

PROVINCE DE HAINAUT

ADMINISTRATION

DE LA

VILLE DE BINCHE

Service d'Incendie

**Réglementation Communale relative aux cafés – Restaurants – Salles de
réunion dont la surface accessible au public est inférieure à 50m²**

Conseil Communal du 19/12/2012

Champs d'application :

Concerne exclusivement les bâtiments avec fonction de cafés ou restaurants ou salles de réunions dont la surface accessible au public est de moins de 50m² (partie privée non comprise) et d'un seul niveau (sauf pour les sanitaires) sans préjudice des autres dispositions légales et réglementaire en la matière et ce, afin de :

- Prévenir l'apparition d'un feu
- Combattre rapidement et efficacement un début d'incendie
- Assurer l'évacuation rapide des personnes présentes.

Pour les établissements présentant une surface supérieure à 50m² et/ou plus d'un niveau, l'ordonnance de police relative à la sécurité des immeubles, locaux et lieux où peuvent se réunir de nombreuses personnes est d'application.

Article 1 :

Accessibilité

Les véhicules des services d'incendie doivent pouvoir atteindre, en un point au moins, une façade de l'établissement.

Les véhicules disposeront pour cela d'une possibilité d'accès et d'une aire de stationnement:

- soit sur la chaussée carrossable de la voie publique;
- soit sur une voie d'accès spéciale à partir de la chaussée carrossable de la voie publique et qui

présente les caractéristiques suivantes:

- largeur libre minimale: 4 m;
- rayon de braquage minimal: 5 m (courbe intérieure)
- pente maximale: 6 % ;
- capacité portante: suffisante pour que des véhicules dont la charge par essieu est de 13 t maximum, puissent y circuler et y stationner sans s'enliser, même s'ils déforment le terrain:

Construction

Les logements privés mitoyens à l'établissement seront entièrement séparés par des parois Rf 1h (planchers – murs – plafonds)

Les voies d'évacuations de l'établissement seront indépendantes de celle des logements.

Ces 2 dernières prescriptions ne sont pas d'applications pour le logement de l'exploitant de l'établissement.

Les éléments de décoration flottants ou tendus doivent être non-inflammables.

Les revêtements de plafond en matière synthétique (polystyrène- polyuréthane) sont interdits.

Il est interdit d'utiliser des matériaux très inflammables comme éléments de décoration et d'ornement.

Installations à risques

- Chauffage

Les rapports de contrôles et d'entretiens devront être transmis au service incendie

Les appareils à combustible liquide et gazeux non raccordés à un conduit fixe d'évacuation des gaz de combustion seront interdits.

- Cuisine

Hotte entretenue et nettoyée régulièrement (filtre 1X /sem et conduit 1x/an)

Les matériaux de recouvrement du sol, des parois verticales, des plafonds ou faux plafonds devront être de classe A0.

- Gaz (chauffage – appareils de cuisson)

Les installations alimentées en gaz devront être réalisées par un installateur habilité CERCA ou, à défaut, être réceptionnées par un organisme agréé pour leur contrôle.

Elles doivent être conformes à la NBN D51-003 et NBN D51-004.

Les canalisations de gaz devront être repérées par des bandes de couleur jaune ocre.

Les canalisations seront de type rigide (métallique) si de longueur est supérieur à 1.5m.

Une vanne de coupure de l'alimentation en gaz sera située en dehors du bâtiment aisément accessible.

Les bouteilles de gaz seront interdites dans l'établissement.

- Electricité

Toute l'installation électrique devra être conforme à la législation en vigueur (***Règlement Général sur les Installations Electriques***). Elle devra faire l'objet d'une visite de contrôle par un service externe de contrôle technique

Evacuation

L'établissement se trouvant en sous-sol doit être desservi par au moins deux sorties.

La sortie de l'établissement devra avoir une largeur minimum de 80 cm.

La sortie devra être bien signalée par des pictogrammes conformes à l'AR du 17.06.1997 concernant la signalisation de sécurité et de santé au travail.

Elle devra être éclairée par l'éclairage de sécurité.

L'éclairage de sécurité devra fonctionner directement et automatiquement dès que l'éclairage normal fera défaut et ce, durant au moins une heure.

Les locaux annexes (cuisine, sanitaires, réserves, ..) devront également disposer d'un éclairage de sécurité placé à proximité de leur sortie.

Les portes sectionnelles ou à tourniquet sont interdites sauf si elles disposent d'un système permettant leur ouverture en mode battant dans le sens d'évacuation.

Les chemins d'évacuation, les escaliers doivent rester vides de tout dépôt pouvant en réduire la largeur de passage et porter entrave à la bonne évacuation des occupants.

Les portes situées transversalement dans les dégagements et les portes extérieures de sortie et de sorties de secours ne peuvent jamais être entravées, verrouillées ou fermées à clef lors de l'occupation.

L'exploitant doit en cas d'incident ou de sinistre, veiller à assurer l'évacuation de son établissement.

Protection contre l'incendie

L'établissement devra être équipé au minimum d'un extincteur agréé de 6kg de poudre de type ABC ou de mousse.

En cas d'utilisation d'une friteuse, un extincteur supplémentaire à mousse, un couvercle métallique de dimensions appropriées et une couverture extinctrice seront installés à proximité.

Les moyens de lutte contre l'incendie devront être bien signalés par des pictogrammes conformes à l'AR du 17.06.1997 concernant la signalisation de sécurité et de santé au travail.

Les moyens de lutte contre l'incendie seront visibles, facilement accessibles.

L'exploitant et son personnel doivent connaître l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie mis à disposition et les consignes et n° d'urgence en cas d'incendie.

Annonce

Un moyen d'annonce sera disponible et fonctionnel (Téléphone fixe, GSM, ...).

Des instructions claires et précises indiquant la conduite à tenir en cas d'incendie et les numéros d'appel d'urgence devront être judicieusement affichées.

Contrôles périodiques

Ceux-ci sont à effectuer comme suit :

- Installations électriques et l'éclairage de sécurité: tous les 2 ans conformément l'article 271 du RGIE; 5 ans pour les restaurants.
- Installation gaz: tous les ans pour la conformité et l'étanchéité des installations;
- Installation de chauffage: tous les ans par un technicien compétent agréé ;
- Moyens de lutte contre l'incendie: tous les ans par un technicien compétent ;
- Les conduits d'évacuation de fumée des appareils de chauffage et de cuisson seront ramonés et nettoyés tous les ans par un technicien compétent.

Article 2 :

L'exploitant devra souscrire une assurance en responsabilité civile et une assurance incendie.

Article 3 :

Cette réglementation sera communiquée à l'exploitant d'établissement à chaque demande d'installation sur le territoire de la commune de Binche ou de changement d'exploitant, elle sera donc connue de celui-ci.

Elle sera également accessible via le site internet de la Ville et au service Affaires Economiques de la Ville.

Article 4 :

Le respect de ces règles est de la responsabilité de l'exploitant de l'établissement. En cas de sinistre, la responsabilité de l'exploitant sera pleinement engagée s'il appert que l'ensemble de ces prescriptions n'ont pas été respectées.

Article 5 :

Le bourgmestre pourra éventuellement mandater le service incendie afin d'exercer un contrôle de ces dispositions ou sur demande de l'agent technique du Service Urbanisme..

Article 6 :

Tout manquement à ces prescriptions sera pénalisé de fermeture immédiate, sans préjudice des poursuites prévues par la loi.