

ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC (ERP) DE 5^e CATÉGORIE SANS LOCAUX À SOMMEIL

RAPPEL DES PRINCIPAUX POINTS DE LA RÉGLEMENTATION CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE



Convention de rédaction : A défaut de précision contraire, les articles mentionnés dans la présente fiche font référence au règlement de sécurité prévu à l'article R. 143-12 du Code de la Construction et de l'Habitation (arrêté du 25 juin 1980 modifié). L'intégralité des articles n'est pas repris dans la présente fiche.

Ces articles s'appliquent aux établissements pour lesquels l'effectif du public admis est inférieur aux nombres fixés pour chaque type d'exploitation : R. 143-14 du CCH, Tableau joint à l'article PE 2

Nota : toutes les références réglementaires sont associées à des liens hypertextes (format électronique).



Application des règles de sécurité

Article R. 143-3 du CCH

Les constructeurs, propriétaires et exploitants des ERP 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 ; ces mesures sont déterminées compte tenu de la nature de l'exploitation, des dimensions des locaux, de leur mode de construction, du nombre de personnes pouvant y être admises et de leur aptitude à se soustraire aux effets d'un incendie » (personnes handicapées).



Organisation du contrôle

Article R. 143-34 du CCH

Afin de s'assurer du respect du classement de l'établissement, les éléments relatifs à la sécurité incendie sont affichés d'une façon apparente près de l'entrée principale :

L(es) activité(s) et l'effectif maximal du public autorisé doit(vent) apparaître clairement.

Cet avis est dûment rempli par l'exploitant et sous sa responsabilité en fonction des renseignements figurant dans l'autorisation de travaux, puis visé par l'autorité ayant délivré cette autorisation.



Organisation du contrôle

Article R. 143-34 du CCH

Un registre de sécurité doit être ouvert et tenu à jour sur lequel seront notamment reportés les renseignements suivants :

- 1° L'état du personnel chargé du service d'incendie ;
- 2° Les diverses consignes, générales et particulières, établies en cas d'incendie, y compris les consignes d'évacuation prenant en compte les différents types de handicap (voir article GN8) ;
- 3° Les dates des divers contrôles et vérifications ainsi que les observations auxquelles ceux-ci ont donné lieu ;
- 4° 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.



Isolement vis à vis des tiers

Article PE 6

L'établissement doit être isolé de tous bâtiments ou locaux occupés par des tiers, par des murs et planchers coupe-feu 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.

ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC (ERP) DE 5^e CATÉGORIE SANS LOCAUX À SOMMEIL



RAPPEL DES PRINCIPAUX POINTS DE LA RÉGLEMENTATION CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE



Dégagements et sorties

Article PE 11

1° Les dégagements (portes, couloirs, circulations, escaliers, rampes) doivent permettre l'évacuation rapide et sûre de l'établissement.

2° Aucun dépôt, aucun matériel, aucun objet ne doit faire obstacle à la circulation des personnes.

3° Toutes les portes permettant au public d'évacuer un local doivent pouvoir s'ouvrir d'une manœuvre simple. Toute porte verrouillée doit pouvoir être manœuvrable de l'intérieur, dans les mêmes conditions.

4° Les établissements, les locaux et les niveaux où le public est admis doivent être desservis par des dégagements judicieusement répartis et ne comportant pas de cul-de-sac supérieur à 10 mètres.

5° **Le nombre et la largeur des dégagements** exigibles doivent notamment respecter les dispositions suivantes

a) Moins de 20 personnes : 1 dégagement de 0,90 mètre ;

b) De 20 à 50 personnes : soit 1 dégagement de 1,40 mètre débouchant directement sur l'extérieur, sous réserve que le public n'ait jamais plus de 25 mètres à parcourir ; soit 2 dégagements débouchant directement sur l'extérieur ou sur des locaux différents non en cul-de-sac ; l'un devant avoir une largeur de 0,90 mètre, l'autre étant un dégagement de 0,60 mètre ou un dégagement accessoire visé à l'article CO 41.

Si les locaux sont en étage, ils peuvent être desservis par 1 escalier unique d'une largeur minimale de 0,90 mètre. Toutefois, cet escalier doit être complété par un dégagement accessoire tel que balcon, passerelle, terrasse, si le plancher bas du niveau le plus haut accessible au public est situé à plus de 8 mètres du sol ;

c) De 51 à 100 personnes : soit 2 dégagements de 0,90 mètre ; soit 1 dégagement de 1,40 mètre, complété par un dégagement de 0,60 mètre ou un dégagement accessoire tel que défini à l'article CO 41 ;

d) De 101 à 200 personnes : 1 dégagement de 1,40 mètre et 1 dégagement de 0,90 mètre.



Décorations -Aménagements intérieurs

Article AM 1

En application des dispositions des articles PE 13 et AM 1 et suivants du règlement de sécurité, les matériaux d'aménagement doivent présenter les qualités d'incombustibilité suivantes :

- Les isolants acoustiques thermiques ou autres doivent être très peu combustibles ou être protégés par un écran coupe-feu des effets d'un incendie (article AM 8) ;
- Sols : classement M4 ou Dfl-S2 (article AM 7) ;
- Revêtements latéraux : classement M2 ou C-S3, d0 (article AM 4) ;
- Plafonds : classement M1 ou B-S2, d0 (article AM 5) ;
- Éléments de décoration : classement M2 ou C-S3, d0 (articles AM 9 et AM 10).

Nota : conserver les procès-verbaux de classement dans le registre de sécurité afin de pouvoir les présenter lors d'un éventuel contrôle.



Désenfumage

Article PE 14

Les salles situées en sous-sol de plus de 100 m² doivent comporter en partie haute et en partie basse, une ou plusieurs ouvertures communiquant avec l'extérieur soit directement, soit par l'intermédiaire d'un conduit.

ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC (ERP) DE 5^e CATÉGORIE SANS LOCAUX À SOMMEIL



RAPPEL DES PRINCIPAUX POINTS DE LA RÉGLEMENTATION CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE



Installations de cuisson

Articles **PE 15 à PE 19**

Les grandes cuisines doivent disposer de planchers hauts et de parois verticales ayant un degré coupe-feu 1 heure ou EI ou REI 60. (article **PE 16**)

Le système de ventilation naturel ou mécanique doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses.

A l'intérieur d'un bâtiment, les conduits doivent être installés dans une gaine rétablissant le degré coupe-feu des parois d'isolement entre niveaux et parois d'isolement des établissements tiers. (articles **PE 16, PE 17, PE 18**)

Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés. (articles **PE 16, PE 18**)



Éclairage de sécurité

Article **PE 24§2**

Les escaliers et les circulations horizontales d'une longueur totale supérieure à 10 mètres ou représentant un cheminement compliqué, ainsi que les salles d'une superficie supérieure à 100 m², doivent être équipés d'une installation d'éclairage de sécurité d'évacuation.



Moyens de secours et de surveillance

Articles **PE 26 PE27**

1° Chaque établissement doit être doté d'au moins un extincteur (article **PE 26**) et d'un équipement d'alarme incendie laissé au choix de l'exploitant (article **PE 27 §2**).

2° Un responsable doit être présent en permanence lorsque l'ERP est ouvert au public (article **PE 27 §1**).



Entretien et vérifications

Article **PE 4**

Tous les trois ans au plus, 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, « installations de gaz, » 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, moyens de secours, etc.).

IMPORTANT : l'observation des règles précitées ne dispense pas l'exploitant d'un ERP de l'obligation de respecter, le cas échéant, les dispositions plus contraignantes prévues par d'autres réglementations et notamment celle relative à l'accessibilité du cadre bâti aux personnes handicapées.

Pour plus d'informations sur les règles de sécurité incendie, l'exploitant peut consulter le site «legifrance.gouv.fr» ou se renseigner auprès d'un organisme professionnel ou d'un organisme de prévention privé.



Retrouvez des informations complémentaires sur le site des pompiers du Var
et sur le
[guide à l'usage des maires pour les Établissements Recevant du Public](#)