

Chek-List donnée aux cours de Cafetiers

C H E C K – L I S T

Voies d'évacuation	Oui	Non
Est-ce qu'elles sont utilisables en tout temps ?		
Sont-elles signalées ?		
Installations de chauffage et locaux annexes	Oui	Non
Un expert a-t-il contrôlé le local et les installations de chauffage mazout/gaz/bois ? Si oui une vignette l'attestant est placée sur votre appareil de chauffage.		
Avez-vous une distance suffisante entre la cheminée et les objets combustibles ?		
Avez-vous une grille métallique devant les foyers ouverts pour éviter la projection d'étincelles ?		
Les locaux de chauffage et citerne sont-ils débarrassés des matériaux combustibles étrangers à l'installation ?		
Avez-vous de l' ordre dans locaux annexes (garage, grenier, chaufferie, cave, escalier etc) ?		
Installations d'extinction	Oui	Non
Est-ce que les extincteurs sont fixés au mur et révisés selon les données du fabricant ?		
Possédez-vous un poste incendie d'un modèle reconnu par l'AEAI ?		
Garages pour véhicules à moteur	Oui	Non
Une porte résistant au feu (EI 30) avec ferme porte mécanique est-elle installée entre le garage et les autres locaux ?		
Appareils électroménagers	Oui	Non
Etes-vous conscient du danger potentiel des cuisinières, friteuses, ventilation, radiateurs, réchauds, ... ?		
Eteignez-vous la TV, radio, appareils électroménagers etc. toujours par l'interrupteur principal ?		
Faites-vous réparer vos installations et appareils défectueux immédiatement par un spécialiste ?		
Bougies / Sapin de Noël / Décorations	Oui	Non
Eteignez-vous toujours les bougies quand vous quittez l'établissement ?		
Est-ce que les bougies sont bien fixées sur des bougeoirs non inflammables ?		
Est-ce que votre sapin de Noël est bien fixé sur une base solide et a-t-il suffisamment d'eau ?		
Respectez-vous une distance de 30 cm entre les bougies et les matériaux combustibles ?		
Avant d'installer des guirlandes lumineuses , vérifiez-vous leur état et lisez-vous le mode d'emploi ?		
Veillez-vous à ce que l'on utilise que des décorations difficilement combustibles (RF2) dans votre établissement ?		
Grils et réchauds	Oui	Non
Est-ce que votre gril est posé de façon stable sur une surface		

incombustible à une distance adéquate des matériaux combustibles ?		
Avec le gril à charbon, utilisez-vous un allumeur au lieu du liquide d'allumage dangereux ?		
Est-ce que vous entreposez les bouteilles à gaz à l'extérieur du bâtiment ?		
Est-ce que vous utilisez un gel comme combustible plutôt que de l'alcool à brûler qui est particulièrement dangereux pour vos réchauds?		
Déchets / Cigarettes / Mégots / Cendres	Oui	Non
Sortez-vous chaque soir les "poubelles" ?		
Est-ce que vous évacuez les cendres/mégots dans un récipient incombustible ?		
Ramenez-vous les piles usagées chez votre fournisseur ? (les jetez à la poubelle peut être dangereux !)		
Enfants	Oui	Non
Est-ce que les allumettes et briquets sont rangés hors de portée des enfants ?		
Savez-vous que les enfants doivent apprendre, sous la surveillance des adultes , à être prudent avec le feu ?		
Dépôts : liquide inflammable, produits de nettoyage	Oui	Non
Vos produits sont-ils stockés de manière correcte ?		
Comportement en cas d'incendie	Oui	Non
Connaissez-vous le comportement en cas d'un incendie : Alarmer via le téléphone numéro 118 – sauver – éteindre ? Vos collaborateurs connaissent-ils quel comportement adopter en cas d'incendie ?		

Si vous pouvez toujours répondre OUI à cette check-list, vous avez déjà pris une grande partie des précautions nécessaires.

En cas de doute ou de question particulière n'hésitez pas à contacter le chargé communal de sécurité de votre commune de domicile. En appelant l'administration communale vous pourrez l'atteindre.

Toutefois, le ramonage officiel obligatoire doit être effectué par le ramoneur selon les dispositions de l'ordonnance concernant l'entretien, le nettoyage et le contrôle des installations recevant du feu ou des fumées du 12 décembre 2001.