

Responsabilité

Le propriétaire/bailleur est responsable de l'état de construction irréprochable de l'objet. L'exploitant est responsable de l'utilisation ordinaire du local et de l'entretien approprié des installations. En cas de doute, les responsabilités doivent être réglées par contrat entre le bailleur et le locataire. De plus, les propriétaires sont tenus de former leur personnel ou leur locataire à la manipulation des installations et appareils de défense ainsi qu'au procédure d'évacuation prévue.

Voies d'évacuation

Les voies d'évacuation doivent être librement utilisables à tout moment et ne doivent pas être obstruées par du matériel. Le nombre et les dimensions des sorties et des voies d'évacuation dépendent du nombre de personnes autorisées à séjourner dans le local (voir tableau). Les ascenseurs ne doivent pas être utilisés en cas d'incendie.

Nombre de personnes	Largeur de sortie	Largeur de l'escalier	Longueur du chemin de fuite
Jusqu'à 50	1x 0.90 m	1x 1.20 m	< 35 m
51 jusqu'à 100	2x 0.90 m	1x 1.20 m	< 35 m
101 jusqu'à 200	3x 0.90 ou 1x 0.90m + 1x 1.20 m	2x 1.20 m	< 50 m

Éclairage de sécurité et signalisation des voies d'évacuation

Les voies d'évacuation et les sorties de secours du bâtiment doivent être suffisamment éclairées et le sens de la fuite doit être signalé de manière bien visible.

En cas de panne de courant, un éclairage de sécurité doit s'allumer automatiquement et être efficace pendant au moins 60 minutes. Ces dispositifs doivent être contrôlés périodiquement.

Installations techniques du bâtiment

Les *installations électriques* doivent être conformes aux prescriptions. Les lignes électriques posées à nu ne doivent pas mettre les personnes en danger.

Les *installations de ventilation* doivent être réalisées dans les règles de l'art et entretenues de manière à ce que ces installations ne puissent ni provoquer d'incendie ni le propager.

Les *installations de cuisson* doivent être placées en dehors de la zone des voies d'évacuation. Si la cuisine est effectuée à feu ouvert, la zone de cuisson doit être séparée du local. La préparation de plats chauds nécessite une aération suffisante de la zone de cuisson.

Systèmes d'alarme

S'il existe des boutons d'alarme manuels, des détecteurs d'incendie ou d'autres dispositifs de sécurité, le personnel doit être informé de leur fonctionnement et des actions nécessaires en cas d'alarme. Ces dispositifs doivent être maintenus en permanence en état de fonctionnement. Ils doivent être contrôlés périodiquement par une entreprise spécialisée. Au minimum, l'alarme des pompiers (118), de la police (117) et des services sanitaires (144) doit pouvoir être donnée par téléphone.

Dispositifs d'extinction

Les extincteurs manuels et les postes d'incendie à eau doivent être rapidement accessibles et prêts à l'emploi afin de pouvoir être utilisés immédiatement (pas d'extincteurs manuels à poudre ou de voitures). Ils doivent être placés de manière bien visible et facilement accessible (à proximité de la sortie). Les extincteurs portatifs doivent être plombés. Le personnel doit être instruit sur l'utilisation de ces appareils. Les extincteurs portatifs doivent être entretenus périodiquement par le fournisseur/l'entreprise spécialisée. Les postes d'extinction doivent être entretenus annuellement.

Décorations (notamment en ce qui concerne le carnaval)

Pour les décos, il ne faut utiliser que des matériaux difficilement combustibles ou imprégnés d'un produit ignifuge (combustibilité 5), qui ne s'égouttent pas en brûlant en cas d'incendie et qui ne dégagent pas de vapeurs toxiques. Elles ne doivent pas masquer la signalisation des voies d'évacuation et les dispositifs d'extinction.

Règlement d'exploitation

L'exploitation ordinaire du local de l'association doit être réglée par un règlement d'exploitation. Le contrôle régulier des dispositifs de sécurité et le maintien permanent des voies d'évacuation doivent y être attribués à une personne de surveillance compétente.

Des vestiaires pour les vêtements et autres accessoires doivent être installés à des endroits appropriés en dehors des voies d'évacuation. Les dépôts de boissons et d'autres marchandises doivent être placés dans des locaux de rangement fermés.