



Bureau Veritas Exploitation SAS

STRASBOURG
4 rue du Parc
Oberhausbergen
67088 STRASBOURG Cedex 2 France
Téléphone : 03 88 56 84 84
Mail : erdi.alatli@bureauveritas.com

A l'attention de Mme LORENTZ Nathalie

MAIRIE BISCHOFFSHEIM
1 RUE DES ECOLES
67870 BISCHOFFSHEIM

Rapport mis à disposition sur le site BVLink
<https://bvlink.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 Espace sportif et Culturel



Intervention du 17/07/2025

Coordonnées du site :

Nom du site : MAIRIE

Latitude : 48.4867

Longitude : 7.489



Lieu d'intervention : ESPACE SPORTIF ET CULTUREL

1 RUE DES ECOLES

67870 BISCHOFFSHEIM

Numéro d'affaire : 9554644

Référence du rapport : 9554644/11.5.1.R

Rédigé le : 28/07/2025

Par : Erdi ALATLI

Ce document a été validé par son auteur

Références client

ESPACE SPORTIF ET CULTUREL

Ce rapport contient 2 fiches

Préambule

Bureau Veritas a le plaisir de vous remettre le rapport de vérification périodique de vos installations.

Ce rapport comprend au minimum deux fiches :

- Une fiche « aspect documentaire » qui mentionne les documents mis à disposition lors de la vérification, la déclaration des modifications apportées à l'installation et les éventuelles observations liées à cette fiche.
- Une fiche « équipement » qui précise le type d'installation et mentionne l'identification de l'établissement, son classement, le texte de référence, les caractéristiques techniques essentielles, l'avis général, les éventuelles actions à entreprendre ainsi que le contenu de la prestation effectuée par Bureau Veritas, à l'aide des moyens mis à sa disposition.

Rappel des principes d'intervention

La vérification a été réalisée en référence à la réglementation mentionnée dans la fiche équipement.

Les examens effectués ainsi que les éventuelles mesures et participations aux essais ont été réalisés :

- dans la configuration présentée le jour de la vérification ;
- sur les parties visibles et accessibles ;
- sans démontage ;
- sans intervention nécessitant la modification ou le dérèglement des circuits ou dispositifs de sécurité ;
- en utilisant les accès permanents ou spécialement aménagés, appropriés et conformes à la réglementation.

A défaut d'une mention contraire dans les fiches du présent rapport, la vérification ne porte pas sur :

- les opérations d'entretien, de vérification interne et de nettoyage des conduits d'évacuation des produits de la combustion et de ventilation ;
- la vérification du fonctionnement des appareils d'utilisation et de leurs accessoires de sécurité ou d'alarme ;
- la vérification des réservoirs de stockage d'hydrocarbures liquéfiés au regard de la réglementation des appareils à pression, des installations classées au regard de la protection de l'environnement et des réservoirs enterrés ;
- la recherche précise et exhaustive des points de fuite éventuelle, si le réseau est jugé non étanche (dans le cas de l'utilisation d'un manomètre ou d'un compteur) ;
- la vérification de la chaufferie et de ses installations vis-à-vis des prescriptions applicables aux installations classées (rubrique n° 2910) ;
- la vérification périodique de l'efficacité énergétique des chaudières.

Par ailleurs, Bureau Veritas ne peut être tenu pour responsable des dommages provoqués lors de la vérification soit par :

- les essais de fonctionnement, ceux-ci ayant pour objectif de vérifier l'absence d'anomalie dans le fonctionnement de l'appareil ;
- les tests d'étanchéité, ceux-ci ayant pour objectif de vérifier l'absence de fuites sur les canalisations de distribution de gaz.

Le présent document n'est pas un rapport de vérification de la conformité de l'installation.

Actions à mener

Sur la base de l'ensemble des informations en sa possession et notamment des « avis généraux » du présent rapport, **le client doit prendre en compte ces avis et, le cas échéant, remédier aux anomalies ou défauts constatés lors de la vérification.**

Enfin, le client doit tenir à jour un registre de sécurité par établissement, y consigner sa propre conclusion à partir des résultats des vérifications, y annexer le présent rapport et le tenir à disposition des utilisateurs, des autorités et de l'organisme de contrôle.

Critères	Pictogrammes		
			
✓ Sans observation ✓ 100% des équipements vérifiés	✓	✓	✗
✓ 100% des essais réalisés ✓ 100 % des points vérifiés	✓	✗	✗ ou ✓

Personne(s) rencontrée(s)

Nous n'avons pas été accueillis lors de notre arrivée sur le site.

Elément(s) objet(s) du présent rapport

ASPECT DOCUMENTAIRE

- ✓ Fiche n° 1 : Localisation : 3B, RUE DU STADE / 67870 BISCHOFFSHEIM
Identification : GC

Avis général : **Satisfaisant.**

APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE

- ✓ Fiche n° 2 : Localisation : 3B, RUE DU STADE / 67870 BISCHOFFSHEIM
Identification : GC

Avis général : **Satisfaisant.**

Localisation : 3B, RUE DU STADE > 67870 BISCHOFFSHEIM

Lors de la vérification de l'équipement, nous avons été accompagnés par : **Mr. LIENHART**



Avis général : Satisfaisant.

Registre de sécurité

Type :	Registre de sécurité	
Date du document :	03/05/2022	
Présenté :	Oui	

Carnet de maintenance/d'entretien

Type :	Carnet de maintenance/d'entretien	établi par :	SASU WALTER P
Date du document :	05/2023		
Présenté :	Oui		

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.

4 Registre de sécurité	6 Carnet de maintenance/d'entretien
	8 Autres documents communiqués par l'exploitant
	9 Suivi des modifications réalisées

«Référentiel» v1 - ASPECT DOCUMENTAIRE

Localisation : 3B, RUE DU STADE > 67870 BISCHOFFSHEIM

Lors de la vérification de l'équipement, nous avons été accompagnés par : **Mr. LIENHART**



Avis général : Satisfaisant.

Description sommaire de l'établissement

Généralités

Texte de référence :	Code de la Construction et de l'Habitation	Année de 1ère mise en service :	2007
Nature de l'établissement :	Etablissement Recevant du Public	Origine du classement :	Registre de sécurité
Type :	L, N, X	Catégorie :	2
Effectif du public :	1100		

Local

Local :	Cuisine		
Type :	Grande cuisine isolée		
Ventilation du local : Amenée d'air :	Mécanique	Type d'amenée d'air :	Bouche de soufflage
Ventilation du local : Evacuation :	Mécanique	Type évacuation :	Hotte
Evacuation de l'air vicié/buées/grasses : Asservissement à :	Amenée d'air mécanique	Principe de mise en route :	Interrupteur
Localisation de la commande :	dans la cuisine		
Evacuation des fumées : Principe de mise en route :	Interrupteur	Localisation commande manuelle :	A l'intérieur et à l'entrée de la cuisine
Type du dispositif d'arrêt d'urgence : Gaz :	/	Electricité :	Coup de poing
Autres :	/		

Appareils de cuisson

Type d'appareil	Marque / Modèle	Energie	Nombre
Piano de cuisson	THIRODE	Electricité	4
Armoire chaude	BOURGEAT	Electricité	1
Four	MKN Flexi Combi	Electricité	1

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.

4 Appareils	11 Dispositifs d'arrêt d'urgence
4.2 Appareils de cuisson ou de remise en température	Dispositifs d'arrêt d'urgence
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» v6 - GC

Information complémentaire à l'attention du client

11 - Dispositifs d'arrêt d'urgence > - Dispositifs d'arrêt d'urgence

Les deux arrêts d'urgence "Force Cuisine" ont bien été testé lors de notre passage sur site le 17/07/2025, et sont fonctionnels.