

Incendie/ Sécurité/ Accessibilité

L'exploitant est responsable du respect des règles de sécurité dans son ERP. Il est soumis à différents contrôles.

Les différents documents et acte à réaliser et à présenter en cas de contrôle

Registre de sécurité

L'exploitant d'un ERP a l'obligation de tenir un registre de sécurité sur lequel figurent les renseignements indispensables au service de sécurité :

- Liste du personnel chargé du service d'incendie
- Consignes générales et particulières en cas d'incendie
- Consignes d'évacuation prenant en compte les différents types de handicap
- Dates des divers contrôles et vérifications ainsi que les observations auxquelles ceux-ci ont donné lieu
- Dates des travaux d'aménagement et de transformation, leur nature, les noms du ou des entrepreneurs et, s'il y a lieu, de l'architecte ou du technicien chargés de surveiller les travaux.

Le registre peut se présenter sous forme papier ou dématérialisée. Il est mis à jour dès que des informations changent. Il est systématiquement présenté à la commission de sécurité. Il est mis à la disposition de l'inspection du travail.

Plan évacuation

Le plan d'évacuation des locaux, accompagné des consignes de sécurité, doit être affiché :

- à chaque niveau desservi par une cage d'escalier ;
- dans chaque salle pouvant contenir au moins 5 personnes ;
- dans les vestiaires et les salles de repos du personnel.

Il doit indiquer :

- les itinéraires d'évacuation vers l'extérieur ;
- les barrages (ou robinet de coupure) du gaz, de l'eau et de l'électricité ;

- l'emplacement des extincteurs et des trappes de désenfumage.

Consuel/ rapport de bureau de contrôle

Ces rapports peuvent être consignés dans un registre. Ce registre contient les résultats des vérifications électriques, les justifications des travaux et des modifications effectués pour corriger les défauts constatés.

Les rapports établis à la suite de ces vérifications effectuées par un organisme accrédité sont annexés à ce registre.

Ce registre est tenu à disposition de l'inspection du travail

Visite annuelle de contrôle des installations (élec, gaz, incendie,...)

Dans les ERP, les installations techniques (systèmes de détection automatique d'incendie, les installations de désenfumage et les installations électriques, appareils de secours, éclairage, gaz, ascenseurs, etc) et les dispositifs de prévention des incendies doivent être vérifiés avant leur ouverture au public et chaque année au cours de leur exploitation :

- Soit par des organismes agréés par le ministère de l'intérieur
- Soit par des techniciens compétents (entreprises locales, artisans, employés communaux).

Le contrôle périodique obligatoire en ERP de la 5ème catégorie concerne :

- Les **installations électriques (tous les ans)**,
- L'éclairage de sécurité (tous les deux ans),
- Le paratonnerre (tous les ans),
- Les installations de gaz combustibles (tous les deux ans),
- Les installations de chauffage (tous les deux ans),
- Les appareils de cuisson et de remise en température (tous les deux ans),
- Les installations de désenfumage (tous les deux ans),
- Les ascenseurs (tous les cinq ans),
- Les extincteurs (tous les deux ans),
- Les installations de gaz médicaux (tous les ans),
- L'équipement d'alarme (tous les deux ans),
- Le système de détection automatique d'incendie (tous les ans).
- Nettoyages des conduits d'extraction d'air vicié (tous les ans)

Les rapports de vérification périodiques sont demandés par les autorités et la compagnie d'assurance en cas de sinistre (incendie, explosion, casse de matériel, etc.). Il est donc primordial d'effectuer les contrôles périodiques obligatoires.

Un contrat annuel d'entretien des systèmes de détection automatique d'incendie doit être souscrit par l'exploitant. Les résultats de ces vérifications ainsi que leur date de réalisation doivent être consignés dans le registre de sécurité.

Affichage de la consigne de sécurité incendie

Une **consigne de sécurité incendie** est établie et affichée de manière très apparente :

- 1° Dans chaque local pour les locaux dont l'effectif est supérieur à cinq personnes et pour les locaux mentionnés à l'article R. 4227-24 ;
- 2° Dans chaque local ou dans chaque dégagement desservant un groupe de locaux dans les autres cas.
Dans les autres établissements, des instructions sont établies, permettant d'assurer l'évacuation des personnes présentes dans les locaux dans les conditions prévues au 1° de l'article R. 4216-2.

La consigne de sécurité incendie indique :

- 1° Le matériel d'extinction et de secours qui se trouve dans le local ou à ses abords ;
- 2° Les personnes chargées de mettre ce matériel en action ;
- 3° Pour chaque local, les personnes chargées de diriger l'évacuation des travailleurs et éventuellement du public
- 4° Les mesures spécifiques liées, le cas échéant, à la présence de handicapés ;
- 5° Les moyens d'alerte ;
- 6° Les personnes chargées d'aviser les sapeurs-pompiers dès le début d'un incendie ;
- 7° L'adresse et le numéro d'appel téléphonique du service de secours de premier appel, en caractères apparents
- 8° Le devoir, pour toute personne apercevant un début d'incendie, de donner l'alarme et de mettre en œuvre les moyens de premier secours, sans attendre l'arrivée des travailleurs spécialement désignés.

La consigne de sécurité incendie prévoit des essais et visites périodiques du matériel et des exercices au cours desquels les travailleurs apprennent à reconnaître les caractéristiques du signal sonore d'alarme générale, à se servir des moyens de premier secours et à exécuter les diverses manœuvres nécessaires.

Ces exercices et essais périodiques ont lieu au moins tous les six mois.

Leur date et les observations auxquelles ils peuvent avoir donné lieu sont consignées sur un registre tenu à la disposition de l'inspection du travail.

Plan d'évacuation (facultatif)

Les **plans d'évacuation** ont pour objectif, en cas d'**incendie** ou d'alerte, d'assister les personnes à se mettre en sécurité suivant un itinéraire d'évacuation planifié (dégagements, sorties, espaces d'attente sécurisés ...). De plus, il permet d'indiquer l'**emplacement des moyens d'alarme** et les **équipements de première intervention**.

Pour être totalement efficace, **accompagner les plans d'évacuation d'une signalétique**, indiquant les voies d'évacuation et le **positionnement des extincteurs**.

Le plan d'évacuation est-il obligatoire ?

Non, la réglementation n'impose pas directement la mise en place de plan de évacuation.

Attention, le code du travail et la réglementation concernant les **ERP** (Etablissements Recevant du Public) impose la mise en place de **consignes** ou d'**instruction de sécurité incendie**. Pour répondre à cette obligation, il est totalement pertinent de mettre en place des plans d'évacuation.

Le deuxième point important à noter est que les commissions de sécurité, qui supervisent les Établissements Recevant du Public (ERP), peuvent **exiger l'ajout de plans d'évacuation**. Bien que la réglementation n'en fasse pas une obligation directe, les membres de la commission peuvent estimer nécessaire l'implémentation de ces plans en se basant sur leur **évaluation des risques**.

Une obligation pour les ERP avec locaux de sommeil

Seule exception, les **ERP** (Etablissements Recevant du Public) de type **locaux de sommeil** (hôtels et autres établissements d'hébergement). Ces derniers doivent avoir **un plan sommaire dans chaque chambre** par rapport aux **dégagements à utiliser en cas d'incendie**.

Quels sont les éléments clés à inclure dans un plan d'évacuation ?

Le **plan d'évacuation** doit indiquer les éléments suivants :

- les cheminements principaux du niveau concerné

- les cloisonnements
- les itinéraires d'évacuation
- les moyens de déclenchement d'alarme
- les portes de recoupement et les espaces d'attente sécurisés
- l'emplacement de l'observateur
- l'emplacement des moyens de premier secours

Comme expliqué précédemment, les **plans d'évacuation peuvent faire fonction de consignes ou d'instruction** en cas de départ d'incendie. Il est donc pertinent d'indiquer les informations suivantes :

- Le **matériel d'extinction** positionné à proximité
- L'identification des **personnes chargées de manipuler les extincteurs**
- L'identification des **personnes chargées de diriger l'évacuation**
- Les **mesures spécifiques liées à la présence de personnes handicapées**
- L'identification des personnes chargées d'**aviser les sapeurs-pompiers**
- L'adresse et le numéro d'appel téléphonique du **service de secours**
- Le devoir, pour toute personne apercevant un début d'incendie, de **donner l'alarme** et de mettre en œuvre les **moyens de premier secours**.

La **norme NF X 08-070** version décembre 2023 détaille méthodiquement la **procédure d'élaboration d'un plan d'évacuation**. Elle spécifie les éléments essentiels à intégrer dans ce plan, tels que les **voies d'évacuation** et les **points de rassemblement**. Cette norme fournit aussi des directives précises concernant l'échelle appropriée à utiliser ainsi que les pictogrammes normalisés à afficher pour marquer clairement les différents composants du plan, garantissant ainsi leur identification rapide et efficace en cas d'urgence.

Quelle dimension pour le plan d'évacuation ?

Les **plans d'évacuation** sont conçus pour une compréhension rapide et claire. Les **voies de sortie**, comme les **couloirs, escaliers et espaces ouverts**, doivent être clairement distingués et mis en évidence par rapport aux autres espaces.

Concernant les dimensions, les **plans doivent être conçus à une échelle minimale de 1:250**, bien qu'une échelle plus grande comme 1:100 soit également acceptable. La **taille minimum d'un plan d'évacuation**, incluant ou non des instructions, **devrait être de 297 x 420 mm** (format A3), à l'exception des plans destinés à être affichés dans des pièces individuelles, où un format plus petit de 210 x 297 mm (format A4) peut être utilisé.

Où positionner un plan d'évacuation ?

En toute logique, les **plans d'évacuation doivent être installés là où se trouvent les personnes susceptibles de devoir évacuer le bâtiment**. Cela concerne, par exemple, les grandes salles pouvant accueillir de nombreuses personnes, les paliers des cages d'escalier, et les dégagements importants.

Les plans doivent être placés à hauteur des yeux (il est conseillé de les installer à une hauteur de 1,50 m), de manière à être rapidement identifiés et facilement visibles. Ils devraient être fixés au mur de façon solide, pour ne pas être endommagés au premier choc ou frottement.

Dans certains établissements de travail, il y a une **obligation d’affichage des consignes de sécurité**. Cela concerne les bâtiments :

- où sont réunies habituellement plus de 50 personnes,
- et / ou, quelle que soit leur taille, les entreprises où sont manipulées et mises en œuvre des matières inflammables

Dans ce cas, la **consigne de sécurité devait être affiché** :

- Dans chaque local pour les locaux dont l’effectif est supérieur à cinq personnes
- Dans les locaux où sont stockés ou manipulés des produits ou matières facilement inflammables ou explosives.
- Dans chaque local ou dégagement desservant un groupe de locaux.

Pour les autres cas, les plans d’évacuation doit être situé :

- aux points stratégiques de l’itinéraire d’évacuation (à chaque étage aux points d’accès principaux, dans chaque zone ou compartiment, à proximité des ascenseurs et des escaliers, aux principales jonctions et intersections,
- à des emplacements où les occupants peuvent se familiariser avec les moyens d’évacuation, comme par exemple l’entrée principale, accès du personnel, distribution de boissons, cafétérias, bureaux, lieux de réunion, salles d’attente, cuisine, chambres d’hôtel, ...

Les autres affichages obligatoires pour la sécurité incendie

Le **plan d’évacuation**, bien qu’essentiel, ne suffit pas pour agir efficacement en cas de départ de feu. Il est complémentaire à une **signalétique claire**, indiquant les **voies d’évacuation ou issues de secours**, souvent marquées par des flèches vertes. Dans certains cas, ces indicateurs sont lumineux et s’activent en cas de coupure de courant, formant ainsi un **BAES (Bloc Autonome d’Éclairage de Sécurité)**.

De plus, certains établissements doivent être équipés d’un **plan d’intervention**, destiné aux services de secours pour organiser leur intervention. Ce plan est notamment **obligatoire pour tous les établissements situés en étage ou en sous-sol**.

Enfin, le **matériel de lutte contre l’incendie** (extincteurs, RIA, etc.) doit être clairement identifié et accessible, avec un **balisage** situé à hauteur des yeux.

Obligation de l'employeur de former et informer les salarié·es sur les risques incendies

FORMATION

La participation à une formation incendie est obligatoire pour TOUTE l'équipe, sachant que le premier et principal responsable en matière de risque incendie est l'exploitant de l'établissement (comprendre « gérant·e »).

INFORMATION

- Des consignes précises, affichées bien en vue, doivent indiquer :
 - le numéro d'appel des sapeurs-pompiers ;
 - l'adresse du centre de secours le plus proche ;
 - les dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre.

Le personnel doit être instruit sur les conduites à tenir en cas d'incendie et être entraîné à la manœuvre des moyens de secours.

Obligation de présence

Un membre du personnel ou un responsable au moins doit être présent en permanence lorsque l'établissement est ouvert au public.

Toutefois, cette disposition n'est pas applicable aux établissements recevant moins de vingt personnes et ne comportant pas de locaux à sommeil.

Autre

Fiche de suivi des nettoyage de hotte

Fiche de suivi des changements d'huile de friture

La réglementation française ([Décret n° 2008-184 du 26 février 2008](#)), déclare comme impropres à la consommation humaine toutes les huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25 %.

Les composés polaires, qu'est-ce que c'est ?

Les composés polaires sont le résultat de la dégradation de la qualité des huiles de friture. Ils comprennent entre autres les acides gras libres (AGL), les mono et di-glycérides, les polymères de triglycérides, en des substances polaires oxydées comme les acides gras oxydés, etc.

En clair pour ne pas vous faire revivre vos cours de chimie du collège, retenons que :

1. Plus l'huile est chauffée ☐ plus elle se dégrade,
2. La dégradation de l'huile la rend, au bout d'un certain temps ☐, impropre à la consommation : elle est potentiellement cancérigène.

Comment mesure-t-on la dégradation de l'huile de friture ?

Il existe plusieurs manières de juger de la dégradation de l'huile de friture. Pour mesurer la teneur en composés polaires, utilisez :

- Des bandelettes de test,
- Des tests avec réactifs chimiques,
- Un testeur électronique.

Ces tests vous donneront une indication plus ou moins précise sur la teneur en composés polaires selon l'outil.

Peut-on se passer d'un testeur pour l'huile de friture ?

Oui : si vous changez votre huile très régulièrement, tous les 4 ou 5 utilisations, bien avant qu'elle ne brunisse ou ne devienne visqueuse, vous restez probablement en dessous de 25 % de composés polaires et vous agissez conformément à la réglementation.

La réglementation ne vous impose pas de réaliser un test de composés polaires. L'obligation est d'utiliser une huile saine dont le pourcentage de composés polaires est inférieur à 25 %.

Non : vous changerez probablement votre huile de friture trop souvent dans votre cuisine. L'huile coûte cher. La tester vous permet d'optimiser la fréquence de changement.

Ainsi, vous réaliserez des économies importantes à la fin de l'année. Cela impacte la marge de votre restaurant.

Comment conserver mon huile de friture plus longtemps ? ☐

L'utilisation d'une huile de friture de bonne qualité et le respect des consignes suivantes vous permettront d'utiliser votre huile de friture plus longtemps et donc d'en réduire le coût !

Pourquoi l'huile de friture se dégrade-t-elle ?

L'huile de friture se dégrade pour plusieurs raisons :

- Elle est trop chauffée
- Elle contient des résidus
- Elle contient de l'eau
- Elle est en contact avec l'air

Quels sont les bons gestes pour prolonger la durée de vie de mon huile de friture ?

- Évitez la surchauffe : Vérifiez les thermostats de vos friteuses. Ne chauffez jamais votre huile à plus de 180°C. Si elle est trop chauffée, elle s'abimera plus vite.
- Choisissez une huile de bonne qualité : la qualité de l'huile vous permettra de l'utiliser plus longtemps. Toutes les huiles n'ont pas la même résistance à la chaleur et leur durée de vie est impactée.
- Filtrez votre huile après chaque service pour éliminer les résidus qui carbonisent au cours des différentes chauffes.
- Après la filtration, stockez votre huile dans un bac fermé, à l'abri de l'air, idéalement en enceinte froide.
- Utilisez un bain d'huile spécifique par type d'ingrédients plongés dedans. Certaines préparations génèrent plus de résidus que les frites. Ceci permet aussi d'éviter les contaminations croisées pour les allergènes.
- Épongez vos ingrédients avant de les plonger dans les bains de friture, surtout pour les produits surgelés : l'eau qu'ils contiennent dégrade fortement l'huile de friture.

Pour l'huile de friture, quels relevés HACCP dois-je réaliser ?

Comme d'habitude, la méthode HACCP vous impose de réaliser un suivi par écrit.

Concrètement vous devez faire 2 types de relevés HACCP concernant les huiles de friture :

1. Noter le résultat de vos tests d'huile de friture et les dates de changement d'huile de friture,
2. Intégrer le nettoyage de votre friteuse à votre plan de nettoyage et de désinfection et noter sa bonne exécution.

Les différents contrôles

Contrôle réalisé par la commission de sécurité

La CCDSA effectue des visites de contrôle à la construction, à l'ouverture et au cours de l'exploitation de l'ERP. Elle relève tous les manquements à la réglementation.

Les exploitants sont obligés d'assister à la visite de leur ERP ou de s'y faire représenter par une personne qualifiée.

La commission contrôle les ERP en cours d'exploitation tous les 2, 3 ou 5 ans. La fréquence de ces visites varie en fonction du type d'activité et de la catégorie de l'établissement. Elle peut être modifiée à la demande du maire ou du préfet après avis de la commission de sécurité.

Ces contrôles ont pour but de :

- **Vérifier la conformité aux règles de sécurité et notamment le bon fonctionnement de tous les appareils de secours contre l'incendie et des appareils d'éclairage de sécurité**
- Vérifier l'application des dispositions permettant l'évacuation des personnes en situation de handicap
- **S'assurer que les vérifications des installations et des équipements par des organismes et des personnes agréés ont été faites**
- **Suggérer les améliorations** ou modifications à apporter dans le cadre de la réglementation
- Étudier d'éventuelles mesures d'adaptation

Après la visite, la commission de sécurité émet un avis favorable ou défavorable.

En cas de danger, il peut prendre un arrêté de fermeture de l'ERP dans lequel figurent la nature des aménagements et les travaux à réaliser et les délais d'exécution.

Contrôle réalisé par des organismes agréés

Les constructeurs, installateurs et exploitants font vérifier les installations et équipements de l'ERP (électricité, éclairage, équipement d'alarme, désenfumage, ascenseurs, extincteurs...).

Ces vérifications interviennent pendant la construction et régulièrement en cours d'exploitation.

Elles sont effectuées par des organismes agréés par le ministère de l'Intérieur ou par des techniciens compétents.

Les procès-verbaux et compte-rendus des vérifications sont tenus à la disposition des membres de la commission de sécurité.

Ils sont communiqués au maire qui peut imposer des essais et des vérifications supplémentaires, après avis de la commission de sécurité compétente.

Contrôle réalisé par la police et la gendarmerie

Les services de police et de gendarmerie peuvent, pendant les heures d'ouverture, vérifier la régularité de la situation administrative des ERP et relever les infractions aux règles de sécurité.

Revision #12

Created 9 April 2024 14:00:13 by Maxime Jouve

Updated 23 April 2024 13:07:21 by Maxime Jouve