



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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^e 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'isolement 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 : m³/heure
Résistance au feu :

➤ **Entretien 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

• Chauffage, 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

