

NOTICE DE SECURITE POUR LES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC (ERP) DE 5EME CATEGORIE SANS HEBERGEMENT

Cette notice a été élaborée à votre attention dans le but de faciliter votre travail sur les dispositions essentielles de sécurité que vous devez prévoir dans votre Établissement Recevant du Public (ERP) de 5e catégorie qui NE COMPORTE PAS DE LOCAL à SOMMEIL. Le présent document doit être joint OBLIGATOIREMENT à tout projet concernant un ERP. Cette notice, qui n'a pas un caractère exhaustif, devra comprendre toutes les précisions nécessaires à la bonne compréhension du projet et des plans (notice de l'établissement, conditions d'exploitation...) et mentionner les dispositions complémentaires prévues pour satisfaire aux mesures réglementaires. Si besoin, les informations supplémentaires sont à apporter sur papier libre annexé à la présente notice.

Les constructeurs, propriétaires et exploitants des établissements recevant du public sont tenus, tant au moment de la construction qu'au cours de l'exploitation, de respecter les mesures de prévention et de sauvegarde propres à assurer la sécurité des personnes.

En cours d'exploitation, l'exploitant doit procéder, ou faire procéder, par des techniciens compétents, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et des équipements techniques de son établissement (chauffage, éclairage, installations électriques, appareils de cuisson, circuits d'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses des grandes cuisines, des offices de remise en température et des îlots, ascenseurs, extincteurs, alarme incendie, etc.).

Les principales dispositions réglementaires applicables en matière de sécurité contre les risques d'incendie et de panique sont celles issues de l'arrêté du 22 juin 1990 modifié, et plus particulièrement des articles « PE » auxquels il est fait référence dans la présente notice.

Description du projet :

.....

.....

.....

.....

A SAVOIR :

Si l'effectif du public est inférieur ou égal à 19 personnes, compléter uniquement les parties 1, 2, 3 (partie « locaux à risques particuliers d'incendie »), 4, 8, 9 et 10 de la présente notice.

1. CLASSEMENT

Nom de l'établissement :

Adresse :

Activité(s) exercée(s) dans l'établissement :

Proposition de classement de l'établissement (PE 3) :

Type(s) ⁽¹⁾ correspondant :

(1) Les « types » d'établissement (codifiés par une ou plusieurs lettres) sont définis par la réglementation. Pour plus d'informations, consultez la [fiche memo n°1 « Déterminer le type d'ERP \(ERP de 5ème cat.\)](#)».

niveaux	mode de calcul de l'effectif de public ⁽²⁾	Effectif du personnel	Total
... ^{ème} étage			
2 ^{ème} étage			
1 ^{er} étage			
Rez-de-chaussée			
Sous-sol			
TOTAL			

(2) Les modalités de calcul de l'effectif du public sont fixées par la réglementation en fonction du type (dans certains cas, par déclaration et dans d'autres selon la surface accessible au public). Pour plus d'informations, consultez la [fiche memo n°2 « Déterminer l'effectif de public \(ERP sans hébergement\) »](#).

Remarque(s) complémentaire(s)

2. IMPLANTATION ET ISOLEMENT

Les établissements doivent être facilement accessibles de l'extérieur aux services de secours et de lutte contre l'incendie.

Si le plancher bas de l'étage le plus élevé est situé à plus de 8 mètres du niveau d'accès des pompiers :

Une façade comporte-t-elle des baies accessibles aux échelles aériennes ? NON OUI SANS OBJET

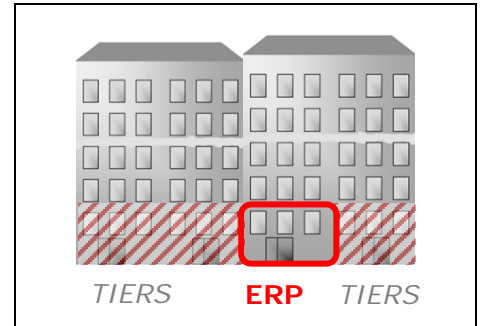
Isolement par rapport aux tiers (PE 6) :

Les mesures d'isolement par rapport aux tiers permettent d'éviter la propagation d'un incendie d'un bâtiment à un autre situé en vis-à-vis, en contigu ou en superposé. Les établissements doivent être isolés des tiers par des murs et des planchers coupe-feu (CF) de degré 1 heure. Une porte d'intercommunication peut être aménagée sous réserve d'être coupe-feu de degré ½ heure et munie d'un ferme-porte. Ces dispositions sont aggravées si une autre réglementation impose un degré d'isolement supérieur.

Présence de tiers contigu(s) NON OUI

Si oui, activités ou nature du tiers (habitation, commerce, etc.) :

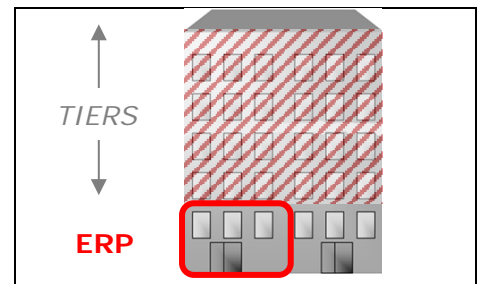
-
- degré coupe-feu des murs séparatifs : CF..... h
 - présence de porte(s) communicant avec un tiers ? NON OUI
 - Si oui : - degré coupe-feu de la porte : CF h
 - porte(s) munie(s) de ferme-porte(s) ? NON OUI



Présence de tiers superposé(s) NON OUI

Si oui :

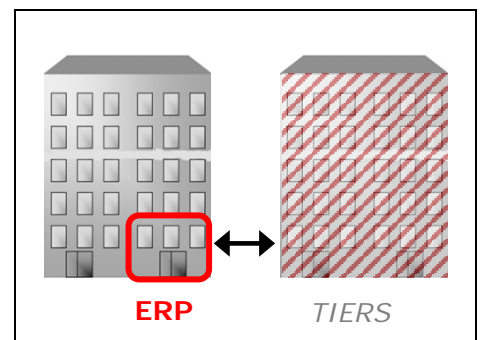
- activités ou nature du tiers (habitation, hôtel, etc.) :
.....
- degré coupe-feu du plancher haut (plafond) : CF h



Présence de tiers en vis-à-vis NON OUI

Si oui :

- activités ou nature du tiers (habitation, commerce, etc.) :
.....
- distance d'éloignement :m
- dispositions complémentaires prévues (si éloignement insuffisant) :
.....



Remarque(s) complémentaire(s)

.....

.....

.....

Structure (PE 9) :

- 1) L'établissement occupe tout le bâtiment dont le plancher bas du niveau le plus élevé est à plus de 8 m ⁽²⁾
- 2) La différence entre les niveaux extrêmes de l'établissement est supérieure à 8 m ⁽²⁾
- 3) Autre configuration

(2) Dans les cas n°1 ou 2 ci-dessus, veuillez compléter le tableau ci-dessous. Dans ces cas, l'établissement doit avoir une structure stable au feu (SF) de degré 1 heure et des planchers coupe-feu (CF) de même degré. Les parois des conduits et gaines reliant plusieurs niveaux doivent être réalisées en matériaux incombustibles et d'un degré coupe-feu égal à la moitié de celui retenu pour les planchers avec un minimum d'1/4 d'heure. Les trappes doivent être pare-flammes de même degré.

Eléments	Nature des matériaux	Comportement au feu
Stabilité au feu de la structure		SF : (durée)
Degré coupe-feu des planchers		CF : (durée)
Gaines techniques reliant plusieurs niveaux : - Parois - Trappes		CF : (durée) SF : (durée)

Locaux à risques particuliers d'incendie (PE 9) :

Les locaux présentant des risques particuliers d'incendie doivent être isolés des locaux et dégagements accessibles au public par des murs et des planchers coupe-feu de degré 1 heure (CF° 1h).

Les portes de ces locaux doivent être coupe-feu de degré 1/2 heure (CF° 1/2h) et munies d'un ferme-porte.

Type de locaux à risques présents ou projetés :

<input type="checkbox"/> Réserve, Stockage, Dépôts d'archives <input type="checkbox"/> Local technique : <input type="checkbox"/> Local poubelles <input type="checkbox"/> Grande cuisine (puissance cumulée de + de 20 kW) <input type="checkbox"/> Chaufferie d'une puissance comprise entre 30 et 70 kW <input type="checkbox"/> Autre(s) :	Conditions d'isolement des locaux à risques par rapport aux zones accessibles au public : - Résistance au feu des murs : CF° h - Résistance au feu des planchers : CF° h - Portes munie(s) de ferme-porte(s) et CF° h
<input type="checkbox"/> Chaufferie d'une puissance supérieure à 70 kW	Détail des conditions d'isolement prévues :

Voir la fiche mémo n°3 « Isoler les locaux à risques (ERP de 5ème cat.) »

Aménagements intérieurs - décorations (PE 13) :

Revêtements	Nature des matériaux	Réaction au feu (classement)
Locaux et dégagements	Sols	
	Murs	
	Plafonds	
Escalier	Sols	
	Murs	
	Plafonds	

Remarque(s) complémentaire(s)

4. DEGAGEMENTS

Les dégagements (portes, couloirs, circulations, escaliers, rampes) doivent permettre l'évacuation rapide et sûre de l'établissement. Aucun dépôt, aucun matériel, aucun objet ne doit faire obstacle à la circulation des personnes.

Voir la fiche memo n°4 « Déterminer les dégagements nécessaires (ERP de 5^{ème} cat. sans hébergement) »

Cheminement(s) d'évacuation et sortie(s) des locaux et de l'établissement (PE 11) :

Niveaux	Nombre et largeur des sorties ou escaliers permettant d'évacuer
... ^{ème} étage	
2 ^{ème} étage	
1 ^{er} étage	
Rez-de-chaussée	
Sous-sol	

Pour les dégagements transitant par des tiers (ex : parties communes), existe-t-il un accord contractuel sous forme d'acte authentique avec le tiers concerné ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> SANS OBJET
Pour les établissements ou locaux recevant plus de 50 personnes , les portes s'ouvrent-elles dans le sens de l'évacuation ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> SANS OBJET
Les portes permettant d'évacuer peuvent-elles s'ouvrir, de l'intérieur, par une manœuvre simple et rapide ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Si le plancher bas de l'étage le plus élevé est situé à plus de 8 mètres du niveau d'accès des sapeurs-pompiers, les escaliers respectent les points suivants : <ul style="list-style-type: none"> - les escaliers sont encloués dans une cage coupe-feu de degré 1 heure avec des portes pare-flammes de degré 1/2 heure munies de ferme-portes ; - les escaliers desservant les étages sont dissociés, au niveau d'évacuation sur l'extérieur, de ceux desservant les sous-sols ; - aucun local ne débouche directement dans une cage d'escalier ; - absence de passage de canalisation de gaz hors gaine dans les escaliers ; 	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> SANS OBJET <i>Nota : les escaliers encloués doivent être désenfumés. (voir la partie 5 de la présente notice)</i>

Evacuation ou mise à l'abris des personnes en situation de handicap (GN 8) :

Nécessité d'une évacuation différée des personnes en situation de handicap ? NON OUI

Si oui, solutions retenues pour l'évacuation des personnes en situation de handicap :

.....

.....

.....

5. VENTILATION – DESENFUMAGE

CONCERNE

NON-CONCERNE

Le désenfumage a pour objet d'extraire, en début d'incendie, une partie des fumées et des gaz de combustion afin de maintenir praticables les cheminements destinés à l'évacuation du public. Ce désenfumage peut concourir également à limiter la propagation de l'incendie et à faciliter l'intervention des secours.

Locaux (PE 14 et instruction technique n°246) :

- Présence de salles de plus de 300 m² situées au RDC et/ou en étage ? NON OUI ⁽³⁾
- Présence de salles de plus de 100 m² situées en sous-sol ? NON OUI ⁽³⁾

⁽³⁾ Si oui, remplir le tableau ci-dessous :

Désignation et surface du local à désenfumer	Type de désenfumage (naturel ou mécanique) et détails de l'installation
Local : surface : m ²	<input type="checkbox"/> Naturel : Nombre d'exutoire ou d'ouvrants : Surface utile d'exutoires : m ² <input type="checkbox"/> Mécanique : Débit prévu : m ³ /h
Local : surface : m ²	<input type="checkbox"/> Naturel : Nombre d'exutoire ou d'ouvrants : Surface utile d'exutoires : m ² <input type="checkbox"/> Mécanique : Débit prévu : m ³ /h

Escalier(s) encloué(s) présent(s) ou prévu(s) ? NON OUI

- Si oui : - Châssis ou fenêtre en partie haute, d'une surface libre d'au moins 1 m² ? NON OUI
- Commande de désenfumage située au niveau d'accès de l'établissement ? NON OUI

Remarque(s) complémentaire(s)

.....

6. CHAUFFAGE – CLIMATISATION

 CONCERNE

 NON-CONCERNE

Chauffage / climatisation (PE 20 à PE 23) :

Si la puissance est comprise entre 30 et 70 kW, les appareils doivent être implantés dans un local non accessible au public, isolé (voir partie n°7 de la présente notice) et ne pouvant servir de stockage.

Mode de chauffage : Électrique Gaz Fuel Puissance chaudière : kW

Climatisation réversible NON OUI

Conditionnement d'air : NON OUI

Ventilation Mécanique Contrôlée : NON OUI

Si chaufferie gaz, présence d'une ventilation haute et basse ? NON OUI

Dispositifs de sécurité (organes de coupure, etc.) à préciser :

Stockage d'hydrocarbures / Installations au gaz (PE 10) :

Type de produit : Quantité :

Description et localisation de l'installation :

Emplacement des organes de coupures :

Remarque(s) complémentaire(s)

7. RISQUES PARTICULIERS

 CONCERNE

 NON-CONCERNE

Installations de cuisson (PE 15 à PE 19) :

Appareils de cuisson = appareils servant à cuire des aliments (exemples : fours, friteuses, marmites, feux vifs, etc.).

Appareils de remise en température = appareils servant juste au réchauffage (exemple : fours de réchauffage).

Les appareils permettant le maintien en température tels que bacs à eau chaude ou lampes à infrarouge et les fours micro-ondes d'une puissance maximale de 3,5 kW installés en libre-service dans les salles accessibles au public ne sont pas considérés comme des appareils de cuisson ou de remise en température.

Voir la fiche mémo n°5 « Les installations de cuisson et grandes cuisines (ERP de 5ème cat.) »

Précisions sur les appareils de cuisson et de remise en température :	
Énergie(s) utilisée(s) en cuisine : <input type="checkbox"/> Électricité <input type="checkbox"/> Gaz <input type="checkbox"/> Autre :	
Puissance totale des appareils de cuisson : kW	
Pour chaque énergie (électricité, gaz...) alimentant les appareils de cuisson, présence d'un dispositif d'arrêt d'urgence à proximité d'un accès au local où les appareils sont installés	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Les appareils de cuisson bénéficient du marquage « CE »	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Grande cuisine (si puissance totale des appareils de cuisson ou de remise en température supérieure à 20 kW)	
<i>Le plancher haut, les parois verticales et les portes de communication avec les locaux accessibles au public doivent être traités comme des locaux à risques particuliers (se référer à la partie 3 de la présente notice).</i>	
Hottes ou autre dispositif de captation construit en matériaux incombustibles	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Hottes comportant des éléments (filtres...) permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés ;	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Conduits non poreux, en matériaux classés M0 et stables au feu de degré ¼ d'heure	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Coupe-feu de traversée 1 heure si traversée de locaux tiers ou traversée de niveaux	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Grande cuisine ouverte (si une partie de la cuisine est ouverte sur des locaux accessibles au public)	
La partie ouverte sur un ou des locaux accessibles au public est séparée par un écran de cantonnement fixe de 50cm (stable au feu 1/4h, en matériau de catégorie M1)	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Volume en dépression par le dispositif d'extraction d'air	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Ventilateurs d'extraction pouvant fonctionner pendant une ½ heure avec des gaz à 400°C	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Liaisons entre ventilateur d'extraction et conduit en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Ilots de cuisson installés dans les salles	
Description (types d'appareils, puissance unitaire, nombre, etc.) :	
.....	
.....	

Remarques : Les appareils de cuisson doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. Les conduits d'évacuation doivent être ramonés une fois par semestre et les circuits d'extraction d'air, des buées, des graisses et ventilateurs au moins une fois par an.

Autre installation à risque particulier dans l'établissement (à détailler en annexe si nécessaire) :

.....

.....

8. ELECTRICITE – ECLAIRAGE

Installations électriques (PE 24) :

Les installations électriques seront-elles conformes aux normes en vigueur ? NON OUI

Eclairage de sécurité (PE 24) :

Pour les escaliers et circulations de plus de 10 mètres ou présentant un cheminement compliqué et les salles de plus de 100 m², un éclairage de sécurité d'évacuation est-il prévu ? SANS OBJET NON OUI

Remarque(s) complémentaire(s)

9. MOYENS DE SECOURS

Moyens d'extinction (PE 26) :

Les établissements doivent être dotés d'extincteurs judicieusement réparties et appropriés aux risques notamment électriques qu'ils doivent combattre. Il doit y avoir au minimum :

- un extincteur pour 300 m²,
- un extincteur par niveau ;
- deux extincteurs par établissement.



Extincteur eau pulvérisée 6L	Extincteur poudre	Extincteur dioxyde de carbone
Nombre :	Nombre :	Nombre :

Autre(s) moyen(s) d'extinction :

Défense Extérieure Contre l'Incendie (arrêté préfectoral du 15/02/2017) :

	Présence de poteaux incendie privés ? <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
	1 : (débit/pression) distance par rapport à l'établissement : m
	2 : (débit/pression) distance par rapport à l'établissement : m
	Emplacement autre point d'eau incendie éventuel :
	Descriptif : distance par rapport à l'établissement : m

Moyen d'alarme, d'alerte et consignes (PE 27) :

	<input type="checkbox"/> Alarme incendie type 4 <input type="checkbox"/> Autre :
	Alarme incendie audible en tous points de l'établissement ? <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Présence d'un téléphone (permettant l'alerte des secours en l'absence de courant)	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Affichage des consignes ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI
Plan d'intervention apposé à l'entrée (si étage ou sous-sol) :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> SANS OBJET
Personnel instruit sur les conduites à tenir en cas d'incendie et entraîné à la manœuvre des moyens de secours ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI

Remarque(s) complémentaire(s)

10. SIGNATURE ET ENGAGEMENT

Je soussigné(e) (NOM, Prénom, Qualité)

certifie exacts les renseignements mentionnés dans la présente notice et m'engage à respecter les dispositions qui y sont mentionnées et notamment à ne pas dépasser les effectifs mentionnés à la partie 1.

Fait à le Signature :