

**N° 2023 DSATM 327**

--

**PORTANT SUR LE MAINTIEN D'OUVERTURE DE L'ETABLISSEMENT  
RECEVANT DU PUBLIC – BURGER KING**

**Le** Maire de la ville d'Auxerre,

**Vu** les articles L. 2212-1 et L. 2212-2, du Code général des collectivités territoriales,

**Vu** les articles R. 123-1 à R. 123-55, du Code de la construction et de l'habitation,

**Vu** l'arrêté ministériel du 25 juin 1980 portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les E.R.P.,

**Vu** l'arrêté ministériel du 21 juin 1982 portant approbation de dispositions, complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) type N,

**Vu** l'arrêté préfectoral n° PREF-CAB 2023 131 du 1<sup>er</sup> mars 2023 portant composition des sous-commissions de la commission consultative départementale de sécurité et de l'accessibilité (CCDSA) et son annexe n° 1,

**Vu** l'arrêté municipal n° 2020-AG 097 du 15 septembre 2020 portant délégation de signature pour les actes afférant aux établissements recevant du public à Monsieur Sébastien Dolozilek, adjoint en charge de la sécurité et de la tranquillité,

**Vu** l'avis favorable au maintien d'ouverture au public du Burger King sis 5 avenue Gambetta à Auxerre, émis par les membres de la Commission de sécurité d'arrondissement d'Auxerre, consécutivement à la visite périodique en date du 20 juillet 2023.

**Considérant** que le niveau de sécurité de l'établissement présente des infractions à la réglementation en vigueur, mais qu'il peut y être remédié,

**Arrête,**

**ARTICLE 1<sup>er</sup>** : Monsieur Cruz, gérant, est autorisé à maintenir ouvert au public, le Burger king sis 5 avenue Gambetta à Auxerre, ERP du 1<sup>er</sup> groupe – type N, – 4<sup>ème</sup> catégorie, avec un effectif total de 254 personnes,

Les membres du groupe de visite ayant retenu des infractions à la réglementation en vigueur, afin de renforcer la sécurité, les prescriptions édictées à l'article 2 doivent être réalisées.

**ARTICLE 2** : Les présentes prescriptions doivent être réalisées dans le délai fixé pour chacune d'elles :

**PRESCRIPTIONS – RECOMMANDATIONS – RAPPELS :**

**1 Faire vérifier** les appareils de cuisson tous les ans par un technicien compétent (art GC 22),  
**Délai : 1 mois, puis 1 fois par an.**

**2 Remettre** en état l'affichage du report du SSI (art MS 69), **Délai : immédiat.**

**3 Permettre** à la porte coupe-feu du local poubelle de se fermer correctement (art CO 28),  
**Délai : immédiat et permanent.**

**4 Doter** l'établissement d'un plan schématique de l'hôtel, sous forme de pancarte inaltérable, apposé à l'accueil pour faciliter l'intervention des sapeurs-pompiers ; Ce plan doit avoir les caractéristiques des plans d'intervention définies par la norme NF S 60-303 (arrêté du 24 septembre 2009) « du 20 septembre 1987 » relative aux plans et consignes de protection contre l'incendie. Il doit présenter au minimum le sous-sol, le rez-de-chaussée, chaque étage ou l'étage courant de l'établissement. Doivent y figurer, outre les dégagements, et les cloisonnements principaux, l'emplacement :

- Des divers locaux techniques et autres locaux à risques particuliers,
- Des dispositifs et commandes de sécurité,
- Des organes de coupure des fluides,
- Des organes de coupure des sources d'énergie (gaz, fioul, électricité),
- Des moyens d'extinction fixes et d'alarme.

(art MS 41). **Délai : 3 mois.**

Arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

#### RAPPEL DE LA RÉGLEMENTATION

N° 1 N'exécuter les travaux qui conduisent à la création, l'aménagement ou à la modification d'un établissement qu'après autorisation délivrée par le maire qui vérifie leur conformité aux règles prévues aux articles L. 11-7, L. 123-1 et L. 123-2 (art. L. 111-8 et R. 111-19-13 du Code de la construction et de l'habitation).

N° 2 Faire procéder périodiquement, en cours d'exploitation, par un technicien compétent, aux opérations d'entretien et de vérification des installations et équipements techniques suivants :

- désenfumage : tous les ans (art. DF 10),
- chauffage (*appareils et conduits de gaz brûlés*) : tous les ans (art. CH 58),
- ventilation : tous les ans (art. CH 58),
- gaz : tous les ans (art. GZ 30),
- électricité et éclairage de sécurité : tous les ans (EL 19),
- ascenseurs : tous les ans et tous les 5 ans par une personne ou un organisme agréé (avant remise en service faisant suite à une transformation importante – vérifications du respect des dispositions applicables aux ascenseurs) (art. AS 9),
- appareils de cuisson : tous les ans (art. GC 22),
- moyens de secours :
  - . extincteurs et RIA : tous les ans,
  - . détection automatique d'incendie : tous les ans avec obligation de souscrire un contrat d'entretien (art. MS 58),
  - . système de sécurité incendie : tous les ans et tous les 3 ans, par une personne agréée , avec obligation de souscrire un contrat d'entretien (SSI A et B) (art. MS 68) ;
  - . équipement d'alarme : tous les ans avec obligation de souscrire un contrat d'entretien (EA type 1) (art. 6 §1 - IT 248)(art. MS 73).

**Nota** : Les vérifications techniques effectuées par une personne ou un organisme agréé doivent faire l'objet d'un rapport de vérifications réglementaires en exploitation (RVRE) conforme aux dispositions de l'article GE 9. Les vérifications techniques effectuées par un technicien compétent doivent faire apparaître sur le registre de sécurité : la date, le nom du vérificateur et l'objet des vérifications effectuées. Un relevé des vérifications effectuées doit être annexé au registre de sécurité.

### **RAPPEL**

Il est rappelé à l'exploitant de l'établissement l'obligation qui lui est faite par les dispositions de l'article R. 123.3 du Code de la construction et de l'habitation de respecter les mesures de prévention et de sauvegarde propres à assurer la sécurité des personnes ; le contrôle exercé par l'administration ou par les commissions de sécurité ne le dégageant pas des responsabilités qui lui incombent personnellement comme stipulé à l'article R. 123.43 du même Code.

**ARTICLE 3** : Le directeur général des services est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à Monsieur Cruz, gérant, du Burger king sis 5 avenue Gambetta à Auxerre, et dont ampliation sera remise à :

- Préfet de l'Yonne (service interministériel de défense et de protection civile),
- Directeur départemental de la sécurité publique,
- Directeur départemental des services d'incendie et de secours,
- Directeur départemental des territoires, sous-commission accessibilité,
- Services de la ville concernés.

Pièce jointe : PV CA /430/LR

### **Délais et voies de recours**

Le présent arrêté peut être contesté dans un délai de deux mois à compter de sa notification :

- soit par un recours gracieux auprès de l'auteur de la décision. L'absence de réponse dans un délai de deux mois fait naître une décision implicite de rejet qui peut elle-même être déférée au tribunal administratif territorialement compétent dans les deux mois suivant son intervention. Il en est de même en cas de décision explicite à compter de sa notification ;
- soit par un recours contentieux devant le tribunal administratif territorialement compétent.

L'Adjoint au Maire, chargé de la sécurité  
Et la tranquillité,

Signature électronique.

Monsieur Sébastien Dolozilek.