

LISTE DE CONTRÔLE : PROTECTION INCENDIE

POUR LES RESTAURANTS, LES BARS, LES DISCO- THÈQUES ET LORS DE MANIFESTATIONS PUBLIQUES

Les personnes en charge de ces établissements et manifestations sont tenues, sous leur propre responsabilité, de veiller à la sécurité des visiteurs et du personnel. Elles ont l'obligation de garantir que les prescriptions de protection incendie sont respectées en tout **temps et en dehors des contrôles**.

L'exécution, c'est-à-dire le contrôle de leur mise en œuvre et les contrôles de sécurité, incombe aux cantons et aux communes.

VOS PRINCIPALES OBLIGATIONS EN TANT QU'EXPLOITANT :

Veillez noter que cette liste n'est pas exhaustive. Les prescriptions de protection incendie de l'AEAI applicables dans toute la Suisse constituent la base légale.

1. MESURES ORGANISATIONNELLES DE SÉCURITÉ

- Formez votre personnel afin qu'il connaisse les voies d'évacuation et de sauvetage, qu'il sache où se trouvent les extincteurs et qu'il soit capable d'utiliser le matériel de premiers secours. Indiquez toutes ces informations sur un plan, sur lequel vous ajouterez également les numéros d'appel d'urgence et les consignes de comportement en cas d'accident ou d'incendie.
- Formez votre personnel sur ce qu'il doit faire en cas d'incendie. Insistez sur l'ordre suivant des actions à entreprendre : 1. Alerter (pompiers : 118), 2. Porter secours aux personnes, 3. Essayer d'éteindre l'incendie à condition que cela soit possible sans se mettre en danger.
- Si vous organisez une manifestation accueillant un grand nombre de personnes, discutez au préalable du plan d'urgence et du concept d'intervention avec les pompiers, la police et les services de secours.
- Assurez-vous que les accès prévus pour les services d'urgence restent toujours dégagés et que les points d'approvisionnement en eau (p. ex. les bornes hydrantes) sont accessibles.
- Désignez des chargés de sécurité : au moins une personne responsable et un suppléant. Ces deux personnes participent à la planification de la sécurité. Elles veillent à la mise en place des mesures requises et vérifient que ces mesures sont maintenues dans la durée.

2. MATÉRIAUX ET DÉCORATIONS

- Dans la mesure du possible, utiliser des matériaux non inflammables pour les décorations. Les matériaux de décoration doivent appartenir au minimum à la catégorie de réaction au feu RF2 (indice d'incendie I-I 5.2 ou 5.3), c'est-à-dire être difficilement inflammables. Ils ne doivent pas provoquer un fort dégagement de fumée et ne doivent pas produire de gouttes incandescentes lorsqu'ils brûlent.
- Veillez à ce que les décorations ne gênent pas les chemins de fuite et les issues de secours et qu'elles ne cachent pas les dispositifs de sécurité (p. ex. : signaux de secours, dispositifs d'extinction, détecteurs d'incendie, etc.).



CIPI

Centre d'information pour la prévention des incendies

Une initiative de l'Association des établissements cantonaux d'assurance AECA

3. FLAMMES NUES

- À l'intérieur des locaux, renoncez aux bougies, torches, feux décoratifs, feux de Bengale, cierges magiques, etc.
- L'utilisation d'engins pyrotechniques à l'intérieur d'un bâtiment ou d'un autre ouvrage doit faire l'objet d'une demande d'autorisation adressée suffisamment à l'avance à l'autorité de protection incendie.

4. DISPOSITIFS D'EXTINCTION

- Placez les extincteurs portatifs (p. ex. : extincteurs à mousse de 6 litres), destinés à la première intervention contre le feu, à des endroits facilement accessibles pour les membres du personnel.
- Dans la cuisine, mettre à disposition des extincteurs spéciaux pour les feux de graisse ou au moins des couvertures antifeu.
- Apprenez au personnel comment utiliser correctement les appareils d'extinction.

5. CHEMINS DE FUITE ET ISSUES

- Assurez-vous de prévoir un nombre suffisant de chemins de fuite. Les exigences minimales imposées par les prescriptions de protection incendie doivent impérativement être respectées.
 - Deux issues au minimum sont obligatoires (chacune d'une largeur de 0,90 m) dès que le nombre de personnes prévu dans un local dépasse 50 personnes. Ces issues doivent mener à l'air libre, directement ou en passant par une cage d'escalier.
 - Si le local est prévu pour plus de 100 personnes, vous trouverez les exigences relatives au nombre et à la largeur des issues au chiffre 2.4 de la directive de protection incendie 16-15 Voies d'évacuation et de sauvetage.
- Assurez-vous que les chemins de fuite sont toujours dégagés. Les voies à suivre pour rejoindre l'extérieur ne doivent pas être entravées par des meubles, des plantes ou des décorations. Contrôlez régulièrement la praticabilité des chemins de fuite.
- Assurez-vous que les portes s'ouvrent facilement à la main dans le sens de fuite.

6. SIGNALISATION DES VOIES D'ÉVACUATION ET ÉCLAIRAGE DE SÉCURITÉ

- Signalez les issues et les chemins de fuite à l'aide de signaux de secours dotés d'un éclairage de sécurité. Dans les locaux destinés à accueillir un petit nombre de personnes et suffisamment éclairés par la lumière du jour, des signaux de secours phosphorescents (photoluminescence) sont suffisants.
- Maintenez les signaux de secours éclairés en permanence quand le local est utilisé.
- Utilisez uniquement des signaux de secours répondant aux normes en vigueur (symbole blanc sur fond vert, dimensions en fonction de la distance de visibilité mais au moins 150 x 300 mm).

7. SYSTÈME DE PROTECTION CONTRE LA Foudre

- Pensez à la protection contre la foudre. Un système de protection contre la foudre est notamment exigé pour les locaux et les chapiteaux accueillant plus de 300 personnes.



CIPI

Centre d'information pour la prévention des incendies

Une initiative de l'Association des établissements cantonaux d'assurance AECA

8. CHAUFFAGE, VENTILATION ET INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

- Placez les unités techniques des systèmes de chauffage, de ventilation, d'alimentation électrique de secours, etc., hors des locaux accueillant du public.
- Utilisez les appareils à gaz uniquement dans des locaux bien ventilés. Entrez les bouteilles de gaz de réserve toujours à l'air libre. Seule la bouteille raccordée peut se trouver dans le local, celui-ci devant être bien ventilé.
- Soyez attentifs aux risques d'incendie existants spécifiquement dans les cuisines. Installez des hottes d'aspiration métalliques au-dessus des surfaces de cuisson, des friteuses et des grils et évacuez l'air vicié vers l'extérieur par un conduit en tôle.
- Avant une manifestation, faites également contrôler les installations électriques provisoires. Vous trouverez un aperçu de spécialistes et d'entreprises sur le site : www.esti.admin.ch.

CONSEILS ET INFORMATIONS

Vous avez une question pour un bâtiment en particulier ou une manifestation ?

Adressez-vous à la personne chargée de la sécurité en protection incendie du bâtiment ou à l'autorité de protection incendie. Selon le bâtiment et l'emplacement, l'autorité de protection incendie compétente est soit un service communal, soit un office cantonal.



Vous avez des questions d'ordre général en matière de protection incendie qui ne concernent pas un bâtiment spécifique ?

Merci de vous adresser directement au département Protection incendie de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI). Ses collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les dispositions générales des prescriptions suisses de protection incendie.



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Conseils de sécurité faciles à mettre en œuvre du Centre d'information pour la prévention des incendies



Les prescriptions de protection incendie de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI)



Directive de protection incendie 16-15 : Voies d'évacuation et de sauvetage



CIPI

Centre d'information pour la prévention des incendies

Une initiative de l'Association des établissements cantonaux d'assurance AECA