



P R E F E C T U R E D E S Y V E L I N E S

## SECURITE CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE DANS LES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

ATTESTATION ETABLIE PAR L'EXPLOITANT  
D'UN ETABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC DE LA 5<sup>e</sup> CATEGORIE  
SANS LOCAUX A SOMMEIL

NON SOUMIS A OBLIGATION DE VISITE PAR UNE COMMISSION DE SECURITE

Je soussigné : .....

Exploitant de l'établissement (*appellation*) : .....

Nature exacte de l'activité : .....

Implanté (*adresse*) : .....

Commune de : .....

Téléphone : .....

Courriel : .....

### RECONNAIS ETRE INFORME :

- 1) QUE JE SUIS RESPONSABLE DE LA SECURITE DES PERSONNES QUI FREQUENTENT MON ETABLISSEMENT ET, A CE TITRE, JE SUIS TENU D'APPLIQUER LES PRINCIPES DE PREVENTION CONTRE L'INCENDIE RESUMES CI-APRES :

➤ Vérifier si l'établissement possède bien des **dégagements suffisants** (sorties, couloirs, escaliers) toujours utilisables pour permettre l'évacuation rapide de la totalité des occupants ;

*Détermination de l'effectif (mode de calcul ou déclaration) :*

*Effectif du public accueilli :* .....

*Personnel*

*Nombre de sorties existantes ou prévues:*

➤ Afin d'éviter la panique en cas de défaillance de l'éclairage, avoir à portée de main au moins des lampes électriques à piles, si la réglementation n'exige pas un éclairage de sécurité à poste fixe.

*Mon établissement dispose d'un éclairage de sécurité (Blocs autonomes).....*  oui  non

*Je dispose de lampes électriques à piles.....*  oui  non

➤ Eviter l'utilisation de matériaux de construction et de décoration qui peuvent s'enflammer rapidement ;

*Nota : conserver les procès-verbaux attestant le degré de combustibilité (M0 à M4) des matériaux utilisés (rideaux, moquettes, linoléum, faux-plafonds...)*

*Les matériaux employés dans mon établissement sont conformes.....*  oui  non

➤ Vérifier l'isolation des locaux présentant des risques d'incendie (locaux techniques, appareils de chauffage, cuisines, dépôts d'emballages, de marchandises ou de matières explosives, toxiques ou très inflammables...) vis à vis des locaux et dégagements où le public a accès ;

*Nota : conserver les procès-verbaux de résistance au feu des éléments utilisés (portes, cloisons...)*

*Mon établissement ne comporte pas de locaux à risques.*

*Les locaux à risques sont isolés,*

*aucun obstacle n'est mis à la fermeture des portes coupe-feu .....*  oui  non

Si cuisine .....

Puissance nominale totale des appareils de cuisson : ..... kW

Nature du combustible : ..... Volume stockage : .....

Emplacement du stockage du combustible : .....

Conception :  isolée des locaux accessibles au public

ouverte sur des locaux accessibles au public

Système d'extraction : ..... Débit : ..... m<sup>3</sup>/heure

Résistance au feu : .....

➤ Entretenir et faire vérifier régulièrement par des techniciens qualifiés les différentes installations techniques (électricité, gaz, chauffage...), afin d'éliminer les principales causes d'incendie ;

*Nota : conserver les factures, rapports de contrôle des installations électriques, contrats d'entretien, comptes-rendus d'intervention, etc. pouvant justifier cet entretien.*

Dates des derniers contrôles de mes installations :

• *Installations électriques.....* ...../...../.....

• *Installations de gaz .....* ...../...../.....

• *Chaudrage, ramonage .....* ...../...../.....

- Mettre en place des moyens de premier secours appropriés aux risques de mon établissement et les maintenir en état de fonctionnement (extincteurs, couvertures incombustibles...).

*Mon établissement dispose de .....extincteurs.*

*La dernière vérification annuelle a eu lieu le ...../...../.....*

- Afficher les **consignes d'incendie** et instruire mon personnel.

*Nota : Le numéro d'appel des sapeurs-pompiers doit figurer sur les consignes ainsi que sur l'appareil téléphonique.*

*Les consignes sont affichées, le numéro 18 ou 112 y figurent.....*  oui  non

*Le personnel a été instruit sur la conduite à tenir en cas d'incendie .....*  oui  non

Je certifie exacts les renseignements fournis ci-dessus

Fait à .....le ...../...../.....

*Signature et cachet éventuel de l'établissement*

