

**Bureau Veritas Exploitation SAS**

ENNERY  
5 rue Pablo Picasso  
CS 20111  
57365 ENNERY France  
Téléphone : 03 87 39 93 10  
Mail : nasser.bellal@bureauveritas.com

**A l'attention de Mme Weisse Laura**

UNION GROUPEMENTS D ACHATS PUBLICS  
AVENUE JEAN MONNET  
57380 FAULQUEMONT

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

Appareil de cuisson et de Remise en température



**Intervention du 19/11/2024**

**Coordonnées du site :**

**Nom du site :** PISCINE

**Latitude :** 49.0537

**Longitude :** 6.594



**Lieu d'intervention :** PISCINE

RUE DE LA PISCINE

57380 FAULQUEMONT

**Numéro d'affaire :** 18785675

**Référence du rapport :** 18785675/48.2.1.R

**Rédigé le :** 19/11/2024

**Par :** Nasser BELLAL

Ce document a été validé par son auteur

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.

Pictogrammes			
	SANS ECART	SANS OBSERVATION Mais Non Vérifié	AVEC ECART
Critères			
✓ Sans observation ✓ 100% des équipements vérifiés	✓	✓	✗
✓ 100% des essais réalisés ✓ 100 % des points vérifiés	✓	✗	✗ ou ✓

## Personne(s) rencontrée(s)

Notre interlocuteur a été accueilli par : M.Marion.

## Elément(s) objet(s) du présent rapport

### ASPECT DOCUMENTAIRE

- ✓ Fiche n° 1 : Localisation : Appareil de cuisson / Et de Remise en température  
Identification : Piscine, DUF de Faulquemont

Avis général : **Satisfaisant.**

### APPAREILS DE CUISSON OU DE REMISE EN TEMPERATURE

- ✓ Fiche n° 2 : Localisation : Appareil de cuisson / Et de Remise en température  
Identification : Piscine, DUF de Faulquemont

Avis général : **Satisfaisant.**

**Localisation :** Appareil de cuisson > Et de Remise en temperature

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



**Avis général : Satisfaisant.**

#### Registre de sécurité

Type :	<b>Registre de sécurité</b>	établi par :	<b>DUF</b>
Présenté :	<b>Oui</b>		

#### Carnet de maintenance/d'entretien

Type :	<b>Carnet de maintenance/d'entretien</b>	
Présenté :	<b>Non</b>	

**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

«Référentiel» v1 - ASPECT DOCUMENTAIRE

**Localisation :** Appareil de cuisson > Et de Remise en temperature

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



**Avis général : Satisfaisant.**

## Description sommaire de l'établissement

### Généralités

Texte de référence :	<b>Code de la Construction et de l'Habitation</b>	
Nature de l'établissement :	<b>Etablissement Recevant du Public</b>	
Type :	<b>X</b>	Catégorie : <b>3</b>
Effectif du public :	<b>399</b>	

### Local

Local :	<b>SALLE DE PAUSE</b>	
Ventilation du local : Amenée d'air :	<b>Mécanique</b>	Type d'amenée d'air : <b>Bouche de soufflage</b>
Ventilation du local : Evacuation :	<b>Mécanique</b>	Type évacuation : <b>Hotte à filtre</b>
Evacuation de l'air vicié/buées/grasses : Asservissement à :	<b>Amenée d'air mécanique</b>	Principe de mise en route : <b>Interrupteur</b>
Localisation de la commande :	<b>Local coffre</b>	
Electricité :	<b>Interrupteur différentiel force</b>	

### Appareils de cuisson

Type d'appareil	Marque / Modèle	Energie	Nombre
<b>Plaque à induction</b>	<b>Electrolux</b>	<b>Electricité</b>	<b>1</b>
<b>Micro onde</b>	<b>Samsung</b>	<b>Electricité</b>	<b>2</b>

**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 Aménée 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	
9.3 Evacuation des fumées	

«Référentiel» v6 - GC