

## Auto-évaluation de votre établissement

### Mon établissement est-il sécurisé ?

#### Critères analysés

Sans objet      OK      A corriger

- 1** Les conditions de l'autorisation initiale sont-elles toujours valables ?  
P. ex. contenu et charges du **permis de construire et du permis d'utiliser/habiter**, en particulier en ce qui concerne :  
- le dimensionnement des issues de secours et le nombre de personnes admises ;  
- l'organisation et le compartimentage coupe-feu des locaux ;  
- l'absence de transformations/travaux non déclarés depuis la dernière autorisation.
- 2** Les conditions d'exploitation constatées correspondent aux conditions autorisées **selon la licence d'exploitation** affichée (nature du commerce, affectation, nombre de personnes).
- 3** **Les voies de circulation** à l'intérieur de l'unité d'utilisation (p. ex. au sein de la salle de restaurant, des cuisines, dépôts, économats...) ne sont pas encombrées et sont praticables facilement.
- 4** **Les voies d'évacuation** (compartimentées coupe-feu), sont praticables facilement, elles sont dégagées et libres de tout mobilier et charges thermiques combustibles.
- 5** Les **issues de secours** sont ouvrables facilement en tout temps, sans moyen auxiliaire (boîtiers à clés et doubles verrous interdits).
- 6** La **signalisation** du sens de fuite présente, est facilement identifiable, elle est cohérente avec l'organisation intérieure des locaux et avec l'emplacement des issues de secours.
- 7** **L'éclairage de sécurité** présent est en bon état apparent, il est contrôlé régulièrement. Les tests sont consignés dans un livret de contrôle dédié.
- 8** Les **portes coupe-feu** sont maintenues fermées en tout temps (absence de cales et autres dispositifs de maintien ouvert) ou asservies à une installation de détection incendie. Dans ce cas des contrôles de fermetures sont réalisés régulièrement et consignés dans le livret de contrôle prévu à cet effet.
- 9** Les parties de **construction dont la résistance au feu** a été préalablement imposée, assurent le compartimentage coupe-feu requis. P. ex. : retombée pare fumée des cuisines professionnelles vis-à-vis des locaux adjacents, portes coupe-feu, parois, plafonds, planchers, obturation des passages de conduites, des gaines techniques...
- 10** L'ordre est respecté dans les locaux. Les **stocks, dépôts et déchets** se trouvent dans les locaux adaptés à cet effet.
- 11** Des **consignes de sécurité** rappelant les principes d'alarme interne, d'alerte des secours et de mise en sécurité des personnes sont présentes et affichées.

## Critères analysés

Sans objet

OK

A corriger

- 12 Les **employés connaissent les consignes et sont formés** à l'application des procédures (évacuation, lutte contre le feu...)
- 13 Les **appareils d'extinction** (présents et exigés), sont accessibles facilement, visibles ou signalés.
- 14 Les appareils d'extinction sont en bon état apparent (présence d'un plomb), fixés à un support mural et contrôlés régulièrement (au maximum tous les trois ans, et selon prescriptions du fabricant).
- 15 Les **matières dangereuses, liquides inflammables**, toxiques, caustiques ou corrosifs, sont correctement conditionnés et étiquetés. Les bouteilles de gaz sous pression ne sont pas stockées dans les sous-sols, mais plutôt à l'air libre, ou dans des locaux compartimentés coupe-feu et suffisamment ventilés. Les quantités présentes correspondent aux besoins quotidiens.
- 16 Absence de décorations facilement inflammables et d'engins pyrotechniques dans les locaux ouverts au public.
- 17 Absence **d'installations thermiques** mobiles dans les locaux recevant un grand nombre de personnes.
- 18 Les appareils de cuisson sont utilisés à distance des matériaux combustibles.
- 19 Les installations aérauliques sont en bon état apparent et sont entretenues régulièrement. Nettoyage régulier des hottes d'aspiration et entretien des gaines d'extraction des graisses de cuisine.
- 20 Les clapets coupe-feu présents sont régulièrement testés et contrôlés.
- 21 Absence d'appareils de chauffage utilisés pour chauffer des locaux en permanence et non raccordés à un conduit de fumée.
- 22 Les installations techniques sont globalement dans un bon état visuel, en particulier les installations électriques. Les contrôles périodiques prévus par l'OIBT sont respectés.
- 23 Les dernières rénovations et les nouveaux aménagements intérieurs (hors travaux soumis à permis de construire), ont ils été contrôlés par un professionnel reconnu en protection incendie, notamment les caractéristiques (indice de réaction au feu) des matériaux composant les revêtements de parois et de plafond, les décorations, etc.) ?

## Observations