



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET  
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique, des affaires réglementaires et européennes

*Circulaire juridique n°34.16*

*du 07/09/2016*

# **RAPPEL : REGLEMENT DE SECURITE INCENDIE pour les Bars et Restaurants de 5<sup>ème</sup> catégorie.**

A la suite du dramatique accident intervenu début août dans un bar à Rouen, nous vous rappelons que la profession est strictement encadrée par les règles de sécurité incendie et vous prions de trouver ci-dessous un rappel de la réglementation à respecter dans un bar et restaurant de 5<sup>ème</sup> catégorie, sous forme de synthèse des circulaires juridiques précédentes sur ce sujet.

---

Suivez-nous sur [www.umih.fr](http://www.umih.fr)



Les bars, cafés-brasseries, restaurants, pubs, bars lounge, bars à ambiance musicale sont des établissements recevant du public (ERP) classés **par type** selon l'activité exercée, et **par catégorie** selon le nombre de personnes reçues dans l'établissement

## I. Textes

- Code de la construction et de l'habitation (CCH),
- Arrêté du 22 juin 1990 modifié,
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié.

## II. Classement de l'établissement (art R.123-19 du CCH et art PE2)

Les **bars et restaurants sont des ERP de type N** classés en **Vème catégorie** dès lors que les cafés, restaurants reçoivent **moins de 200 personnes sur l'ensemble des niveaux**.

En, effet, si le bar, café, brasserie ou restaurant exploite une salle en sous-sol, le seuil de la salle ne doit pas dépasser **100 personnes en sous-sol, 200 personnes en étage**, ensemble des niveaux **200 personnes**.

Pour le calcul de l'effectif, **le principe est 1 personne/m<sup>2</sup>**, déduction faite des estrades, des musiciens et des aménagements fixes autres que tables et chaises (**art. PE3 et art. N2**), **uniquement pour les niveaux du rez-de-chaussée et des étages supérieurs**.

**NB** : concernant les **locaux considérés en sous-sol**, l'article PE8 permet uniquement d'identifier ces locaux considérés en sous-sol.

S'agissant des établissements de 5ème catégorie, et **sauf dispositions particulières prévues par la réglementation, l'établissement ne doit comprendre qu'un seul niveau de sous-sol accessible au public et son point le plus bas doit être au plus à 6 mètres au-dessous du niveau moyen des seuils extérieurs.** (**art. CO39 §1 et CO40**)

Si les locaux sont implantés à plus de 6m, des dispositions complémentaires peuvent être exigées (désenfumage, réaction au feu des matériaux, parois CF, installations de colonnes humides...).

### III. Visite et contrôles de la commission de sécurité (art. R123-14 du CCH)

S'agissant des ERP de 5<sup>ème</sup> catégorie, **la commission de sécurité n'intervient pas dans les bars et restaurants, cafés brasseries,...** elle ne procède pas comme pour les hôtels à des visites périodiques de contrôles.

**Il n'y a donc pas de périodicité fixée pour les contrôles des ERP de type N, de 5<sup>ème</sup> catégorie.**

Pour les bars, restaurants, c'est le maire qui peut faire procéder à des visites de contrôles inopinées de la commission de sécurité.

Dans le cas de travaux qui conduisent à la création, l'aménagement ou la modification d'un établissement recevant du public, ceux-ci doivent être conformes aux règles de sécurité (**art. L.123-1 du CCH**).

Dans le cadre de la mise en accessibilité des ERP de 5<sup>ème</sup> catégorie, les bars restaurants qui ont déposé leur Ad'Ap engageant ainsi des travaux se trouvent pour certains dans l'obligation de vérifier les règles de sécurité, de se mettre en conformité avec la sécurité incendie et de remplir la notice de sécurité. Ainsi, la commission d'accessibilité et de sécurité vérifiera les dossiers présentés.

### IV. Registre de sécurité (art. R123-51 du CCH et art.GE 3)

Tout exploitant doit tenir à jour un **registre de sécurité** sur lequel sont reportés les renseignements indispensables à la bonne marche du service de sécurité et, en particulier :

- le personnel chargé du service d'incendie,
- 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,
- les dates des divers contrôles et vérifications (résultats, rapports, identité des intervenants) 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 chargés de surveiller les travaux,
- la formation/sensibilisation des salariés.

### V. Vérifications de l'ensemble des installations (art PE 4)

Le règlement de sécurité incendie impose pour les ERP de 5<sup>ème</sup> catégorie une **vérification annuelle par une personne compétente ou des organismes de contrôle agréé après avis de la commission compétente.**

En cours d'exploitation, **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 :

- moyens de secours, extincteurs, alarme,
- gaz,
- chauffage,
- chambre froide,
- éclairage de sécurité d'évacuation dans les escaliers, les circulations de longueurs supérieures à 10m et sur chaque changement de direction ou présentant des cheminements complexes et dans les salles supérieures à 100m<sup>2</sup> (**art. PE 24**),
- installations électriques (**cf circulaire juridique n°54-12, art. PE 24**),
- appareils de cuisson (**arrêté du 10 octobre 2005**) « circuits d'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses des grandes cuisines, des offices de remise en température et des îlots » hotte,
- nettoyage des filtres,
- ascenseurs ou élévateur.

**Toutes les vérifications et contrôles doivent être mentionnés dans le registre de sécurité avec signature et justificatifs.**

## **VI. Les dégagements, les évacuations** (art PE 11)

Les dégagements (portes, couloirs, circulations, escaliers, rampes) doivent permettre **l'évacuation rapide et sûre de l'établissement** ; en particulier, aucun dépôt, aucun matériel, aucun objet ne doit faire obstacle à la circulation des personnes.

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

**Dans les établissements ou dans les locaux recevant plus de 50 personnes, l'ensemble des portes donnant sur l'extérieur doivent s'ouvrir dans le sens de l'évacuation.**

Le nombre et la largeur des dégagements exigibles s'établissent comme suit :

a) **moins de 20 personnes** :  
un dégagement de 0,90 mètre.

b) **de 20 à 50 personnes** :  
- soit un 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 deux 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 un escalier unique d'une largeur minimale de 0,90 mètre. Toutefois, cet escalier doit être complété par un dégagement

accessoire tel que balcon, échelle de sauvetage, passerelle, terrasse, manche d'évacuation, etc., 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 deux dégagements de 0,90 mètre,
- soit un 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 :**

- un dégagement de 1,40 mètre et un dégagement de 0,90 mètre.

## VII. Matériaux (cf circulaire juridique n°31-16)

Sur les matériaux, la **règle est le 421, soit M4 au sol, M2 au mur et M1 au plafond.**

Les revêtements de plafond et les éléments constitutifs des plafonds suspendus dans les dégagements et les locaux doivent être en matériaux de catégorie M1.

## VIII. Extincteurs (art. PE26)

Les établissements doivent être dotés d'au moins :

- **un extincteur portatif** (eau pulvérisé + additif 6l) avec un minimum **d'un appareil pour 300 mètres carrés et un appareil par niveau,**
- un extincteur CO2 2kg à proximité de chaque tableau électrique,
- une couverture anti-feu en cuisine,
- une signalisation des extincteurs non visibles par signalétique réglementaire,
- une fixation sur un élément stable avec hauteur de poignée à 1,20m du sol (MS39).

## IX. Consignes, plans, alerte... (art. PE 27)

- Des consignes précises, affichées bien en vue, doivent indiquer le numéro d'appel des sapeurs-pompiers, l'adresse du centre de secours de premier appel, les dispositions immédiates à prendre en cas de sinistre.
- Plan d'évacuation au droit de chaque issue.
- Plan d'intervention au droit de l'entrée principal de l'établissement.
- Enfin, le téléphone urbain avec ligne analogique uniquement.

## X. Système d'alarme (art. PE27)

Tous les établissements sont équipés d'un système d'alarme selon les modalités définies ci-dessous :

- a) L'alarme générale est donnée dans l'établissement recevant du public, par bâtiment si l'établissement en comporte plusieurs.

b) Le signal sonore d'alarme générale ne doit pas permettre la confusion avec d'autres signalisations utilisées dans l'établissement. Il doit **être audible de tout point du bâtiment pendant une durée de 5 minutes.**

c) Le personnel de l'établissement doit être informé de la caractéristique du signal sonore d'alarme générale.

Cette information peut être complétée par des exercices périodiques d'évacuation.

d) **Le choix du matériel d'alarme est laissé à l'initiative de l'exploitant** qui devra s'assurer de son efficacité. Il peut s'agir de sifflet, corne, sirène..., l'exploitant doit pouvoir siffler pendant une durée de 5 mn sans interruption.

Il est recommandé d'installer une alarme de type 4 avec un déclencheur manuel sur chaque issue.

e) Le système d'alarme doit être maintenu en bon état de fonctionnement.

## **XI. Formation du personnel** (art.PE 27)

Le **personnel de l'établissement doit être informé** de la caractéristique du signal sonore d'alarme générale. Cette information peut être complétée par des **exercices périodiques d'évacuation.**

Le personnel doit avoir connaissance du signal d'alarme car c'est lui qui doit réagir en premier lieu pour organiser l'évacuation en bon ordre.

Quant aux exercices périodiques (**au moins une fois par an**), ils ont pour but de préparer le personnel à son rôle et à le familiariser avec les consignes de sécurité générales et particulières.

Formation à l'évacuation, l'utilisation du système d'alarme, de l'extincteur, des consignes de sécurité générales et particulières, etc... **tous les exercices périodiques doivent être inscrits dans le registre de sécurité qui sera signé par le personnel concerné.**

## **XII. Appareils de cuisson destinés à la restauration** (art.PE 15 à PE 19)

Veuillez-vous reporter à la **circulaire juridique n°05-06 (arrêté du 10 octobre 2005).**

Enfin, sachez que pour réaliser la mise en sécurité ou conformité de votre établissement, vous avez deux solutions :

- Vous effectuez votre mise en sécurité incendie et accessibilité seul, néanmoins vous devez respecter les obligations réglementaires de l'arrêté qui s'applique à votre type d'établissement et respecter point par point ses différents articles avec la réalisation des travaux et justificatifs.

- Vous pouvez vous faire assister par un bureau d'étude spécialisé qui vous accompagnera pour vos démarches et vous proposera les solutions adaptées à votre établissement.