



**VILLE D'EVRON
 ARRÊTÉ DU MAIRE
 N°1455**

**Maison d'accueil spécialisée « Le Bel Aubépin »
 2 rue de la Libération à Évron.
 Autorisation de poursuite des activités.**

- *Le Maire de la commune d'Évron,*
- *Vu le Code de la construction et de l'habitation (articles R143-1 à R143-47),*
- *Vu le Règlement de sécurité de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié,*
- *Vu les dispositions particulières type « J » (arrêté du 19 novembre 2001 modifié),*
- *Vu le Décret n° 95-260 du 08 Mars 1995 portant institution de la Commission Consultative Départementale de Sécurité et d'Accessibilité,*
- *Vu l'instruction technique n°246 relative au désenfumage,*
- *Vu l'instruction technique n°247 relative aux mécanismes de déclenchement des dispositifs de fermeture résistant au feu et de désenfumage,*
- *Vu l'instruction technique n°248 relative au système d'alarme,*
- *Vu l'arrêté du 2 Février 1993 relatif au système de sécurité incendie,*
- *Vu l'arrêté préfectoral n°2002-1471 du 20 décembre 2002 portant application du règlement opérationnel du service départemental d'incendie et de secours de la Mayenne (articles 123 à 125),*
- *Vu l'arrêté préfectoral n°2014-681 du 17 novembre 2014 portant approbation du règlement départemental de défense extérieure contre l'incendie (RDDECI) de la Mayenne),*
- *Vu le Code du travail, 4^{ème} partie « santé et sécurité au travail »,*
- *Vu le procès-verbal de visite de la Commission de Sécurité de l'arrondissement de Mayenne en date du 8 Septembre 2022,*
- *Considérant que l'avis émis est " FAVORABLE ".*

ARRÊTE

Article 1 : La Direction de la Maison d'Accueil Spécialisée « Le Bel Aubépin » 2 rue de la libération à Évron, est autorisée à poursuivre ses activités de son établissement du 1^{er} groupe classé : **type « J » et en 4^{ème} catégorie.**

Descriptif	Type	Catégorie	Nombre de sommeil	Détection	Effectif
Maison d'accueil spécialisée « Le Bel Aubépin »	J	4 ^{ème}	1	oui	Résidents 38 personnes
<u>Bâtiment A (3 niveaux + combles)</u>					Visiteurs 13 personnes
➤Rez-de-cour :					Personnel 27 personnes
- Cuisine					
- Lingerie					
- Salle à manger du personnel					
- Chauffage					
					Total 78 personnes

<p>➤Rez-de-chaussée</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 chambres avec salle d'eau - Salle à manger - Salle de bains collective - Hall d'entrée avec bureau <p>➤Etage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de motricité - 6 salles d'activités - Salle snoezelen - 6 bureaux - Salle serveurs, local reprographie et local fournitures - Une zone refuge (palier escalier central) <p><u>Bâtiment B (Rez-de-chaussée + combles)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 chambres avec salle d'eau - Salle à manger - Salle de bains collective - 1 bureau - Locaux linge et ménage - Espace de vie communautaire - Salon des familles - Bureau transmissions des infirmières - Pharmacie - Bureaux consultations <p><u>Bâtiment C (2 niveaux + combles)</u></p> <p>➤Rez-de-cour</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vestiaires personnel - Atelier maintenance - archives <p>➤Rez-de-chaussée</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 chambres avec salle d'eau - Salle à manger - Salle de bains collective - 1 bureau - Locaux linge et ménage - 1 salle d'activités <p><u>Bâtiment D (rez-de-chaussée + combles)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 chambres avec salle d'eau - Salle à manger - Salle de bains collective - 1 bureau - Locaux linge et ménage* 							
--	--	--	--	--	--	--	--

Article 2 : Les prescriptions à réaliser, conformément à l'avis de la commission, seront effectuées, dans un **déla** de **3 mois**, à compter de la notification du présent arrêté.

La commission prescrit :

- 1- Lever les observations n°582 et 658 du rapport de vérification réglementaire après travaux avant toute utilisation des sèche-linges (article R 143-10).
- 2- Mettre à jour les plans d'intervention et les apposer sous la forme d'une pancarte inaltérable, facilement détachable (article MS 41).
- 3- Fixer les extincteurs à un élément fixe de la structure, sans placer la poignée de portage à plus de 1,20 m du sol (article MS 39).
- 4- Débarrasser la chaufferie des matériaux combustibles entreposés (article CH 1).

- Prescriptions permanentes :

1/ Maintenir les dispositions mises en œuvre pour l'évacuation des personnes en situation de handicap (article R 143-4).

2/ Faire vérifier les installations techniques par des techniciens qualifiés ou organismes de contrôle agréés suivant les périodicités énoncées ci-dessous :

Désenfumage : Tous les ans par un technicien compétent (DF 10).

Désenfumage mécanique avec SSI A : Tous les 3 ans par un organisme agréé (DF 10).

Chauffage : Tous les ans (CH 58)

Installations de gaz : Tous les ans (article GZ 30).

Installations électriques : Tous les ans (EL 19).

Éclairage de sécurité : Le fonctionnement doit être vérifié chaque jour lorsque l'établissement est ouvert au public et l'ensemble de l'installation doit faire l'objet d'un entretien régulier et périodique (EC 14 et EC 15).

Ascenseurs : Tous les 5 ans par un organisme ou une personne agréée (article As 9).

Formation et exercices pratiques (article J 39) :

§ 1 - Tout le personnel de l'établissement doit être mis en garde contre les dangers que présente un incendie et être informé des consignes très précises en vue de limiter l'action du feu et d'assurer l'évacuation du public.

§ 2 - Des exercices pratiques, ayant pour objet d'instruire le personnel sur la conduite à tenir en cas d'incendie, doivent avoir lieu au moins une fois par semestre.

S.S.I. - CAT. A (article MS 73) : Tous les 3 ans par un organisme agréé.
Tous les ans par un technicien compétent habilité.

Installations des appareils de cuisson et de remise en température (article GC 21 et 22) :

1°) Entretien :

↳ Les appareils de cuisson et de remise en température doivent être entretenus régulièrement et maintenus en bon état de fonctionnement.

↳ Une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

↳ Pendant la période de fonctionnement, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses doit être nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au moins une fois par an.

↳ Les dispositifs de récupération de chaleur disposés dans le circuit d'extraction doivent faire l'objet du même entretien.

↳ Les filtres doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire et en tout cas au minimum une fois par semaine.

2°) Vérifications techniques :

Les installations d'appareils de cuisson ou de remise en température doivent être vérifiées soit par des organismes agréés par le ministère de l'intérieur soit par des techniciens compétents.

Ces vérifications sont faites une fois par an et ont pour objet de s'assurer :

- de l'état de l'entretien et de maintenance des installations et appareils.
- des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils de cuisson ou de remise en température.
- des conditions d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses, fonctionnement de l'installation d'extraction des fumées.
- de la signalisation des dispositifs de sécurité.
- de la manœuvre des dispositifs d'arrêt d'urgence.

Moyens de secours (extincteurs - alarme) : Tous les ans (MS 73).

Article 3 : Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de Nantes dans un délai de 2 mois à compter de sa date de notification.


Article 4 : M. le Directeur Général des Services,
M. le Directeur Adjoint des Infrastructures,
M. le Responsable de la Police Municipale,
M. le Commandant de la COB de Gendarmerie d'Évron,
M. le Directeur Départemental des Territoires de la Mayenne,
M. le Chef de bureau du Service Prévention du Corps
Départemental des Sapeurs-Pompiers,
M. le Chef de Corps du Centre de Secours d'Évron,
La Direction de l'établissement,

sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté dont ampliation sera adressée à:

M. le Sous-Préfet de Mayenne,

Fait à Évron, le 9 Septembre 2022.

Le Maire délégué,


Isabelle DUTERTRE.

