



BUREAU VERITAS
STRASBOURG
4 rue du Parc
Oberhausbergen
67088 STRASBOURG Cedex 2

A l'attention de M. SCHLEPP
COMMUNE DE BISCHOFFSHEIM
MAIRIE
1 RUE DES ECOLES
67870 BISCHOFFSHEIM

Téléphone : 03 88 56 84 84

Télécopie : 03 88 56 84 56

Email : bvalsace@fr.bureauveritas.com

**Rapport de vérifications de l'état d'entretien et de bon
fonctionnement des installations
APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN
TEMPERATURE
CUISINE LE CASTEL**

INTERVENTION : du 10/04/2014
LIEU D'INTERVENTION : CASTEL / CERCLE SAINT GERARD
5A RUE DU CASTEL
67870 BISCHOFFSHEIM

Rapport n° 2603592/16.2.1.R
Date du rapport : 11/04/2014

Rédigé par : Stéphane BALAY

Ce rapport contient 1 fiche(s)

Ce document a été validé par son auteur.

Sommaire

PREAMBULE	2
Fiche n°1 / APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE / Cuisine / BISCHOFFSHEIM.....	3

PREAMBULE

Bureau Veritas a le plaisir de vous remettre le rapport de vérification périodique de vos installations de APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE.

Ce rapport mentionne le classement de l'établissement, les caractéristiques techniques essentielles, la déclaration des modifications apportées aux installations, les éventuelles actions à entreprendre ainsi que le contenu de la prestation effectuée par Bureau Veritas.

Les inspections ont été menées dans les parties rendues visibles et accessibles.

Ce rapport ne comprend pas la vérification de la conformité des installations.

RAPPELS SUR LES OBLIGATIONS DU CHEF D'ETABLISSEMENT

Sur la base de l'ensemble des informations en sa possession et notamment des « avis généraux » du présent rapport, le client est responsable des suites à donner au présent rapport.

Le client doit consigner la vérification ayant fait l'objet du présent rapport dans le registre de sécurité de l'établissement.

PERSONNE(S) RENCONTREE(S)

Notre interlocuteur a été accueilli par : M. HUBSCHER.

RECAPITULATIF DES OBSERVATIONS

Fiche n° 1	APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE	
	Localisation :	BISCHOFFSHEIM
	Avis Général	Satisfaisant. L'état d'entretien et de fonctionnement des installations n'appelle pas d'observations de notre part.

Fiche n° 1	APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE
Localisation : BISCHOFFSHEIM	
Lors de la vérification de l'équipement, nous avons été accompagnés par : M.HUBSCHER	

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ETABLISSEMENT

GENERALITES

Texte de référence :	Code de la Construction et de l'Habitation	Année de 1ère mise mise en service :	1980
Nature de l'établissement :	Etablissement Recevant du Public	Origine du classement :	Sur déclaration du chef d'établissement
Type :	L,R,X,R	Catégorie :	3

LOCAL

Local :	Cuisine		
Type :	Grande cuisine isolée		
Ventilation du local : Amenée d'air :	Naturelle	Type d'amenée d'air :	Conduit
Ventilation du local : Evacuation :	Mécanique	Type évacuation :	Hotte
Evacuation de l'air vicié/buées/graisses : Asservissement à :	Amenée d'air mécanique	Principe de mise en route :	Interrupteur 5 positions
Localisation de la commande :	dans la cuisine		
Evacuation des fumées : Principe de mise en route :	/	Localisation commande manuelle :	/
Type du dispositif d'arrêt d'urgence : Gaz :	/	Electricité :	Interrupteur force

Appareils de cuisson

Type d'appareil	Marque / Modèle	Energie	Nombre
Friteuse	ELFRAMO	Electricité	1
Chariot de remise en température	Délerue	Electricité	1
Four	Bonnet	Gaz et électricité	1
Piano de cuisson	Bonnet	Gaz	1

ASPECTS DOCUMENTAIRES

Modification des installations

Modifications déclarées par l'exploitant :	Aucune modification n'a été déclarée par le chef d'établissement
--	---

Fiche n° 1	APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE
Localisation : BISCHOFFSHEIM	
Lors de la vérification de l'équipement, nous avons été accompagnés par : M.HUBSCHER	

AVIS GENERAL
Satisfaisant. L'état d'entretien et de fonctionnement des installations n'appelle pas d'observations de notre part.

Fiche n° 1	APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE
Localisation : BISCHOFFSHEIM	
Lors de la vérification de l'équipement, nous avons été accompagnés par : M.HUBSCHER	

LISTE DES POINTS APPLICABLES

L'ensemble des points que nous avons examinés lors de notre intervention sont listés ci-après. Ces points sont jugés satisfaisants, sauf avis contraire mentionné plus haut aux paragraphes des points non satisfaisants ou non vérifiés.

Le présent rapport prend en compte les seuls points applicables à vos installations. A ce titre, la numérotation des opérations de contrôle peut donc apparaître discontinue.

A ASPECTS DOCUMENTAIRES	11 DISPOSITIFS D'ARRET D'URGENCE
A.1 Registre de sécurité A.2 Modification des installations A.3 Entretien et maintenance A.4 Etat des actions de maintenance	Dispositifs d'arrêt d'urgence
4 APPAREILS	
4.2 Appareils de cuisson ou de remise en température	
9 VENTILATION	
9.1 Amenée d'air 9.2 Evacuation de l'air vicié, des buées et des graisses 9.2.1 Filtres 9.2.2 Hotte 9.2.3 Conduits de raccordement 9.2.4 Extracteur 9.2.5 Asservissement 9.2.6 Rejet 9.3 Evacuation des fumées	

«Référentiel» v3 - GC

REMARQUES CLIENTS
A - ASPECTS DOCUMENTAIRES > A.4 - Etat des actions de maintenance
Interne