AR Prefecture
017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024

ANGOULINS SUR-MER

DÉPARTEMENT DE LA CHARENTE-MARITIME
COMMUNE D'ANGOULINS

N° A54/2024

ARRÊTÉ PORTANT AUTORISATION A LA POURSUITE DE L'EXPLOITATION DU GROUPEMENT ALDI ET ROYAL WOK

Le Maire,

Vu l'article L.2211 et suivants du Code des Communes,

Vu le décret 73-1007 du31 octobre 1973

Vu l'arrêté ministériel du 25 juin 1980 modifié et notamment l'article R.123-46 du code le Construction et de l'Habitation,

Vu l'avis défavorable avec prescriptions à la poursuite de l'exploitation émis par le groupe de visite de la Commission d'Arrondissement de La Rochelle pour la sécurité contre les risques d'incendie et de panique à l'issue de sa visite en date du 3 décembre 2024,

Vu l'arrêté A54/2024 émis par Monsieur le Maire, demandant la levée des anomalies constatées, dans un délai de 2 mois,

Considérant les prescriptions annexées à l'arrêté A54/2024 dans le procès-verbal de visite,

ARRETE

Article 1 : la poursuite de l'exploitation du groupement ALDI et ROYAL WOK est autorisée.

Article 2 : les anomalies constatées lors de la visite du 3 décembre devront être levées auprès de la Mairie, dans un délai de deux mois.

Article 3 : A l'issue de ce délai, une contre visite de la commission sera programmée.

Article 2 : la Gendarmerie d'Angoulins, la Police Municipale, sont chargées de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera transmise à :

- Exploitant : Société Aldi et SARL YUN LAI Royal Wok
- Direction Unique : Société ALDI, Monsieur CANTARDJAN

Fait à Angoulins, le 11/12/2024
Le Maire,

Jean-Pierre NIVET

MAIRIE D'ANGOULINS SUR MER R.F. 17690

Acte rendu exécutoire après dépôt
En Préfecture le 11/12/24
Publication du 13/12/24
Notification du 11/12/24

Le Maire, certifie sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte, informe que le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Poitiers (15 rue de Blossac - CS 80541, 86020 Poitiers Cedex) dans un délai de deux mois à compter de sa publication.
La juridiction administrative compétente peut être saisie par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr

AR Prefecture
017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024

PRÉFET DE LA CHARENTE-MARITIME
Liberté
Égalité
Fraternité

PROCÈS-VERBAL DE VISITE D'UN ETABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC

Commission de sécurité d'arrondissement contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public
(article R.143-26 du Code de la construction et de l'habitation)

Date de visite : **3 décembre 2024**

Type de la visite : **Visite périodique** Réf. : E010.00095

Etablissement : ***GROUPEMENT MAGASIN ALDI ET RESTAURANT ROYAL WOK***

Adresse détaillée : **5 avenue des Ormeaux - 17690 Angoulins**

Téléphone : **05 46 45 17 84**

Propriétaire :

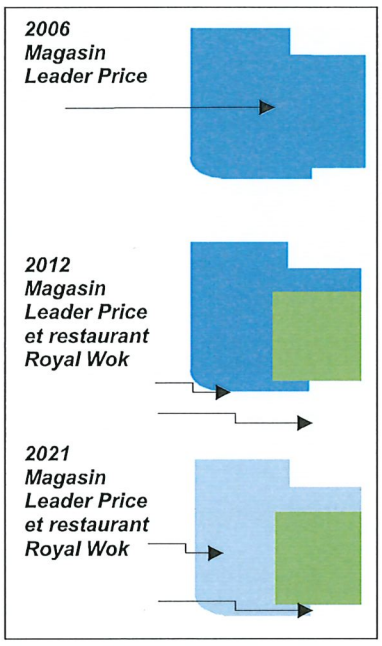
Exploitant : **Société ALDI et société à responsabilité limitée YUN LAI Royal Wok (M. HU)**

Direction unique (R.143-21du Code de la construction et de l'habitation) : **Société ALDI, M. CANTARDJAN**

DESCRIPTION SOMMAIRE :

L'établissement est un groupement qui est aménagé dans un bâtiment partagé en deux exploitations non isolées :

- Un magasin
  - Enseigne Leader Price
    - Permis de construire PC017010050031
    - Rapport de vérifications réglementaires après travaux établi le 14 juin 2006 par l'organisme agréé Bureau Véritas, visite d'ouverture par la commission de sécurité le 88 juin 2006 ; arrêté d'ouverture le 27 juillet 2021.
  - Enseigne Aldi
    - Autorisation de travaux AT017010210005
    - Rapport de vérifications réglementaires après travaux établi le 16 juin 2021 par l'organisme agréé Socotec, visite d'ouverture par la commission de sécurité le 08 juillet 2021 ; arrêté d'ouverture le 27 juillet 2021.
- Et un restaurant
  - Permis de construire PC0170101200035 (aménagement d'un restaurant dans des locaux d'anciennes réserves du magasin Leader Price),
  - Rapport de vérifications réglementaires après travaux établi le 14 janvier 2014 par l'organisme agréé Socotec et visite d'ouverture par la commission de sécurité le 14 janvier 2014.



Le bâtiment est desservi depuis une voie engin. Une façade est accessible.

AR Prefecture
017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024

Dispositions constructives

Magasin Aldi	Restaurant Royal Wok
La structure de la toiture n'est pas visible (présence d'un faux plafond) dans la zone des bureaux et des locaux sociaux[1]. Le cloisonnement est traditionnel. La distribution des locaux est la suivante : un hall d'accueil ou d'entrée de 209 m², une surface accessible au public est de 1064 m², une réserve et et un laboratoire boulangerie. La réserve est isolée des locaux recevant du public par des murs coupe-feu de degré 2 heures et par une porte coupe-feu de degré 1 heure à fermeture automatique (détecteurs autonomes déclencheurs). Le local de service électrique dans lequel est implanté le Transformateur Général de Basse Tension (TGBT) est également isolé par des dispositions constructives coupe-feu de degré 2 heures.	La structure de la toiture n'est pas visible. Le cloisonnement est traditionnel. La distribution des locaux est la suivante : une salle de restaurant de 290 m² accessible au public, une cuisine fermée, …

Niveau	Total par niveau	Total cumulé par niveau	Dégagements exigibles		Dégagements présents		Commentaires
			Nombre de sorties	Unités de passage UP	Nombre de sorties	Unités de passage UP	
		367	2	5	3	9	(1)

(1) Les portes des dégagements en façade principale sont automatiques. La porte d'une unité de passage est seulement comptée dans le total des unités de passage. Les portes des dégagements qui ouvrent sur l'extérieur sont équipées d'un système de déverrouillage électromagnétique. Le groupe des caisses a une largeur inférieure à 22 mètres.

Niveau	Total par niveau	Total cumulé par niveau	Dégagements exigibles		Dégagements présents		Commentaires
			Nombre de sorties	Unités de passage UP	Nombre de sorties	Unités de passage UP	
0		290	2	4	2	4	

Conforme aux dispositions existantes selon les dispositions citées dans le rapport de vérifications réglementaires après travaux établi le 14 juin 2006 par l'organisme agréé Bureau Véritas (plancher bureau coupe-feu de degré ½ heure) et le rapport de vérifications réglementaires après travaux établi le 13 janvier 2014 par l'organisme agréé APAVE.

Désenfumage

Magasin Aldi	Restaurant Royal Wok
Les locaux de la surface de vente et de la réserve sont désenfumés naturellement.	

Chauffage et ventilation

Magasin de l'enseigne ALDI	Restaurant Royal Wok
	– Climatisation.

Gaz combustible

Magasin de l'enseigne ALDI	Restaurant Royal Wok
Les locaux de l'exploitation ne sont pas desservis par le gaz.	Un branchement alimente en gaz de ville le bâtiment (locaux de l'exploitation du restaurant Royal Wok). Deux conduites alimentent ensuite la chaudière de marque Frisquet (puissance de 47.5 KW) puis des appareils de cuisson dans la cuisine (1 plaque de cuisson WOK et 2 blocs de cuisson WOK).

Electricité et éclairage : chaque exploitation est dotée de blocs d'éclairage de sécurité pour l'évacuation et pour l'anti-panique.

Ascenseur : sans objet.

Grande cuisine

Magasin de l'enseigne ALDI	Restaurant Royal Wok
La notice de sécurité avait indiqué des dispositions suivantes : - L'appareil de cuisson installé dans le local à pain a un marquage CE. Sa puissance est inférieure à 20 KW - Le local est isolé de la surface de vente.	La grande cuisine est fermée. Deux passages de passe plat sont équipés de dispositifs d'obsturation à fermeture automatique.

AR Prefecture
017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024

Moyens de secours

Magasin de l'enseigne ALDI	Restaurant Royal Wok
Les 2 exploitations sont dotées d'extincteurs portatifs.	
L'exploitation est dotée de robinets d'incendie armés (dont 4 de diamètre nominal de 25 mm pour défendre surface de vente).	
Le système de sécurité incendie est de catégorie E. Il est associé à un équipement d'alarme de type 2 a.	Le système de sécurité incendie est de catégorie A. L'équipement d'alarme est de type 1. Des combles sont surveillés par des détecteurs automatiques d'incendie en compensation de la non visibilité de la structure métallique.
La diffusion sonore de l'alarme incendie est commune aux 2 exploitations.	
La surveillance est permanente en présence de public dans les 2 exploitations.	

La coexistence de deux alarmes est admise depuis l'ouverture de l'exploitation du restaurant (Rapport de vérifications réglementaires après travaux établi le 14 janvier 2014 par l'organisme agréé Socotec et visite d'ouverture par la commission de sécurité le 14 janvier 2014).

Défense extérieure contre l'incendie
Les points d'eau incendie P17010.0033, P17010.0044 et P17010.0053, qui sont respectivement implantés à moins de 100 mètres, de 200 mètres et de 400 mètres d'une entrée dans le bâtiment, participent à la défense extérieure contre l'incendie de l'établissement.

Le représentant du chef d'établissement a indiqué que les travaux et les aménagements réalisés depuis la dernière visite du groupe ou de la commission de sécurité ont été les suivants :

Magasin de l'enseigne ALDI	Restaurant Royal Wok
Création d'un laboratoire boulangerie (AT017010220010).	Réaménagement de la salle.

CALCUL DE L'EFFECTIF ET CLASSEMENT :

1. Selon les dispositions de l'arrêté du 22 décembre 1981 portant approbation de dispositions modifiant et complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP type M).

Exploitation	Niveau	Destination des locaux	Nombre	Surface m²	Article de référence	Base de calcul	Effectif[1] de personnes		
							Public	Personnel	Total cumulé
Magasin Aldi	0	Surface de vente	1	1064	M2	2/3 m²	710	28	738
Restaurant	0	Salle de restaurant	1	290	N2	1/m²	290	10	300
Groupement						**Total**	**1000**	38	**1038**

TYPE : M N **CATEGORIE : 2**

2. Selon les dispositions de l'arrêté du 13 juin 2017 modifiant l'arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP type M).

Exploitation	Niveau	Destination des locaux	Nombre	Surface m²	Article de référence	Base de calcul	Effectif[1] de personnes		
							Public	Personnel	Total cumulé
Magasin Aldi	0	Surface de vente	1	1064[1]	M2	1/3 m²[1]	355[1]	12	367
Restaurant	0	Salle de restaurant	1	290	N2	1/m²	290	10	300
Groupement						**Total**	**645**	22	**667**

[1] *Rapport de vérifications réglementaires après travaux établi le 16 juin 2021 par l'organisme agréé Socotec.*

TYPE : M N **CATEGORIE : 3**

La commission retient le second calcul (2.).

AR Prefecture
017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024

SITUATION ADMINISTRATIVE DE L'ETABLISSEMENT :

Permis de construire ou autorisation de travaux :

Motif Etude	Numéro PC-AT	Objet
Autorisation de travaux	AT017010220010	Création d'un laboratoire boulangerie dans le magasin ALDI.
Autorisation de travaux	AT017010210005	Réaménagement de la surface commerciale.
Autorisation de travaux	AT017010180012	Réaménagement intérieur de la surface de vente, révision des effectifs du magasin.
Autorisation de travaux	AT017010170013	Installation de gardes corps en panneaux photovoltaïques en toitures.
Permis de construire	PC0170101200035	Aménagement d'un restaurant dans un bâtiment existant.
Permis de construire	PC017010050031	Construction du bâtiment à destination commerciale (surface de vente de 1064 m² et réserve de 491.62 m²)

Autorisation d'ouverture au public : **14 janvier 2014**
Date de la dernière visite de la commission : **8 juillet 2021**
Réglementation applicable : **Code de la construction et de l'habitation.**

- **Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP).**
- **Arrêté du 22 décembre 1981 portant approbation de dispositions modifiant et complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP type M).**
- **Arrêté du 13 juin 2017 modifiant l'arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP type M).**
- **Arrêté du 21 juin 1982 modifié portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP type N).**
- **Arrêté du 07 février 2022 modifié portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP type N).**

RAPPORT DE VISITE :

DOCUMENTS PRESENTES :

Un document de synthèse du registre de sécurité pour le restaurant Royal Wok.

CONTROLE DE LA PRISE EN COMPTE DES MESURES DEMANDEES :

Prescriptions de la visite d'ouverture du 08 juillet 2021

1. Fournir immédiatement un rapport de vérification réglementaires après travaux d'un organisme agréé (SOCOTEC initialement) portant sur la totalité des exploitations et attestant de la conformité des installations techniques, des moyens de secours, de l'isolement ou non vis-à-vis des tiers et le classement acté par le Groupe ALDI (type M). Celui-ci sera vierge de toute observation (GE 6 et R143-13 du Code de la construction et de l'habitation). - **Se référer à la rubrique des anomalies.**

2. Sous la responsabilité du responsable unique de sécurité (RUS) désigné par le Groupe ALDI, toutes les vérifications des installations techniques et des moyens de secours ainsi que les formations des personnels seront effectuées et les prescriptions levées rapidement. Cela concerne les deux exploitations (type M et N), (R143-21 du Code de la construction et de l'habitation). - **Se référer à la rubrique des anomalies.**

Prescriptions de l'étude de l'AT 17010 22 0010 du 02 septembre 2022

1. Fournir à la commission de sécurité compétente un rapport de vérifications réglementaires après travaux d'un organisme agréé. Ce rapport ne devra comporter aucune non-conformité à la réglementation et être transmis au service Prévention. - **Se référer à la rubrique des anomalies.**

2. Présenter la maquette du plan pour faciliter l'intervention des sapeurs-pompiers pour sa validation lors de la visite de réception des travaux. - **Se référer à la rubrique des anomalies.**

AR Prefecture
017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024

3. Renseigner le registre de sécurité avec les dates des travaux d'aménagement et de transformation, leur nature, les noms du ou des entrepreneurs et s'il y a lieu, de l'architecte ou du technicien chargé de surveiller les travaux. - **La prescription est permanente.**

RESULTATS DES ESSAIS EFFECTUES :

N°	Essai		Résultat
1	Désenfumage.	Un représentant de l'établissement a appuyé sur la commande de désenfumage de la surface de vente.	Les exutoires se sont ouverts. 2 ne sont pas restés en position ouverte.
2	Fermeture automatique de la porte coupe-feu qui isole la réserve de la surface de vente.	Un technicien compétent a diffusé un produit adapté avec un matériel également adapté sous un détecteur autonome déclencheur qui commande la fermeture de la porte coupe-feu qui isole la réserve de la surface de vente du magasin Aldi.	Les membres de la commission de sécurité ont observé que la détection incendie a mis en œuvre la fermeture de la porte.
3	Système de sécurité incendie et/ou équipement d'alarme.	Un représentant de l'établissement a appuyé sur un déclencheur de l'équipement d'alarme dans les locaux du magasin Aldi.	Le signal sonore d'alarme générale a été audible sans délai dans les 2 exploitations.
		Un représentant de l'établissement a appuyé sur un déclencheur de l'équipement d'alarme dans les locaux du restaurant Royal Wok.	Le signal sonore d'alarme générale a été audible sans délai dans les 2 exploitations.

ANOMALIES CONSTATEES LORS DE LA VISITE :

- Le changement dans l'organisation de la direction unique n'a pas fait l'objet d'une déclaration au maire.

- Magasin Aldi
  - Le rapport de vérifications réglementaires après travaux du laboratoire de boulangerie n'a pas été fourni (AT017010220010, création d'un laboratoire boulangerie).
  - Le rapport de vérifications réglementaires après travaux demandé après la visite de réception du 08 juillet 2021 a été fourni le jour de la visite. Il ne reprend pas la vérification des dispositions demandées. Toutes les pages ne sont pas imprimées.
  - La largeur de la circulation principale est faible à la sortie du magasin.
  - Un extincteur portatif n'est pas facilement accessible à l'entrée du magasin (entre un mobilier de boulangerie et une porte automatique).
  - La porte qui isole le laboratoire de boulangerie et la surface de vente est très dégradée dans sa partie basse.
  - Deux exutoires de désenfumage ne sont pas restés complètement ouverts.
  - Le signal sonore d'alarme n'est pas audible dans la boulangerie.
  - Le plan d'intervention n'est pas à jour. Il ne représente pas tous les locaux de l'établissement (1 plan par exploitation). Le plan du magasin ne représente pas la commande de désenfumage du hall, ...
  - L'avis relatif à la sécurité n'est pas à jour.
  - Des tambours de robinets d'incendie armés ne peuvent pas pivoter. Des marchandises font obstacle à cette manœuvre.
  - Le document de synthèse du registre de sécurité incendie de l'exploitation du magasin n'a pas été fourni avant la visite.

- Restaurant Royal Wok
  - La réalisation de tous les entretiens électriques est mal établi (observations 9, 14, 17, 18, 19, 20 et 21 citées dans le rapport du 22 novembre 2023 Socotec).
  - Le plan d'intervention n'est pas à jour. Il ne représente pas tous les locaux de l'établissement (1 plan par exploitation).

SOLUTIONS RETENUES POUR L'EVACUATION DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Evacuation directement à l'extérieur. Le signal sonore est complété par des signaux lumineux dans les sanitaires du restaurant Royal Wok.

ANALYSE DU RISQUE :

Des entretiens d'installations techniques non réalisés autant de fois que nécessaire peuvent conduire à augmenter le danger d'accident de personne voire d'éclosion d'un feu.
Un incendie pourrait se propager plus rapidement, après son développement dans une pièce mal isolée.

AR Prefecture
017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024

En cas de commencement de sinistre, le mauvais fonctionnement d'installations de désenfumage, le rétrécissement de circulations, sont des éléments qui pourraient conduire à dégrader les conditions d'évacuation de personnes.

Des robinets d'incendie armés dont le tambour ne pivote pas, un extincteur difficilement accessible, sont des éléments qui pourraient conduire à ne pas faciliter l'action des personnels pour lutter contre un début d'incendie. Le plan d'intervention incomplet ne faciliterait pas ensuite l'intervention des sapeurs-pompiers.

AVIS DE LA COMMISSION :

La commission d'arrondissement pour la sécurité contre l'incendie et les risques de panique dans les établissements recevant du public émet un :

AVIS Défavorable à la poursuite de l'exploitation de l'établissement

DEMANDE LA REALISATION DES PRESCRIPTIONS SUIVANTES :

1. Préciser si des installations photovoltaïques existent (autorisation de travaux AT017010170013 installation de gardes corps en panneaux photovoltaïques en toiture, article EL 1 et suivants).

2. Mettre à jour le plan d'établissement (le plan devra représenter tous les niveaux et tous les locaux de chaque exploitation). En afficher un à chaque entrée d'exploitation. (Article MS 41).

Magasin Aldi

3. Fournir le rapport de vérifications réglementaires après travaux sans observations du laboratoire de boulangerie (AT017010220010, création d'un laboratoire boulangerie, article GE 8).

4. Fournir un rapport de vérification réglementaire après travaux d'un organisme agréé sans observation et complet en nombre de pages. (Article GE 6).

5. Veiller à ce que la largeur des circulations principales (sortie) puis secondaires soit de trois unités et deux unités de passage (article M 10).

6. Repositionner l'extincteur portatif (entre un mobilier de boulangerie et une porte automatique) pour qu'il soit facilement accessible à l'entrée du magasin (article MS 39).

7. Rétablir le bon fonctionnement de l'installation de désenfumage de la surface de vente, en justifier (article DF 9).

8. Rendre audible le signal d'alarme dans la boulangerie (article MS 62 et Code du travail).

9. Mettre à jour l'avis relatif à la sécurité (article GE 5).

10. Rétablir le bon fonctionnement des postes des robinets d'incendie armés, en justifier (articles MS 14 à 17).

11. Entretenir dans le temps l'initiation du personnel de l'établissement à la mise en œuvre des moyens de secours et à la conduite à tenir en cas d'incendie (articles MS 51, MS 72 et M 29).

12. Annexer au registre de sécurité un schéma d'organisation globale de la sécurité de l'établissement (article M 31). Ce document, qui a pour objectif de prendre en compte la sécurité dans sa globalité, précise :
    - les obligations en matière de dimensionnement du service de sécurité incendie ;
    - les actions prioritaires à mettre en œuvre pour assurer la sécurité du public :
        - Organisation du contrôle des dégagements,
        - Accueil et guidage des services publics de lutte contre l'incendie,
        - Procédure d'évacuation du public y compris les PSH ;
    - les modalités de la réalisation d'une évacuation générale de l'établissement ;
    - le processus de formation et d'entraînement.

    Le schéma d'organisation globale de la sécurité (daté) est ensuite à mettre à jour à chaque évolution de l'établissement. Ce document doit être tenu à disposition de la commission de sécurité et annexé au registre de sécurité de l'établissement.

AR Prefecture
017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024
Restaurant Royal Wok

13. Entretenir les installations électriques, en justifier (article EL 18).

14. Entretenir dans le temps l'initiation du personnel de l'établissement à la mise en œuvre des moyens de secours et à la conduite à tenir en cas d'incendie (articles MS 51 et MS 72).

La commission suggère[1] enfin, lorsqu'un des deux équipements d'alarme et/ou système de sécurité incendie sera à changer, de faire évoluer le système de sécurité incendie pour ne conserver qu'un seul système pour les 2 exploitations non isolées (articles GN 10, MS 62 et MS 53).

[1] La commission peut suggérer des améliorations dans le cadre d'un contrôle périodique (article R.143-38 du Code de la construction et de l'habitation).

La commission rappelle que l'article R. 143-21 du Code de la construction et de l'habitation dispose pour un groupement d'ERP des mesures suivantes :

- La répartition en types d'établissements prévue à l'article R. 143-18 ne s'oppose pas à l'existence, dans un même bâtiment, de plusieurs exploitations de types divers ou de types similaires dont chacune, prise isolément, ne répondrait pas aux conditions d'implantation et d'isolement prescrites au règlement de sécurité. Ce groupement ne doit toutefois être autorisé que si les exploitations sont placées sous une direction unique, responsable auprès des autorités publiques des demandes d'autorisation et de l'observation des conditions de sécurité tant pour l'ensemble des exploitations que pour chacune d'entre elles.
- Ce groupement doit faire l'objet d'un examen spécial de la commission de sécurité compétente qui, selon la catégorie, le type et la situation de chacune des exploitations composant le groupement, détermine les dangers que présente pour le public l'ensemble de l'établissement et propose les mesures de sécurité jugées nécessaires.

- Tout changement dans l'organisation de la direction, qu'il s'agisse ou non d'un démembrement de l'exploitation, doit faire l'objet d'une déclaration au maire qui impose, après avis de la commission de sécurité compétente, les mesures complémentaires rendues éventuellement nécessaires par les modifications qui résultent de cette nouvelle situation.

RAPPELLE LA REGLEMENTATION SUIVANTE (PRESCRIPTIONS PERMANENTES) :

1. Article R.143-44 du Code de la construction et de l'habitation :
   « Dans les établissements soumis aux prescriptions du présent chapitre, il doit être tenu un registre de sécurité sur lequel sont reportés les renseignements indispensables à la bonne marche du service de sécurité et, en particulier :
   - l'état du personnel chargé du service d'incendie ;
   - les diverses consignes, générales et particulières, établies en cas d'incendie ;
   - les dates des divers contrôles et vérifications ainsi que les observations auxquelles ceux-ci ont donné lieu ;
   - les dates des travaux d'aménagement et de transformation, leur nature, les noms du ou des entrepreneurs et s'il y a lieu, de l'architecte ou du technicien chargé de surveiller les travaux. »

2. La commission demande que soit rappelée à l'exploitant de l'établissement l'obligation qui lui est faite par les dispositions de l'article R.143-03 du Code de la construction et de l'habitation de respecter les mesures de prévention et de sauvegarde propres à assurer la sécurité des personnes, le contrôle exercé par l'administration ou par les commissions de sécurité ne le dégageant pas des responsabilités qui lui incombent personnellement comme stipulé à l'article R.143-34 du même code.

Rappel de l'article R.143-34 du Code de la construction et de l'habitation :
Les constructeurs, installateurs et exploitants sont tenus, chacun en ce qui le concerne, de s'assurer que les installations ou équipements sont établis, maintenus et entretenus en conformité avec les dispositions de la présente réglementation. A cet effet, ils font respectivement procéder pendant la construction et périodiquement en cours d'exploitation aux vérifications nécessaires par des organismes ou personnes agréés dans les conditions fixées par arrêté du ministre de l'intérieur ou des ministres intéressés. Le contrôle exercé par l'administration ou par les commissions de sécurité ne les dégage pas des responsabilités qui leur incombent personnellement.

AR Prefecture

017-211700109-20241211-A54_2024-AR
Reçu le 11/12/2024

3. Laisser libres en permanence les dégagements et les sorties de secours (articles CO 35 et CO 45 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié ; PE 11 de l'arrêté du 22 juin 1990 modifié, complétant l'arrêté du 25 juin 1980).

4. Maintenir en bon état de fonctionnement les installations électriques, techniques et les moyens de secours (article GE 6 de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié ; PE 4 de l'arrêté du 22 juin 1990 modifié, complétant l'arrêté du 25 juin 1980).

Conformément à l'article R.143-42 du Code de la construction et de l'habitation, ce procès-verbal sera notifié par le maire à l'exploitant soit par la voie administrative, soit par lettre recommandée avec accusé de réception.

La présidente de la commission

Sabrina PECHINOT