



Information sur la sécurité et prévention incendie

La direction d'un établissement public, quelle qu'en soit sa grandeur, implique un certain nombre d'obligations en matière de sécurité incendie. Bien les connaître évitera d'être pris au dépourvu, le cas échéant. De plus, les risques en seront diminués d'autant. N'oublions pas que la négligence et l'imprudence sont les principales causes d'incendie. Il faut se rappeler qu'un tel sinistre peut mettre en danger aussi bien la vie des hôtes que celle du personnel de l'entreprise, sans parler de l'atteinte à sa réputation, des dégâts occasionnés, des pertes d'emploi, etc. Donc, prudence !

RESPONSABILITE

La direction de l'établissement ou une personne déléguée durant son absence est responsable de la sécurité de ses hôtes et de son personnel. Elle prendra donc toutes les mesures indispensables pour la garantir, en se conformant notamment à la législation cantonale et aux autres prescriptions en vigueur.

EXTINCTEURS

Tout établissement doit être pourvu d'extincteurs, soit au minimum :

- 1 extincteur à eau pulvérisée dans la cafétéria ou la salle à manger ;
- 1 extincteur de classe F dans la cuisine ou l'office, ou plus si exigé.

Ces appareils seront assortis d'un contrat d'entretien obligatoire, selon les indications du fabricant.

Le tenancier est tenu d'effectuer régulièrement un contrôle visuel portant sur l'état général et l'accessibilité de l'extincteur.

Si un extincteur est déplombé, il doit être remis en état par le fournisseur.

Après leur utilisation, les extincteurs seront contrôlés et rechargés le plus rapidement possible par le fournisseur.

CONSIGNES

Une ou plusieurs consignes à respecter en cas de sinistre seront affichées de manière visible, près des moyens d'alarme, près du personnel.

AUTRES INSTALLATIONS DE SECURITE

En fonction de l'importance de l'établissement, d'autres exigences peuvent être formulées. Il s'agit notamment des installations suivantes :

- Eclairage de secours et balisage de secours ;
- Installation de détection incendie ; (Détection automatique, boutons pousoirs rouge).
- Installation sprinkler ; (Extinction automatique).
- Dispositifs d'extinction ; (Extincteurs, postes incendie, colonnes sèches, à sec, par refroidissement spéciale).
- Installation de désenfumage ;
- Installation d'alarme évacuation ;
- Alarmes d'intervention.

Dans tous les cas, ces moyens doivent être maintenus en permanence en parfait état de fonctionnement et régulièrement entretenus. Le tenancier veillera personnellement à la bien facture de ces contrôles.

MATERIAUX D'AMENAGEMENT

Les décors, décos, tentures, vélums et mobilier notamment placés dans les parties accessibles au public doivent être de classe de combustibilité 5 (difficilement combustibles) et de degré de densité de fumée 2 au minimum.

Des tests de laboratoires officiellement reconnus peuvent être exigés dans tous les cas et pour le mobilier, un test grandeur nature peut être exigé

INFORMATION DU PERSONNEL

Le personnel sera informé des moyens de prévention et de lutte contre l'incendie existant dans l'établissement. Au besoin, l'organisation d'équipes d'intervention et d'évacuation peut être exigée.

SORTIES DE SECOURS

Elles doivent être dégagées en permanence, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'établissement. Correctement signalées et éclairées, leurs portes s'ouvriront d'un seul mouvement, dans le sens de l'évacuation, en tout temps, conformément à la législation actuellement en vigueur.

CONSEILS PRATIQUES

Chauffage central :

Chaufferie : ne pas l'utiliser comme entrepôt ou local de séchage.

Chauffages portatifs :

Interdire les appareils ouverts à rayonnement.

Cuisine :

□ Cuisinière à gaz

- ⇒ Nettoyer périodiquement le brûleur (calamine !) ;
- ⇒ Contrôler périodiquement les tuyaux (étanchéité et danger de durcissement) ;
- ⇒ Protéger les tuyaux des effets de la chaleur.

□ Gaz liquide :

- ⇒ Ne pas utiliser ni entreposer en sous-sol ;
- ⇒ Dépôts de bonbonnes uniquement dans des locaux bien aérés ou en plein air ;
- ⇒ Installation par des professionnels.
- ⇒ Stockage maximum 4 bouteilles de 13kg
- ⇒ Chauffage parasol interdit à GE

□ Friteuses

- ⇒ Remplacer souvent l'huile (l'huile usagée s'enflamme plus facilement) ;
- ⇒ Faire contrôler périodiquement le thermostat ;
- ⇒ Laisser le couvercle sur la friteuse (but : extinction par étouffement) ;
- ⇒ Dans le cas de friteuses ouvertes, tenir une couverture prête aux fins d'extinction.

□ Ventilation

- ⇒ Nettoyer chaque mois le filtre à graisses ;
- ⇒ Faire dégraisser périodiquement les canalisations d'air vicié (faire installer subsequently les ouvertures de révision manquantes) ;
- ⇒ Les canalisations ne sont pas des surfaces de rangement (emmagasinage de chaleur).

□ ***Appareils de réfrigération***

- ⇒ Assurer l'arrivée d'air frais ;
- ⇒ Maintenir libres les condenseurs d'armoires frigorifiques et de congélateurs.

□ ***Installations électriques***

- ⇒ A faire contrôler par des professionnels ;
- ⇒ Seuls les concessionnaires peuvent exécuter les travaux ;
- ⇒ Les éventuels électriciens de l'établissement doivent être en possession d'une autorisation ;
- ⇒ Les coupe-circuit et appareils de distribution ouverts doivent être placés dans des coffrets entravant la propagation du feu ;
- ⇒ Munir les moteurs électriques isolés de grilles de protection et en assurer l'accès ;
- ⇒ Le pontage de fusibles est interdit ;
- ⇒ Interdire les plongeurs et réchauds portatifs dans les chambres du personnel ;
- ⇒ Eviter les bricolages électriques dans les chambres du personnel (installer suffisamment de prises électriques) ;
- ⇒ Limiter dans le temps les installations provisoires.

□ ***Eclairage de secours***

- ⇒ Contrôle périodique du fonctionnement en interrompant l'arrivée du courant.

□ ***Entreposage des déchets***

- ⇒ Dans des récipients non combustibles ;
- ⇒ Conteneurs placés dans des locaux résistant au feu ou en plein air.

□ ***Actions de rangement***

- ⇒ Rangements périodiques des caves, greniers et locaux techniques.

□ ***Entreposage de matières « facilement combustibles »***

- ⇒ Couleurs, vernis, colles, produits de nettoyage entreposés dans leurs emballages d'origine, dans des armoires métalliques ou dans des locaux de nettoyage = à l'abri du feu.

□ ***Stockage alcool à brûler, acétone, solvants divers***

⇒ 25 litres sans autorisation du département de l'aménagement, de l'équipement et du logement. Consommation journalière utile à la bonne marche du service.

□ ***Benzine rectifiée***

⇒ Son utilisation n'est plus tolérée pour le nettoyage des vêtements ou autres usages ménagers.

□ ***Remplissage des réchauds à fondue à alcool à brûler***

⇒ Doit toujours se faire avant leur utilisation. Lorsque le réchaud est vide, ne pas le remplir à chaud : utiliser un autre appareil.

□ ***Chiffons***

⇒ Dans des récipients non combustibles à couvercles.

□ ***Autorisation de fumer***

⇒ Signaler les zones où le personnel est autorisé à fumer ;
⇒ Mise en garde concernant le danger de fumer au lit ;
⇒ Mise à disposition de cendriers en quantité suffisante.

Et rappelez-vous

EN CAS DE FEU

- 1. Alarmer les sapeurs-pompiers, tél. 118**
- 2. Evacuer les lieux en ordre, sans bousculade ni panique,
mais rapidement**
- 3. Lutter contre le feu avec les moyens à disposition**
- 4. Fermer les portes et fenêtres pour empêcher ou retarder toute
propagation de la fumée et des flammes.**

Notes personnelles: