graisse, facilement nettoyante NON OUI
 - coupe-feu de traversé 1 heure si traversé de locaux tiers ou traversé de niveaux NON OUI

► Grande cuisine ouverte (si une partie de la cuisine est ouverte sur des locaux accessibles au public) :

- la partie ouverte sur un ou des locaux accessibles au public est séparée par un écran de cantonnement fixe de 50 cm (stable au feu 1/4 et en matériau de catégorie M1 ou équivalent) NON OUI
 - volume en dépression par le dispositif d'extraction d'air NON OUI
 - ventilateurs d'extraction pouvant fonctionner pendant une ½ heure avec des gaz à 400° C NON OUI
 - liaisons entre ventilateur d'extraction et conduit en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 NON OUI

► Ilots de cuisson installés dans les salles :

- description (types d'appareils, puissance unitaire, nombre...)

Remarques : Les appareils de cuisson doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. Les conduits d'évacuation doivent être ramonés une fois par semestre et les circuits d'extraction d'air, des buées, des graisses et ventilateurs au moins une fois par an.

Remarque(s) complémentaire(s) :

