

Quelles obligations de sécurité incendie dans le secteur HORECA ?

Réponse courte

Dans le secteur HORECA, les obligations de **sécurité incendie** relèvent de l'obligation générale de sécurité prévue à l'article L.312-1 du Code du travail et de la réglementation spécifique aux établissements recevant du public (ERP) — ce qui diffère du droit commun où les exigences sont moins contraignantes pour les locaux non accessibles au public.

L'employeur doit assurer l'**évaluation des risques**, la mise en place de **moyens de prévention et d'extinction**, la formation du personnel et l'organisation d'**exercices d'évacuation** réguliers. Le règlement grand-ducal sur la sécurité incendie impose des normes techniques spécifiques selon la capacité d'accueil de l'établissement.

Définition

La **sécurité incendie** dans l'HORECA désigne l'ensemble des mesures préventives et réactives visant à protéger les salariés, les clients et les biens contre les risques d'incendie. Les établissements hôteliers et de restauration, en tant qu'**ERP**(établissements recevant du public (formation hygiène)), sont soumis à des obligations renforcées liées à la présence simultanée de nombreuses personnes et à l'utilisation d'équipements de cuisson.

Conditions d'exercice

Les obligations de sécurité incendie couvrent plusieurs domaines complémentaires.

Obligation	Détail
Évaluation des risques	Identification et évaluation des risques incendie spécifiques (cuisine, stockage, hébergement)
Moyens d'extinction	Extincteurs, détecteurs de fumée, système de sprinklers selon la taille
Issues de secours	Signalisation, dégagement libre, éclairage de sécurité
Formation	Formation du personnel aux gestes de première intervention
Exercices d'évacuation	Organisation régulière d'exercices d'évacuation
Plan d'évacuation	Affiché dans les lieux accessibles au public et dans les locaux du personnel
Obligation de sécurité	Art. <u>L.312-1</u> : obligation générale de sécurité de l'employeur

Modalités pratiques

La mise en conformité incendie implique des actions concrètes et continues.

Étape	Détail
Audit initial	Faire réaliser un audit de sécurité incendie par un organisme agréé
Équipements	Installer et vérifier les extincteurs, détecteurs et systèmes d'alarme
Formation	Former les salariés aux procédures d'évacuation et à l'utilisation des extincteurs
Exercices	Organiser au moins un exercice d'évacuation par an
Maintenance	Contrôler annuellement les équipements de sécurité incendie
Documentation	Consigner les contrôles, formations et exercices dans un registre de sécurité

Pratiques et recommandations

Réaliser un audit de sécurité incendie dès l'ouverture de l'établissement et le renouveler après toute modification des locaux.

Former systématiquement chaque nouveau salarié aux procédures d'évacuation et à l'emplacement des extincteurs dès son entrée en service.

Organiser des exercices d'évacuation (sanctions) au moins une fois par an, en associant l'ensemble du personnel y compris les salariés de nuit.

Maintenir les issues de secours dégagées en permanence et vérifier régulièrement l'éclairage de sécurité et la signalisation.

Documenter les contrôles, formations et exercices dans un registre de sécurité tenu à la disposition de l'ITM et des services de secours.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. <u>L.312-1</u> du Code du travail	Obligation générale de sécurité de l'employeur
Art. <u>L.312-3</u> du Code du travail	Obligations de prévention et de protection
Art. <u>L.312-5</u> du Code du travail	Formation à la sécurité des salariés
Règlement grand-ducal sur la sécurité incendie	Normes techniques pour les ERP

Les établissements HORECA font l'objet de contrôles réguliers par le CGDIS (Corps Grand-Ducal d'Incendie et de Secours) et l'ITM.
Le défaut de conformité peut entraîner la fermeture administrative de l'établissement.

Les contenus sont rédigés et mis à jour régulièrement à partir de sources officielles. Leur usage ne remplace pas une consultation juridique et doit être validé par un professionnel du droit.