

Questionnaire pour les locaux à risques Pour souscription Assurance Dommages aux Biens et Risques Annexes

Établissement : CH AGEN-NERAC Site concerné : AGEN

➔ BLANCHISSERIE : Activité déportée (voir GCS SIH)

- Détection Incendie : ☐ OUI ☐ NON
- Tonnage journalier de traitement de linge : _____ Tonne(s) / Jr
- Nettoyage des locaux en fin de journée : ☐ OUI ☐ NON
- Système d'aspiration des poussières de linge : ☐ OUI ☐ NON
- Stockage des produits lessiviels protégé (bacs de rétention) : ☐ OUI ☐ NON
- Mélange des produits possible : ☐ OUI ☐ NON
- Puissance de la chaufferie : _____ Kcal/H
- Existe-t-il un contrat de maintenance pour la chaufferie : ☐ OUI ☐ NON
- Si oui : Sté de maintenance : _____
- Existe-t-il un contrat de maintenance pour le nettoyage : ☐ OUI ☐ NON
- Pollution des sols possible : ☐ OUI ☐ NON
- Évacuation des eaux usées : BAC DE RETENTION ☐ OUI ☐ NON

➔ CUISINE : Réchauffage uniquement, la production se fait au GCS SIH

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Les friteuses sont-elles équipées d'un moyen d'extinction approprié ☒ OUI ☐ NON
- Capacité de production journalière : **900** Repas / Jr
- Type de liaison : ☒ FROIDE ☐ CHAUDE ☐ MIXTE
- Stockage maximum de repas pendant le week-end : 1800 Repas
- Fabrication de repas pour des tiers : ☐ OUI ☒ NON
- Livraison de repas à domicile : ☐ OUI ☒ NON Si oui : Nb / Jour : _____
- Valeur maximum contenue dans les frigos ou chambres froides : **2 000 €**
- Système de surveillance des variations de température : ☒ OUI ☐ NON
- Périodicité de ces contrôles : ☒ Journaliers ☐ Autre
- Contrôle par : supports papiers (disques) : ☒ OUI ☐ NON
- Contrôle par alarme technique : ☒ OUI ☐ NON Report d'alarme ☒ OUI ☐ NON
- Nettoyage des hottes : ☒ OUI ☐ NON
- Périodicité du nettoyage des hottes ☐ ANNUEL ☒ SEMESTRIEL
- Existe-t-il un contrat de maintenance pour l'entretien des hottes :
- Si oui : Sté de maintenance : **IGIENAIR**
- Évacuation des eaux usées : BACS DE DEGRAISSAGE ☒ OUI ☐ NON

VISITE DES LOCAUX A RISQUES

➡ CHAUFFERIE :

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Nombre de chaudières installées et en fonctionnement permanent : **3**
- Nombre de chaudières installées (en secours) : **1**
- Type de combustible : ☐ GAZ ☐ FIOUL ☒ MIXTE
- Fonctionnement au gaz
- Système de détection de fuite de gaz : ☒ OUI ☐ NON
- Vanne d'arrêt d'urgence : EXTERIEURE ☒ OUI ☐ NON
- Fonctionnement au fuel
- Bacs de rétention sous les brûleurs : ☒ OUI ☐ NON
- Présence de bacs à sable : ☒ OUI ☐ NON
- Extincteurs automatiques sur les brûleurs : ☐ OUI ☒ NON
- Capacité des cuves d'alimentation : 30 000 Litres
- Ces cuves sont-elles enterrées : ☒ OUI ☐ NON
- Ces cuves sont-elles à double paroi ou simple paroi ? ☐ SIMPLE ☒ DOUBLE
- Existe-t-il un contrat de maintenance pour les chaudières : ☒ OUI ☐ NON
- Les chaudières disposent-elles d'un dispositif de sécurité : ☒ OUI ☐ NON
- Les locaux chaufferie sont-ils sécurisés – (Accès) ☒ OUI ☐ NON
- L'interdiction de stationner est-elle respectée devant la chaufferie ☒ OUI ☐ NON

➡ TRANSFORMATEUR – GROUPES ELECTROGENES :

- TRANSFORMATEUR(S)
- Puissance du ou des Transformateurs : **4*1200 KVA + 2*1600 KVA + 2*1000 KVA + 1*800 KVA + 1* 650 KVA**
- Diélectrique des transformateurs : **HUILE**
- GROUPE(S) ELECTROGENE(S)
- Puissance du ou des groupes : **2*1800 KVA + 1*1250 KVA**
- Alimentation du moteur thermique : RESERVE ☒ OUI ☐ NON
- Existe-t-il un contrat de maintenance : ☒ OUI ☐ NON
- Si oui : Sté de maintenance : **NEOLER**
- Les locaux (Transformateurs et G.E. sont-ils sécurisés - Accès) ☒ OUI ☐ NON
- Une astreinte est-elle prévue en cas de problème électrique : ☒ OUI ☐ NON
- Les bornes de recharges électriques sont-elles dans une zone adaptée : ☒ OUI ☐ NON

➡ PHARMACIE :

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Détection anti-intrusion : ☒ OUI ☐ NON
- Report d'alarme permanent : ☒ OUI ☐ NON
- Accès réglementé (code ou digicode) : ☒ OUI ☐ NON
- Accessibilité : ☒ FACILE ☐ DIFFICILE ☐ IMPOSSIBLE
- Protection extérieure : ~~VOLETS PLEINS~~ - GRILLES
- Stockage des stupéfiants en coffre-fort : ☒ OUI ☐ NON
- Nombre de personnes responsables du coffre-fort : **1**
- Le stockage des produits inflammable est-il maîtrisé : ☒ OUI ☐ NON
- Préciser le mode et le lieu de stockage des produits inflammables : **Sur bac de rétention dans des locaux sécurisés**

VISITE DES LOCAUX A RISQUES

➞ L'INFORMATIQUE :

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Détection anti-intrusion : ☐ OUI ☒ NON
- Report d'alarme permanent : ☒ OUI ☐ NON
- Le local dispose-t-il d'un système de rafraîchissement adéquat : ☒ OUI ☐ NON
- Installation protégée contre les risques électriques : ☒ OUI ☐ NON
- Installation protégée contre les risques Dégâts des Eaux : ☒ OUI ☐ NON
- Le micro dépoussiérage est-il prévu dans le plan de maintenance : ☐ OUI ☒ NON
- Un plan de poursuite de l'activité est-il prévu en cas de panne : ☒ OUI ☐ NON
- Autocommutateur protégé : ☒ OUI ☐ NON
- Fréquence de la sauvegarde informatique : ☒ JOURNALIER ☐ AUTRE
- Stockage des archives informatiques : ☒ ARMOIRE IGNIFUGEE ☐ AUTRE
- Lieu de stockage distinct du service informatique : ☒ OUI ☐ NON
- Système de protection incendie : **Extincteurs, gaz...** ☐ OUI ☒ NON
- Risques aggravants de proximité (dommages de fumées) : ☐ OUI ☒ NON

➞ LES ARCHIVES :

- Détection incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Situation : **de plain-pied**
- Accessibilité : ☒ FACILE ☐ DIFFICILE
- Rayonnage : **Rayonnage mobile sur rail** ☒ OUI ☐ NON
- Nombre d'unité de passage entre les rayonnages : ☐ 1,5 ☐ 2
- Ces unités de passages sont-elles dégagées (non encombrées) : ☒ OUI ☐ NON
- Charge calorifique : ☒ TRÈS IMPORTANTE ☐ IMPORTANTE ☐ MOYENNE
- Des mesures ont-elles été prises pour limiter des départs d'incendie ☒ OUI ☐ NON

➞ STOCKAGE DES CONSOMMABLES (magasin) :

- Détection incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Situation : **Sous-sol accessible de plain-pied**
- Accessibilité : ☒ FACILE ☐ DIFFICILE ☐ AUTRE
- Stockage à plus de 10 centimètres du sol : ☒ OUI ☐ NON
- Le stockage des produits inflammables est-il maîtrisé : ☒ OUI ☐ NON
- (Local approprié, sécurisé avec extincteurs appropriés)

➞ SECURITE DES BIENS ET DES PERSONNES :

- Si l'Établissement nécessite une équipe de sécurité : **OUI**
- Niveau de qualification du chargé de sécurité au regard de ses responsabilités : **SSIAP 3**
- Quelle est la composition de ses équipes de sécurité : Nombre d'Agents **3**
- Le service de Sécurité peut également joindre une synthèse de présentation de ses équipes et des missions qui leurs sont dévolues.

VISITE DES LOCAUX A RISQUES

L'Établissement est-il sous vidéosurveillance : ☒ OUI ☐ NON

(Surveillance des abords extérieurs des circulations, des parkings...)

Merci de préciser : **Abords extérieurs, parking personnel, urgences, circulations intérieures et portes d'accès aux bâtiment (140 caméras)**

Les flux des véhicules et le stationnement dans l'enceinte de l'Établissement sont-ils contrôlés : ☐ OUI ☒ NON

L'Établissement dispose-t-il d'Agents de sécurité incendie ☒ OUI ☐ NON

Les ERP ont-ils d'un avis favorable de la Commission de Sécurité : ☒ OUI ☐ NON

La levée des réserves est-elle suivie : ☒ OUI ☐ NON

Tous les personnels sont-ils formés à la lutte contre l'incendie : ☒ OUI ☐ NON

Voie pompiers facile d'accès et respectée : ☒ OUI ☐ NON

Ligne directe pompiers : ☒ OUI ☐ NON

Existe-t-il une première équipe d'intervention (incendie) : ☐ OUI ☒ NON

Les interdictions de fumer sont-elles bien respectées : ☒ OUI ☐ NON

Plans d'évacuation des personnes affichés et visibles : ☒ OUI ☐ NON

Le permis feu est-il appliqué et respecté par le personnel et par les entreprises extérieures : ☒ OUI ☐ NON

Si l'Établissement dispose d'une aire d'atterrissage :

La procédure d'appel de l'équipe de sécurité lors des phases d'arrivée et de départ des hélicoptères est-elle formalisée et mise en œuvre : ☒ OUI ☐ NON

➡ PLAN DE CONTINUITE D'ACTIVITE :

Un plan de continuité d'activité a pour objet de décliner la stratégie et l'ensemble des dispositions qui sont prévues pour garantir à une organisation la reprise et la continuité de ses activités à la suite d'un sinistre ou d'un évènement perturbant son fonctionnement normal.

Compte-tenu du risque des Pertes d'Exploitation de l'Établissement, avez-vous rédigé des procédures ou des protocoles dans un plan de continuité de vos activités ?

Des procédures ou des protocoles ont-ils déjà été établis : en cours de validation par la direction

PCA en cas de rupture d'alimentation en eau potable : ☒ OUI ☐ NON

PCA en cas de coupure d'alimentation électrique : ☒ OUI ☐ NON

PCA en cas de coupure d'alimentation de gaz : ☒ OUI ☐ NON

PCA en cas de rupture d'alimentation en Fluides Médicaux : ☒ OUI ☐ NON

(Si réponse par l'affirmative ; joindre les protocoles ou procédures établies)

Une astreinte technique est-elle prévue pour pallier aux évènements de coupure où de problème particulier sur les installations ci-dessus concernées : ☒ OUI ☐ NON

Fait à AGEN le : 13/03/2025