

**NOTICE DE SECURITE
ETABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC
DE 5^{ème} CATEGORIE**

Références réglementaires : Arrêté du 22/06/1990 + Arrêté du 24/09/2009 (Article GN8)

DEMANDEUR

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____ Mail : _____

ETABLISSEMENT

Nom (enseigne – organisme) : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____ Mail : _____

Pour information, nom de l'ancienne enseigne ou établissement : _____

MAITRE D'ŒUVRE

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____ Mail : _____

ORGANISME DE CONTROLE (Facultatif pour les 5^{ème} catégorie sauf avec locaux à sommeil)

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____ Mail : _____

DESCRIPTIF DU PROJET

- Construction neuve
- Extension d'une construction existante
- Changement de destination des locaux
 - Code du Travail en ERP
 - Logement en ERP
- Aménagement de locaux dans un ERP existant

OBJET DES TRAVAUX PROJETES

NOTA : Dans la suite de la présente notice, afin de répondre aux exigences réglementaires, toutes les cases * doivent être obligatoirement cochées

CLASSEMENT DE L'ETABLISSEMENT (PE 2 – PE 3)

→ Nature de l'Activité : _____

→ Détermination de l'effectif théorique

Niveau	Surface des locaux accessibles au public	Calcul de l'effectif (taux applicable ou déclaration)	Effectif public
Sous Sol Rez de Chaussée Etage 1 Etage 2 Etage 3 Etage 4			
TOTAL			

Effectif du personnel pour l'ensemble de l'établissement : _____

CLASSEMENT PROPOSE

→ Type : _____

→ Catégorie : _____

DEROGATION

Y-a-t'il une demande de dérogation au règlement de sécurité ?

OUI dans ce cas joindre un feuillet supplémentaire à la présente notice qui devra faire état des motivations justifiant la demande de dérogation et inclure les mesures compensatoires proposées

NON

CONCEPTION DES LOCAUX ET EVACUATION DU PUBLIC

Article GN8 (applicable à tous les établissements de 5^{ème} catégorie)

* L'établissement disposera en permanence d'une aide humaine disponible pour participer à l'évacuation du public pouvant présenter différents handicaps.

Chaque niveau possède un espace d'attente sécurisé *

ou

Etablissement non concerné car situé en rez de chaussée de niveau avec l'extérieur, ou sans ascenseur *

* A chaque niveau situé en étages, il existe un cheminement praticable menant
 aux espaces d'attente sécurisés

* L'établissement possède un équipement d'alarme perceptible par tous les handicaps auditifs et visuels.

* La notice d'évacuation du public ci-dessous comprenant les consignes d'évacuation prenant en compte les différents types de handicaps sera annexée au registre de sécurité de l'établissement. Elle sera élaborée sous l'autorité de l'exploitant.

NOTICE D'EVACUATION DU PUBLIC (GN8)

Afin de prendre en compte l'évacuation des personnes handicapées de l'établissement cité en objet la présente notice d'évacuation a été élaborée dans le but d'informer la commission sur les solutions retenues pour permettre une évacuation de l'ensemble de l'établissement.

Cette notice sera annexée au registre de sécurité.

NIVEAU ACCESSIBLE AU PUBLIC	TYPE de HANDICAP				
	Déficiences physiques		Déficiences visuelles	Déficiences auditives	Déficiences mentales
	Fauteuil roulant	Mal marchant			
<i>Sanitaires et locaux où les personnes sont susceptibles d'être seules</i>					

Une formation annuelle du personnel sera faite par le chef d'établissement afin de lui exposer les consignes ci-dessus. La date et liste des personnes formées sera annexée au registre de sécurité.

0 – DEFENSE EXTERIEURE CONTRE L'INCENDIE (DECI)

→ Emplacement des Points d'Eau Incendie (PEI) :

↺ n° _____ rue _____ Type : Poteau d'incendie Bouche Distance à l'ERP :

↺ n° _____ rue _____ Type : Poteau d'incendie Bouche Distance à l'ERP :

↺ n° _____ rue _____ Type : Poteau d'incendie Bouche Distance à l'ERP :

1 - VERIFICATIONS TECHNIQUES (PE 4)

→ L'établissement possède des locaux à sommeil: OUI NON

Si OUI ⇒ * un organisme de contrôle agréé vérifiera à la construction, en cas de modification et avant ouverture: (Cocher les cases selon les installations existantes ou projetées dans l'établissement) :

- Le système de sécurité incendie
- L'installation de désenfumage
- Les installations électriques

Nom de l'Organisme agréé : _____

Si OUI ⇒ * un contrat annuel d'entretien sera souscrit pour la maintenance du système de sécurité incendie installé.

→ Tous les établissements (avec et sans locaux à sommeil) doivent faire l'objet de vérifications techniques. Il est donc prévu les dispositions suivantes :

* des techniciens compétents assureront les opérations d'entretien des installations et équipements techniques de (Cocher les cases selon les installations existantes ou projetées dans l'établissement)

- Chauffage
- Appareils de cuisson
- Extincteurs
- Autres moyens de secours : _____
- Eclairage de sécurité
- Circuits d'extraction des cuisines
- Installations de gaz
- Installations électriques
- Ascenseurs
- Système de sécurité incendie

2 - STRUCTURES (PE 5)

L'établissement occupe entièrement le bâtiment, sur tous les niveaux

→ Hauteur du plancher bas (H) au dernier niveau par rapport à la voie d'accès des sapeurs pompiers :
H= _____ m

→ H > 8 m OUI NON

Si OUI ⇒ description de la structure et des planchers du bâtiment : _____

↺ stabilité au feu de la structure: * 1h ou plus

↺ degré coupe feu des planchers: * 1h ou plus

L'établissement n'occupe que partiellement le bâtiment

→ Différence de hauteur entre les planchers des niveaux extrêmes de l'établissement : H= _____ m

→ H > à 8 m OUI NON

Si OUI ⇒ description de la structure et des planchers du bâtiment : _____

↺ stabilité au feu de la structure de l'établissement: * 1h ou plus

↺ degré coupe feu des planchers: * 1h ou plus

3 - ISOLEMENT (PE 6)

L'établissement est isolé de tout bâtiment par une distance de plus de 5 m.

L'établissement est contigu à des tiers (cocher une des cases ci-après)

latéraux type logement ou ERP de 5^{ème} catégorie
↺ la paroi d'isolement est CF 1h minimum *

superposés type logement ou ERP de 5^{ème} catégorie
↺ le plancher sera CF 1h minimum *

latéraux ERP du 1^{er} groupe (à risques courants)
↺ la paroi d'isolement est CF 2h minimum * (CO7)

superposés ERP du 1^{er} groupe (risques courants)
↺ le plancher sera CF 1h * ou 2h * (CO9)

→ Il y a intercommunication avec les tiers

OUI NON

Si OUI ⇒ * Il n'existe qu'une seule porte d'intercommunication de degré CF 1/2h munie d'un ferme porte

→ L'établissement possède une toiture dominée par une façade contigüe appartenant à un tiers

OUI NON

Si OUI ⇒ * La toiture possède un écran de degré pare flamme 1/2h sur une distance de 2 m mesurés horizontalement depuis la façade.

4 - ACCES DES SECOURS (PE 7)

→ Nombre de façades directement accessibles depuis une voie publique : _____

↻ façade n° _____ sur rue _____ dont la largeur est de _____ m

↻ façade n° _____ sur rue _____ dont la largeur est de _____ m

↻ façade n° _____ sur rue _____ dont la largeur est de _____ m

→ Le plancher bas le plus élevé de l'établissement est situé à plus de 8 m du niveau d'accès

OUI NON

Si OUI ⇒ * il existe des baies accessibles aux échelles aériennes.

5 - ENFOUISSEMENT (PE 8)

L'établissement possède un unique niveau de sous sol accessible au public et le plancher bas ne doit pas être à plus de 6 m du niveau du seuil extérieur d'accès.

Pas de sous sol accessible au public dans l'établissement.

6 - LOCAUX A RISQUES PARTICULIERS (PE 9)

→ L'établissement possède les locaux suivants

Chaufferie ⇒ puissance des appareils de chauffage : _____ kW

Cuisine ⇒ puissance des appareils (cuisson, armoire froid, ...) : _____ kW

Local déchets ou réceptacle vide ordures

Local réserves, rangement, stockage

Autre (à préciser) : _____

Les parois (murs et planchers hauts et bas) de ces locaux seront CF, avec les caractéristiques suivantes :

Local : _____ ⇒ Parois CF : _____ h00 avec porte CF : _____ h _____

Local : _____ ⇒ Parois CF : _____ h00 avec porte CF : _____ h _____

Local : _____ ⇒ Parois CF : _____ h00 avec porte CF : _____ h _____

* Toutes les portes de ces locaux seront munies de ferme portes

7 - INSTALLATIONS DE GAZ COMBUSTIBLES ET AUTRES HYDROCARBURES (PE 10)

→ L'établissement comprend les installations de combustibles suivantes :

Gaz pour alimentation des appareils suivants: _____

Fioul pour alimentation des appareils suivants: _____

Autre (bouteille de propane, butane ...) : _____

* Les installations seront réalisées conformément aux normes et réglementations en vigueur

8 - DEGAGEMENTS (PE 11)

L'établissement possède les dégagements suivants :

→ Sorties directement sur l'extérieur. Nombre : _____
Largeur unitaire : _____

→ Sorties vers l'extérieur par l'intermédiaire d'un passage (type à préciser : cour, couloir, ...) : _____
Largeur de ce passage : _____ m

Ce passage est-il commun avec un tiers: OUI NON

Si OUI ⇒, il sera nécessaire de fournir un accord contractuel avec le tiers concerné, sous forme d'acte authentique à joindre à la présente notice

→ Sens d'ouverture des portes de sortie de l'établissement :

Vers intérieur du local

Vers extérieur du local dans le sens de la fuite (Obligatoire si l'effectif du public à évacuer est supérieur à 50 personnes)

→ Escaliers Nombre : _____
Largeur de passage : _____

→ Hauteur du plancher bas de l'étage le plus élevé > à 8 m du niveau d'accès des sapeurs pompiers
OUI NON

Si OUI ⇒, dans ce cas, l'escalier sera « protégé » (encloisonné et désenfumé) et répondra aux prescriptions suivantes :

- Escalier désenfumé naturellement par un exutoire en partie haute de _____ m²
- Parois de l'escalier de degré CF 1h avec portes de degré PF 1/2h munies de ferme porte
- Autres dispositions réglementaires (désenfumage mécanique, description : _____)

9 - CONDUITS ET GAINES (PE 12)

→ L'établissement possède des conduits ou gaines reliant plusieurs niveaux entre eux
OUI NON

Si OUI ⇒ les gaines et conduits sont de degré CF 1/4h (hauteur de l'établissement < 8m)
 les gaines et conduits sont de degré CF 1/2h (hauteur de l'établissement > 8m)

10 - COMPORTEMENT AU FEU DES MATERIAUX (PE 13)

→ Description des matériaux utilisés ou existants dans les locaux et dégagements de l'établissement.

- Sols : _____ Classement de réaction au feu : _____
- Murs : _____ Classement de réaction au feu : _____
- Plafonds : _____ Classement de réaction au feu : _____
- Tentures / rideaux / voilage : _____ Classement de réaction au feu : _____
- Gros mobilier, fixé au sol ou difficilement remuable _____ Classement de réaction au feu : _____

11 - DESENFUMAGE (PE 14)

L'établissement possède des locaux accessibles au public de caractéristiques suivantes :

→ Local en RDC ou en étage d'une superficie unitaire > 300 m²

OUI NON

Si OUI ⇒ Désignation du local _____

Localisation _____

(une des deux cases ci-dessous est à remplir obligatoirement)

Désenfumage naturel assuré par des ouvertures communiquant sur l'extérieur

- Nombre : _____
- Localisation : _____
- Surface utile d'évacuation : _____

Désenfumage mécanique assuré par une installation de ventilation

- Description : _____
- Débit air neuf : _____ m³/h
- Débit air extrait : _____ m³/h

→ Local en sous sol d'une superficie > 100 m²

OUI NON

Si OUI ⇒ Désignation du local : _____

Localisation _____

(une des deux rubriques ci-dessous est à remplir obligatoirement).

Désenfumage naturel assuré par des ouvertures communiquant sur l'extérieur

- Nombre : _____
- Localisation : _____
- Surface utile d'évacuation : _____

Désenfumage mécanique assuré par une installation de ventilation

- Description : _____
- Débit air neuf : _____ m³/h
- Débit air extrait : _____ m³/h

→ Escalier encloisonné (voir paragraphe 9 « DEGAGEMENT PE 11 »)

OUI NON

Si OUI ⇒ exutoire ou châssis en partie haute d'une surface libre de 1 m² facilement ouvrable depuis le niveau d'accès de l'établissement.

Description de l'ouvrante et du dispositif de commande : _____

12 - INSTALLATIONS D'APPAREILS DE CUISSON (PE 15)

→ L'établissement comprend des installations d'appareils de cuisson ou de remise en température destinés à la restauration

OUI NON

Si OUI ⇒, il s'agit :

D'une grande cuisine isolée (puissance utile des appareils de cuisson et de remise en température > 20 kW)

⇒ Dans ce cas aller au paragraphe 13 « Grande cuisine - PE 16 ».

D'une grande cuisine ouverte sur locaux accessibles au public (type cuisine en libre service avec réfectoire intégré)

⇒ Dans ce cas aller au paragraphe 13 « Grande cuisine - PE 16 ».

D'un office de remise en température isolé (puissance utile des appareils de remise en température > 20 kW)

⇒ Dans ce cas aller au paragraphe 14 « Office de remise en température - PE 17 ».

D'un ilot de cuisson (appareils de cuisson ou de remise en température situés dans une salle accessible au public mais dans une enceinte où le public n'a pas accès)

⇒ Dans ce cas aller au paragraphe 15 « Ilots de cuisson installés dans les salles - PE 18 ».

D'une cuisine isolée (puissance utile des appareils de cuisson et de remise en température < 20 kW) ou appareils de cuisson installés dans un local accessible au public

⇒ Dans ce cas aller au paragraphe 16 « Appareils de cuisson de puissance totale inférieure à 20 KW - PE 19 ».

→ POUR TOUS LES LOCAUX CI-DESSUS

Les appareils de cuisson et de remise en température sont alimentés par l'énergie suivante : _____

Un dispositif d'arrêt d'urgence de l'ensemble des appareils est prévu - localisation : _____

13 - GRANDES CUISINES (PE 16)

Les locaux auront les caractéristiques suivantes :

Planchers hauts et parois verticales CF 1h ou EI 60 ou REI 60

Porte de communication entre cuisine et locaux accessibles au public PF 1/2h ou E30

Soit munie d'un ferme porte

Soit à fermeture automatique admise à la norme NF

Système de ventilation permettant l'amenée d'air et l'extraction d'air vicié, buées et graisse de type

Naturel

Mécanique

(Nota : Si la cuisine est ouverte sur les locaux accessibles au public le Système de ventilation est OBLIGATOIREMENT MECANIQUE)

Description du système de ventilation : (suivre les préconisations de l'article PE 16) : _____

→ cuisine en libre service ou ouverte sur les locaux accessibles au public

OUI

NON

Si OUI ⇒ séparation du local accessible au public par un écran vertical fixe SF 1/4h ou DH 30 et en matériau classé M1 ou A2-si-dl.

L'écran aura une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond fini de la cuisine

14 - OFFICE DE REMISE EN TEMPERATURE (PE 17)

→ Les locaux auront les caractéristiques suivantes :

Planchers hauts et parois verticales CF 1h00 EI 60 ou REI 60

→ Porte de communication ouvrante ou battante

Si ouvrante en poussant ou en tirant CF 1/2h ou EI 30C et

▪ Soit munie d'un ferme porte

▪ Soit à fermeture automatique admise à la norme NF

Si battante en va et vient Porte de communication PF 1/2h

Système de ventilation permettant l'amenée d'air et l'extraction de l'air vicié et des buées

Description du système de ventilation: (suivre les prescriptions de l'article PE 17) : _____

15 - ILOTS DE CUISSON INSTALLES DANS LES SALLES (PE 18)

Nombre d'îlot : _____
Puissance unitaire : _____ kW

* Système de ventilation mécanique permettant la captation des buées et des graisses ayant les caractéristiques suivantes :
Description du système de ventilation: (suivre les prescriptions de l'article PE 18) : _____

16 - APPAREILS DE CUISSON DE PUISSANCE TOTALE INFÉRIEURE A 20 KW installés dans des locaux accessibles ou non au public (PE 19)

Puissance utile totale des appareils : _____ kW
Existe-t-il des appareils portables (électriques, gaz, autres...) : OUI NON
Si OUI → Description : _____

17 - INSTALLATIONS D'APPAREILS A COMBUSTION (PE 21)

→ Energie utilisée pour les appareils de chauffage : _____
→ Puissance totale des appareils de production

Inférieure à 30 kW

Comprise entre 30 et 70 kW

↳ Les appareils seront implantés dans un local non accessible au public avec parois verticales et plancher haut CF 1h.
La porte de ce local aura selon les cas les caractéristiques suivantes :

* Porte ouvrant sur dégagement ou local accessibles au public → porte CF 1/2h avec ferme porte

Ou * Porte ouvrant sur un sas donnant sur local ou dégagement accessibles au public → 2 portes PF 1/4h munies de ferme porte

Ou * Porte ouvrant sur dégagement ou local non accessibles au public → porte PF 1/4h munie de ferme porte

Supérieure à 70 kW

↳ * Les installations respecteront l'article CH5 de l'arrêté du 20 Juin 1980.

Description des installations : _____

18 - TRAITEMENT D'AIR ET VENTILATION (PE 22 et PE 23)

→ L'établissement possède une installation de traitement d'air.
OUI NON
Si OUI ⇒ Chauffage par air chaud
Air pulsé conditionné

Description de l'installation : _____

→ L'établissement possède une installation de ventilation mécanique contrôlée (VMC)
OUI NON

Si OUI ⇒ Localisation : _____

Description : _____

19 - INSTALLATIONS ELECTRIQUES (PE 24)

→ Les installations électriques doivent être conformes aux normes les concernant :

Les installations sont neuves et conformes aux normes.

Les installations seront rénovées et conformes aux normes.

Les installations sont conservées et vérifiées par un technicien compétent qui attestera de leur conformité.

20 - ECLAIRAGE DE SECURITE (PE 24 § 2)

→ L'établissement possède le type de locaux suivants :

Escalier

Circulation horizontale de longueur > à 10 m ou cheminement compliqué

Salle de superficie > 100 m²

* Ces locaux seront équipés d'un éclairage de sécurité d'évacuation assurés par des blocs autonomes conformes aux normes NFC 71-800 et admis à la marque NF AEAS.

Autres locaux disposant d'un éclairage de sécurité d'évacuation :

Locaux : _____

