

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

Établissement : **HOPITAUX DU LEMAN** Date de la visite : __/__/2026 Site concerné :

➔ **BLANCHISSERIE : Situé sur la zone de VONGY** (Vu avec responsable Blanchisserie)

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Tonnage journalier de traitement de linge : **0,100 Tonne(s) / Jr**
- Le linge est dorénavant lavé par la blanchisserie d'Annecy**
Les HDL ne lave « que » le linge des résidents de nos EHPADs
- 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 : **Javel et produits lessiviel** ☒ 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 : **DALKIA**
- 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 :**

- Détection Incendie : ☐ OUI ☒ NON
- Les friteuses sont-elles équipées d'un moyen d'extinction approprié ☐ OUI ☒ NON
- Capacité de production journalière : **2000** Repas / Jr (Vu avec responsable UPAC)
- Type de liaison : ☒ **FROIDE** ☐ **CHAUDE** ☐ **MIXTE**
- Stockage maximum de repas pendant le week-end : **6000** Repas (Vu avec responsable UPAC)
- 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 : **20000** €
- 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 :

VISITE DES LOCAUX A RISQUES

Si oui : Sté de maintenance : **DALKIA**

Évacuation des eaux usées : BACS DE DEGRAISSAGE

☒ OUI ☐ NON

➔ CHAUFFERIE :

Détection Incendie :

☐ OUI ☒ NON

Nombre de chaudières installées et en fonctionnement permanent : _____

Nombre de chaudières installées (en secours) : _____

Type de combustible : ☐ **GAZ** ☐ **FIOUL** ☐ **MIXTE**

Raccordement au Réseau de Chaleur Urbain de la ville de THONON

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 : _____ Litres

Ces cuves sont-elles enterrées : **à l'extérieur**

☒ OUI ☐ NON

Ces cuves sont-elles à double paroi ou simple paroi ? ☐ **SIMPLE**

☐ **DOUBLE**

Existe-t-il un contrat de maintenance pour les chaudières : **DALKIA**

☒ 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 : **6600 KVA**

Diélectrique des transformateurs : HUILE ou PYRALENE

GROUPE(S) ELECTROGENE(S)

Puissance du ou des groupes :

1450 KW

4580 KW

Alimentation du moteur thermique : RESERVE

☒ OUI ☐ NON

Existe-t-il un contrat de maintenance :

☒ OUI ☐ NON

Si oui : Sté de maintenance : _____

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**

VISITE DES LOCAUX A RISQUES

risques

Protection extérieure : vitrage en hauteur sauf 1 local

Stockage des stupéfiants en coffre-fort : local sécurisé ☒ OUI ☐ NON

Nombre de personnes responsables du coffre-fort : ____

Le stockage des produits inflammable est-il maîtrisé : ☒ OUI ☐ NON

Préciser le mode et le lieu de stockage des produits inflammables : Répartition dans plusieurs locaux à

Système de surveillance des variations de température des frigos : ☒ 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

➤ 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 : _____

Accessibilité : ☐ FACILE ☒ DIFFICILE

Rayonnage : ☒ OUI ☐ NON

Nombre d'unité de passage entre les rayonnages : ☒ 1 ☐ 1.5 ☐ 2

Unité de passage variant de 0,90m à 1,27m suivant les endroits

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

Système de Sécurité Incendie, rondes de prévention incendie, fermeture des portes d'intercommunication entre les différents locaux d'archives la nuit hors présence du personnel

VISITE DES LOCAUX A RISQUES

➔ STOCKAGE DES CONSOMMABLES (magasin) :

Détection incendie :

☒ OUI ☐ NON

Situation : _____

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) Répartition dans plusieurs locaux à risques

➔ 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 20

- 1 chef de service Responsable Sécurité Incendie et Sûreté diplômé SSIAP 3 ;
- 1 adjoint au Responsable Sécurité Incendie et Sûreté diplômé SSIAP 3 ;
- 06 chefs d'équipe incendie diplômé SSIAP 2 ;
- 12 agents de sécurité incendie diplômé SSIAP 1

Le service de Sécurité peut également joindre une synthèse de présentation de ses équipes et des missions qui leurs sont dévolues.

L'Établissement est-il sous vidéosurveillance :

☒ OUI ☐ NON

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

Merci de préciser : Surveillance des abords extérieurs, des circulations intérieures, des parkings

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

☒ OUI ☐ NON

Le filtrage parkings exerce du lundi au jeudi (hors jours fériés) de 06h30 à 14h00.

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

Certains agents sont diplômés TFP-APS avant leur embauche mais le service sécurité incendie n'impose pas la possession de ce diplôme

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

Oui personnels hospitalier suite à leur formation incendie et agents du service de sécurité incendie des Hôpitaux Du Léman

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 :

VISITE DES LOCAUX A RISQUES

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 :

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 le : __/__/2026