

Normes et consignes en matière de prévention incendie destinées aux traiteurs

Introduction

Le présent document détaille les normes et consignes minimales à respecter en matière de prévention incendie lors d'activités impliquant les services d'un traiteur. Il est complémentaire à toutes autres demandes dans la planification de ce type d'événement à l'UQAM.

Le Service de la prévention et de la sécurité (SPS) se réserve le droit d'interrompre momentanément une activité en cours. Le traiteur pourra reprendre ses activités une fois les correctifs apportés.

1. Plan de mobilisation

Au moins 48 heures ouvrables avant la tenue de son événement, le traiteur doit fournir son plan de mobilisation sur lequel figure les informations suivantes : le type d'appareil, l'installation d'un chapiteau, la disposition des tables et toutes autres informations nécessaires à l'analyse et l'approbation par le technicien en prévention des incendies (TPI)

L'accessibilité des sorties de secours, des extincteurs, des avertisseurs manuels d'incendie, des téléphones rouges, des enseignes de sortie et des têtes de gicleurs doit être maintenue en tout temps. Un dégagement minimal de 1100 mm doit être respecté au niveau des corridors pour assurer la fluidité de la circulation.

2. Autorisations particulières

Le traiteur souhaitant utiliser des appareils qui ne sont pas mentionnés dans le présent document ou pour lesquels une autorisation conjointe est requise par la Direction conciergerie et services aux usagers (DCSU) et le SPS doit en faire la demande au moins 48 heures ouvrables avant la tenue de son événement. Une fiche technique du produit doit être acheminée pour les fins de l'analyse.

3. Extincteurs portatifs

Il est recommandé que le traiteur utilise son extincteur portatif. Ce modèle doit être approuvé, récemment inspecté, en bon état de fonctionnement et avoir la classification minimale exigée de 2A-10BC.

Un extincteur portatif peut être emprunté au A-M865 (pavillon A – 400 Ste-Catherine) ou au poste de garde du pavillon PK (201 avenue Président-Kennedy). Une pièce d'identité devra être remise pour la durée du prêt. Des frais seront chargés pour tout extincteur perdu, endommagé ou non retourné.

4. Interdiction de fumer

Le territoire de l'UQAM est un environnement sans fumée. Ce principe doit être respecté de façon plus rigoureuse lors de l'utilisation d'appareil à flamme nue ou en présence de gaz propane.

5. Appareils de cuisson pour événements extérieurs

- Seuls les BBQ électriques ou au propane sont autorisés;
- L'utilisation d'un fumoir ou d'un autre appareil doit être autorisée par la DCSU et par le SPS;
- Les appareils de cuisson doivent être positionnés aux endroits autorisés et prédéterminés selon les emplacements fournis par la DCSU;
- Les appareils de cuisson doivent être installés sur une surface incombustible et reposer de façon stable;
- Le BBQ doit être à au moins 1200 mm (4 pi) du public. Des tables ou d'autres éléments peuvent être utilisés pour y établir le périmètre de sécurité;
- Dans les cas où la surface où repose l'appareil doit être protégée, la protection doit être incombustible ou résistante au feu;
- Une surveillance constante doit être maintenue lorsque l'appareil est en fonction ;
- Un dégagement minimal de 600 mm (2 pi) doit être respecté entre toute matière combustible et l'appareil de cuisson ;
- Les appareils de cuisson doivent être en bon état de fonctionnement et être conçus pour une utilisation à l'extérieur ;
- Aucune nappe ne doit être utilisée sur les surfaces où repose l'appareil de cuisson ;
- Les bonbonnes de propane doivent être ramassées à la fin de l'événement ;
- Aucun entreposage des bonbonnes de propane n'est autorisé à l'intérieur du bâtiment ;
- Un périmètre de sécurité doit être érigé autour d'un cylindre de gaz propane servant pour un appareil de cuisson commercial ou industriel. Ce cylindre doit également être positionné à au moins 3 mètres (10 pi) du bâtiment ;
- Un extincteur doit être positionné près de l'aire de cuisson;
- L'utilisation des appareils doit être interrompue si les conditions météorologiques ne sont pas favorables et qu'elles peuvent représenter un risque pour la sécurité;

6. Tentes et chapiteaux

- Ces installations doivent être positionnées aux endroits autorisés et prédéterminés selon les emplacements fournis par la DCSU;
- Le revêtement doit répondre à une des normes suivantes : CAN/ULC-S109 « Essais des comportements au feu des tissus et des pellicules ininflammables » ou NFPA 701 « Fire Tests for Flame-Resistant Textiles and Films »;
- Une copie de l'attestation doit être acheminée au SPS et le traiteur doit en avoir une copie en sa possession et d'être en mesure de la présenter à toute personne en faisant la demande;
- L'utilisation d'une tente ou d'un chapiteau est permise pour protéger les appareils de cuisson à condition que le public ne soit pas admis à l'intérieur de ces installations;
- Seul un four micro-ondes est autorisé lorsque l'installation y accueille du public;
- Une distance d'au moins 3 mètres doit être respectée entre chacune des installations et du bâtiment;

- L'installation devra être fixée adéquatement pour résister aux mauvaises conditions météorologiques (exemple : forts vents, pluie, neige, etc.) ;
- La dimension de l'installation ne doit pas nuire au parcours d'évacuation ou restreindre l'ouverture des portes de sorties de secours ;

7. Appareils de cuisson pour les événements intérieurs

- Seuls les réchauds à flamme nue avec un contenant à usage unique (exemple : sterno) et les réchauds alimentés électriquement sont autorisés;
- L'appareil de cuisson doit être conçu pour l'intérieur;
- Il doit reposer sur une surface incombustible.
- Aucune nappe ne doit être utilisée sur les surfaces où repose l'appareil de cuisson;
- Une surveillance constante doit être maintenue lorsque le réchaud est en fonction ;
- Un périmètre de sécurité doit être érigé autour de l'aire de cuisson. Les participants ne doivent pas pouvoir s'approcher à moins de 1200 mm (4 pi). Des tables ou d'autres éléments peuvent être utilisés pour y établir le périmètre de sécurité;
- Un dégagement minimal de 600 mm (2 pi) doit être respecté entre toute matière combustible et l'appareil de cuisson ;
- Les réchauds à flamme nue doivent être allumés à l'aide d'un briquet plutôt qu'à l'aide d'un contenant déjà allumé;
- Les contenants doivent avoir refroidi avant d'être disposés aux poubelles;
- Toute rallonge électrique ou tout cordon d'alimentation pour les appareils électriques doivent être protégés pour éviter les chutes ou les dommages au niveau de la gaine;
- Les protège-fils sont à privilégier pour la protection du filage. Les tapis, les clous, les vis ou tout autre dispositif susceptible d'endommager la gaine ne peuvent être utilisés pour protéger ou fixer le filage.
- Les cordons et les rallonges électriques doivent être en bon état et dépourvus de tout ruban destiné à dissimuler des dommages;
- Les appareils ne doivent pas surcharger les circuits électriques;
- Pour les événements intérieurs qui exigent de la cuisson, une autorisation auprès du TPI doit être obtenue.
- Un extincteur portatif doit être à proximité lors de l'utilisation d'un réchaud à flamme nue ou de la cuisson.

Consignes en présence de flammes ou fumée

- Tentez, si possible, d'éteindre l'incendie à l'aide d'un seul extincteur;
- N'utilisez pas de l'eau pour éteindre l'incendie;
- Ne déplacez pas le contenant en feu;
- Actionnez l'avertisseur manuel ou composez le **514-987-3131**;
- Quittez le bâtiment si la tentative d'extinction n'a pas fonctionné.

Consignes à suivre lors d'une évacuation

- Cessez toute activité de façon sécuritaire;
- Fermez la porte du local en quittant;
- Quittez le bâtiment en empruntant la sortie de secours la plus près;
- N'utilisez pas les ascenseurs;
- Dirigez-vous vers le point de rassemblement;
- Attendez les consignes avant de réintégrer le bâtiment.