



# Bien se préparer à la visite de contrôle de son établissement, par l'anticipation

## LE CONTEXTE DE LA VISITE

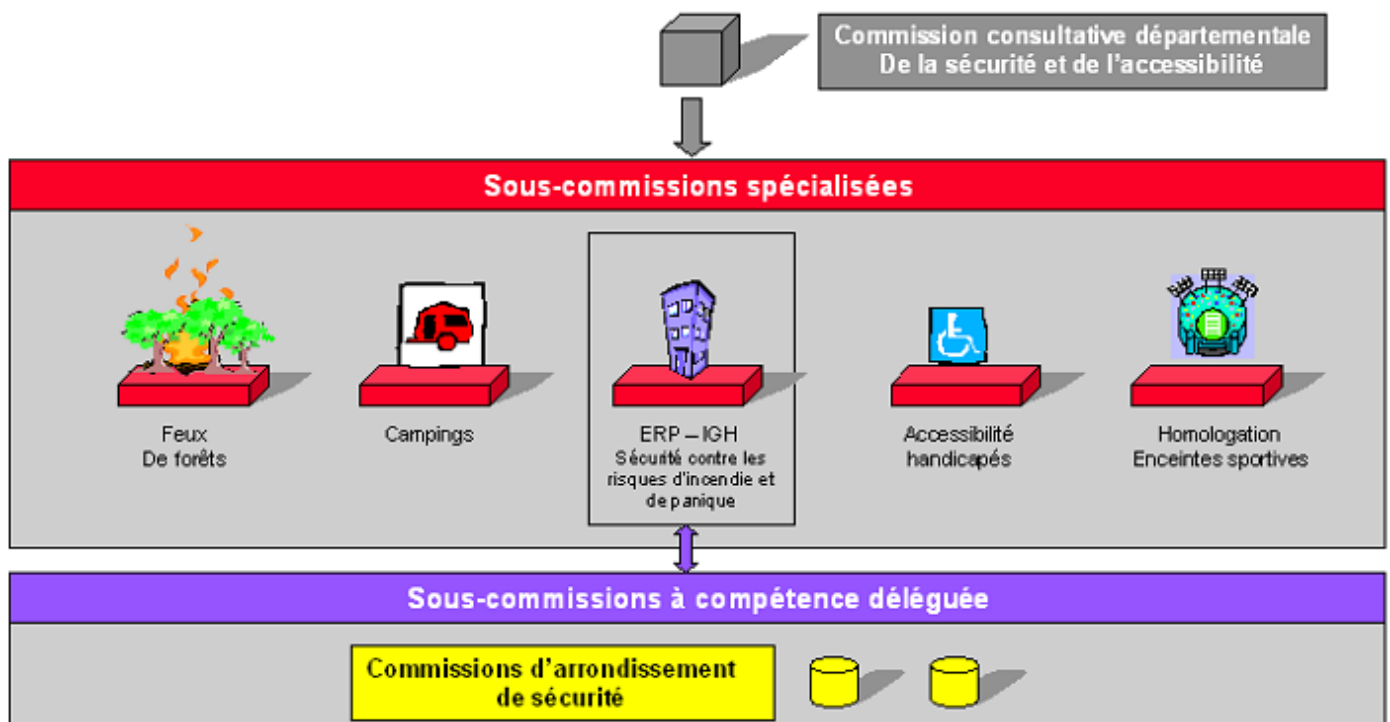


La commission consultative départementale de la sécurité et de l'accessibilité est une instance collégiale instaurée au sein de chaque département par arrêté préfectoral. Elle intervient afin d'éclairer les autorités investies du pouvoir de police administrative (le maire, le préfet) dans certains domaines où la sécurité des usagers des établissements publics pourrait être mise en jeu.

La sous-commission spécialisée ERP-IGH en est une émergence à compétence exclusive pour la sécurité contre l'incendie et le risque de panique dans les établissements recevant du public et les immeubles de grande hauteur.

Localement, les commissions d'arrondissement de sécurité ont délégation de compétence (en tout ou partie). Composées de représentants de l'Etat, des communes, d'agents de la force publique, de techniciens de la direction départementale des territoires et d'un sapeur-pompier, les groupes de visite de ces commissions se déplacent sur le terrain, afin de vérifier le respect des mesures édictées par le code de la construction et de l'habitation et le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

Ces commissions rendent un avis FAVORABLE ou DEFAVORABLE à la poursuite de l'exploitation des établissements qu'elles visitent.



La visite d'un établissement se déroule en trois temps :

- en salle, pour prise en compte de tout document administratif actant de la réalisation effective des contrôles réglementaires en exploitation opérés sur les installations techniques et les moyens de secours ; étude et appréciation de l'impact sécuritaire des éventuelles non conformités signalées ;
- au sein du ou des bâtiments, pour examen visuel ;
- en salle à nouveau, pour synthèse puis délibération et proposition d'avis relatif à la poursuite de l'exploitation. L'exploitant et/ou toute personne extérieure au groupe de visite peut être tenu à l'écart en cas de débats entre les membres du groupe.

Afin d'assurer le bon déroulement de la visite, l'exploitant devra tenir à disposition de la commission de sécurité, **le registre de sécurité** de son établissement complété et renseigné, ainsi que tout justificatif permettant d'acter de la réalisation effective des **contrôles réglementaires périodiques effectués sur les installations techniques et de sécurité**. Les conclusions de ces contrôles seront également présentées.

Toutes les mesures seront prises pour permettre l'accès à l'ensemble des locaux de l'établissement (clés disponibles). De même, une personne capable de **réaliser les essais** demandés par la commission (coupure générale électrique, désenfumage, alarme incendie ...) devra être présente. Enfin, un stock de petites fournitures de rechange (vitres pour boîtiers bris de glace, cartouches de gaz inerte comprimé pour le désenfumage, ampoules, lampes, fusibles...) sera disponible.

## FAÎTES "VOTRE CONTROLE"... AVANT "LE CONTROLE"



Le but de ce contrôle exercé par l'administration est d'éclairer l'autorité de police sur le niveau de sécurité constaté dans l'établissement. Bien entendu ce niveau de sécurité doit exister dans le quotidien. Il est de la responsabilité de l'exploitant.

Diminuer fortement les risques de voir la visite de son établissement se conclure par un avis défavorable à la poursuite de l'exploitation est possible.

**Des tableaux sont mis à votre disposition.** Ils sont destinés à vous permettre d'appréhender au mieux la visite effectuée par la commission de sécurité, aussi bien sur les aspects administratifs que techniques, en fournissant des outils pratiques d'autocontrôle préalables et de suivi permanent.

Vérifiez les points figurant dans chacun des tableaux. Pour chaque item, cochez la colonne CORRECT ou NON CORRECT de la rubrique "Etat du contrôle". Une mention dans la colonne NON CORRECT doit entraîner une action corrective pour l'élément considéré.

La rubrique "correction" vous permet d'assurer le suivi des actions correctives entreprises ou à formaliser.

Portez une attention particulière aux indices d'impacts sécuritaires ; ils doivent vous guider dans la priorisation des actions à entreprendre par le biais des codes couleur et indices de dangerosité associés, tels que présentés ci-après :

Impact sécuritaire menacé. Etablissement potentiellement dangereux. Sécurité du public remise en cause. Actions correctives prioritaires.	1
Impact sécuritaire aggravé. L'aggravation et/ou la conjonction avec d'autres éléments peut conduire à la dangerosité de l'établissement. Actions correctives urgentes.	2
Impact sécuritaire limité. Actions correctives à réaliser pour éviter l'aggravation	3

**!! Attention, ces documents de travail ne sont pas exhaustifs, et ne sauraient se substituer à l'application de dispositions réglementaires complémentaires plus précises. Les éléments proposés à la vérification par l'exploitant sont d'ordre général ; ils n'intègrent pas les équipements spécifiques à certains types d'établissements.**

**!!** Il n'existe pas de lien entre le nombre d'items réputés "Non corrects", leur impact sécuritaire, et l'avis final émis par la commission de sécurité.

**!!** Les contrôles effectués par l'administration ou par les commissions de sécurité, ne dégagent pas les exploitants des obligations de contrôle, entretien, et maintien en bon ordre qui leur incombent personnellement et dans le quotidien.

Le groupement prévention du service départemental d'incendie et de secours de l'Isère se tient à votre disposition pour vous renseigner, vous conseiller :

Groupement prévention  
24, rue René Camphin  
BP 68  
38602 Fontaine cedex

☎ : 04 76 26 88 67

FICHE D'AUTO CONTRÔLE VISUEL ET DE SUIVI	Etat du contrôle		Impact sécuritaire	Correction	
	Correct	Non correct		A faire	Fait
Eléments à contrôler					
<b>Locaux à risques particuliers (dépôts, réserves, chaufferies..)</b>					
Les portes sont en état (intégrité physique conservée - pas de détérioration visible)			3		
Les portes sont équipées d'un ferme-porte (groom) en état			3		
Les portes ne sont pas calées en position ouverte			2		
Les ferme-portes assurent la fermeture complète des portes relâchées en position ouverte			3		
Il n'y a pas de trous qui traversent les murs			2		
<b>Dégagements (couloirs, issues de secours...)</b>					
Les portes utilisées pour l'évacuation sont déverrouillées en présence du public			1		
Les portes donnant sur l'extérieur sont balisées au moyen d'un bloc d'éclairage de sécurité			2		
Les portes ne sont pas calées en position ouverte			2		
Les dégagements ne sont pas encombrés			2		
Les portes empruntées pour l'évacuation du public disposent d'un seul dispositif d'ouverture simple, sans clef			2		
Les portes automatiques sont équipées d'un système d'ouverture de secours (boitier vert)			2		
Les portes maintenues fermées en présence du public équipées d'un dispositif de déverrouillage (boitier vert)			3		
L'ouverture des portes des locaux qui reçoivent plus de 50 personnes se fait dans le sens de la sortie			2		
Les locaux qui ne disposent que d'une issue accueillent 19 personnes au plus			2		
Les escaliers de plus d'1,40 m de largeur disposent de 2 mains courantes de part et d'autre			3		
Des extincteurs sont présents et suffisants (15 m. au plus à parcourir pour atteindre un appareil)			2		
<b>Aménagements - Décoration - Mobilier</b>					
Il n'y a pas de tentures, rideaux, voilages en travers des dégagements			3		
Les chemins d'évacuation ne sont pas rétrécis par du mobilier - Absence de gêne à la circulation			2		
<b>Désenfumage</b>					
Les ouvrants naturels des locaux sont fonctionnels			2		
Le désenfumage (mécanique - naturel) des circulations est fonctionnel			1		
Le désenfumage des cages d'escaliers est fonctionnel (ouvrant en partie haute)			2		
<b>Chauffage - Ventilation</b>					
Les organes de coupure gaz sont identifiés			3		
Les organes de coupure fioul sont identifiés			3		
Les organes de coupure électrique sont identifiés			3		
Les ventilations hautes et basses en chaufferie ne sont pas obstruées			2		
Il n'y a pas de stockages inflammables en chaufferie			2		

La chaufferie est équipée d'extincteur(s)			3		
Les consignes d'utilisation des extincteurs sur flamme gaz sont présentes			3		
<b>Installations fonctionnant au gaz</b>					
Les canalisations de gaz sont peintes en jaune			3		
La date de péremption des tuyaux souples de raccordement gaz n'est pas dépassée			2		
Les bouteilles de butane commercial sont placées hors zones et locaux accessibles au public			3		
Les organes de coupure gaz intérieurs et extérieurs sont identifiés			3		
<b>Installations électriques</b>					
Il n'existe pas de fiches électriques multiples			3		
Il n'existe pas de fils électriques volants			3		
Il existe un dispositif de coupure d'urgence de l'installation électrique			3		
Les dispositifs de coupure sont identifiés			3		
Les installations ne présentent pas de traces d'échauffement			1		
<b>Eclairage de sécurité</b>					
Tous les blocs d'éclairage de sécurité sont fonctionnels			2		
<b>Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration - cuisine</b>					
Il existe un arrêt d'urgence de l'alimentation en énergie des appareils de cuisson et réchauffage			2		
L'arrêt d'urgence mentionné ci-dessus n'arrête pas les hottes d'évacuation des buées et graisses			2		
La cuisine est équipée d'extincteurs			2		
<b>Moyens de secours contre l'incendie</b>					
L'équipement d'alarme fonctionne, même en cas de coupure générale électrique			1		
Les voyants de défaut/dérangement sur centrale alarme ou système de sécurité incendie sont éteints			2		
Le voyant de mise sous tension sur centrale d'alarme ou système de sécurité incendie est allumé			1		
Il existe un déclencheur manuel d'alarme (boitier rouge) à proximité de chaque sortie			3		
Le plan de l'établissement à jour est affiché (entrée)			3		
Les consignes de sécurité sont affichées (entrée, chambres si hôtel)			3		
Les extincteurs (et robinets d'incendie armés le cas échéant) sont facilement accessibles			3		
La pression au robinet d'incendie armé le plus défavorisé est de 2,5 bars au moins (indication manomètre)			3		

FICHE D'AUTO CONTRÔLE ADMINISTRATIF ET DE SUIVI	Etat du contrôle		Impact sécuritaire	Correction	
	Correct	Non correct		A faire	Fait
<b>Eléments à vérifier</b> (les contrôles obligatoires sont réalisés, selon le cas, par un technicien compétent : TC ou un organisme agréé : OA)					
<b>Registre de sécurité</b>					
Il existe un registre de sécurité			3		
Registre(s) tenu(s) à jour (renseigné, rempli et signé par les contrôleurs)			3		
<b>Désenfumage</b>					
Les installations sont contrôlées tous les ans (TC ou OA)			2		
Le rapport présentant les conclusions du dernier contrôle est disponible			2		
Les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			2		
<b>Chauffage - Ventilation</b>					
Les installations sont contrôlées tous les ans (TC ou OA)			2		
Le rapport présentant les conclusions du dernier contrôle est disponible			2		
Les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			2		
<b>Installations fonctionnant au gaz</b>					
Les installations sont contrôlées tous les ans (TC ou OA)			2		
Le rapport présentant les conclusions du dernier contrôle existe			2		
Les rapports de contrôle ne signalent pas de fuite de gaz			1		
les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			2		
<b>Installations électriques</b>					
Les installations sont contrôlées tous les ans (TC ou OA)			2		
Le rapport présentant les conclusions du dernier contrôle est disponible			2		
Le contrôle des installations ne fait pas état de traces d'échauffement			1		
Le contrôle des installations ne fait pas état d'une mauvaise protection contre les sur intensités			1		
les observations formulées lors des derniers contrôles levées			2		
<b>Eclairage de sécurité</b>					
Les installations sont contrôlées tous les ans (TC ou OA)			2		
Le rapport présentant les conclusions du dernier contrôle est disponible			2		
Les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			2		
<b>Ascenseurs</b>					
Il existe un contrat de maintenance des appareils			3		
Le rapport présentant les conclusions du dernier contrôle est disponible			2		

Les installations sont contrôlées tous les 5 ans (OA)			2		
Les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			2		
<b>Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration - cuisine</b>					
Les installations sont contrôlées tous les ans (TC ou OA)			2		
Le rapport présentant les conclusions du dernier contrôle est disponible			2		
Les hottes et conduits sont vérifiés et ramonés tous les ans			2		
Les observations formulées lors des derniers contrôles des appareils et conduits sont levées			2		
<b>Moyens de secours contre l'incendie</b>					
<i>Moyens d'extinction</i>					
Les extincteurs sont vérifiés tous les ans (TC)			2		
Les robinets d'incendie armés sont vérifiés tous les ans (TC)			2		
les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			2		
Le système d'extinction automatique à eau est vérifié tous les 3 ans (OA)			2		
Les rapports présentant les conclusions des derniers contrôles existent			2		
les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			2		
<i>Equipements d'alarme - système de sécurité incendie</i>					
L'alarme incendie est vérifiée tous les ans (TC ou OA)			2		
Le système de sécurité incendie catégorie A ou B est vérifié tous les ans (TC ou OA)			3		
Le système de sécurité incendie catégorie A ou B est vérifié tous les 3 ans (OA)			3		
Les rapports présentant les conclusions des derniers contrôles existent			2		
les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			2		
<b>Portes automatiques</b>					
Il existe un contrat de maintenance			3		
Le rapport présentant les conclusions du dernier contrôle existe			3		
Les installations sont contrôlées tous les ans (TC ou OA)			3		
Les observations formulées lors des derniers contrôles sont levées			3		
<b>Divers</b>					
Si des travaux ont été réalisés depuis le dernier contrôle, l'avis de la commission a été sollicité ?			2		

Groupement prévention - Service départemental d'incendie et de secours de l'Isère  
24 rue René Camphin - BP 68 - 38602 Fontaine Cedex  
Tél. 04 76 26 88 67