

Partie 3. RONDES DE SURVEILLANCE ET SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES RONDES

Savoir :

1. Effectuer une ronde selon un itinéraire et une fréquence définis ;
2. Adapter son comportement lors d'une ronde ;
3. Comprendre la notion et les objectifs de la ronde aléatoire.

LA RONDE



Est une technique de surveillance qui consiste à parcourir un itinéraire prédéterminé,

Il s'agit d'effectuer un contrôle visuel des lieux, installations, matériels de façon à déceler des ANOMALIES (défaillance technique, pannes, intrusion, menace d'incendie, menace d'accident du travail, de maladie professionnelle, menace sanitaire, sûreté, technologique (rupture de confinement), environnement), qui pourraient réduire le niveau de sécurité mis en place dans l'établissement

Les anomalies détectées doivent être signalées (oralement et par écrit) le plus tôt possible aux responsables pour être corrigées dans les meilleurs délais.

DIFFÉRENTES RONDES

1. **RONDE À VUE:** passage sur des points du bâtiment sans pointer
2. **RONDE POINTÉE:** le passage sur certains points est enregistré par un contrôleur de ronde pour prouver le passage.
3. **RONDE ALEATOIRE** lieux de passage sans horaires fixes en surveillance sûreté: dissuader la malveillance (vol, dégradation, ...)
4. **RONDE FIXE A ITINERAIRE PROGRAMME:** passage par des points de contrôle obligatoires non changeables en surveillance incendie.
5. **RONDE GENERALE:** passer dans tous les locaux , éteindre les lumières, fermer les portes,, prévenir les risques incendie, accident, ...
6. **RONDE TECHNIQUE** ou « partielle » passer dans les locaux techniques, ..., détecter des défaillances, des risques d'accidents, ..
7. **RONDE DE FERMETURE:** fermer les accès de l'établissement, activer les alarmes anti-intrusion,
8. **RONDE D'OUVERTURE DES LOCAUX:** ouvrir les accès de l'établissement pour permettre l'activité (déverrouiller les sorties, absence de gel, vacuité des dégagements, mise en lumières des halls et escaliers, ...)
9. **RONDE COMPLEMENTAIRE:** surveillance de travaux particuliers, VIP, employés isolés, événements, ...



FREQUENCE DES RONDES

Exigences de l'assureur / règle APSAD R6



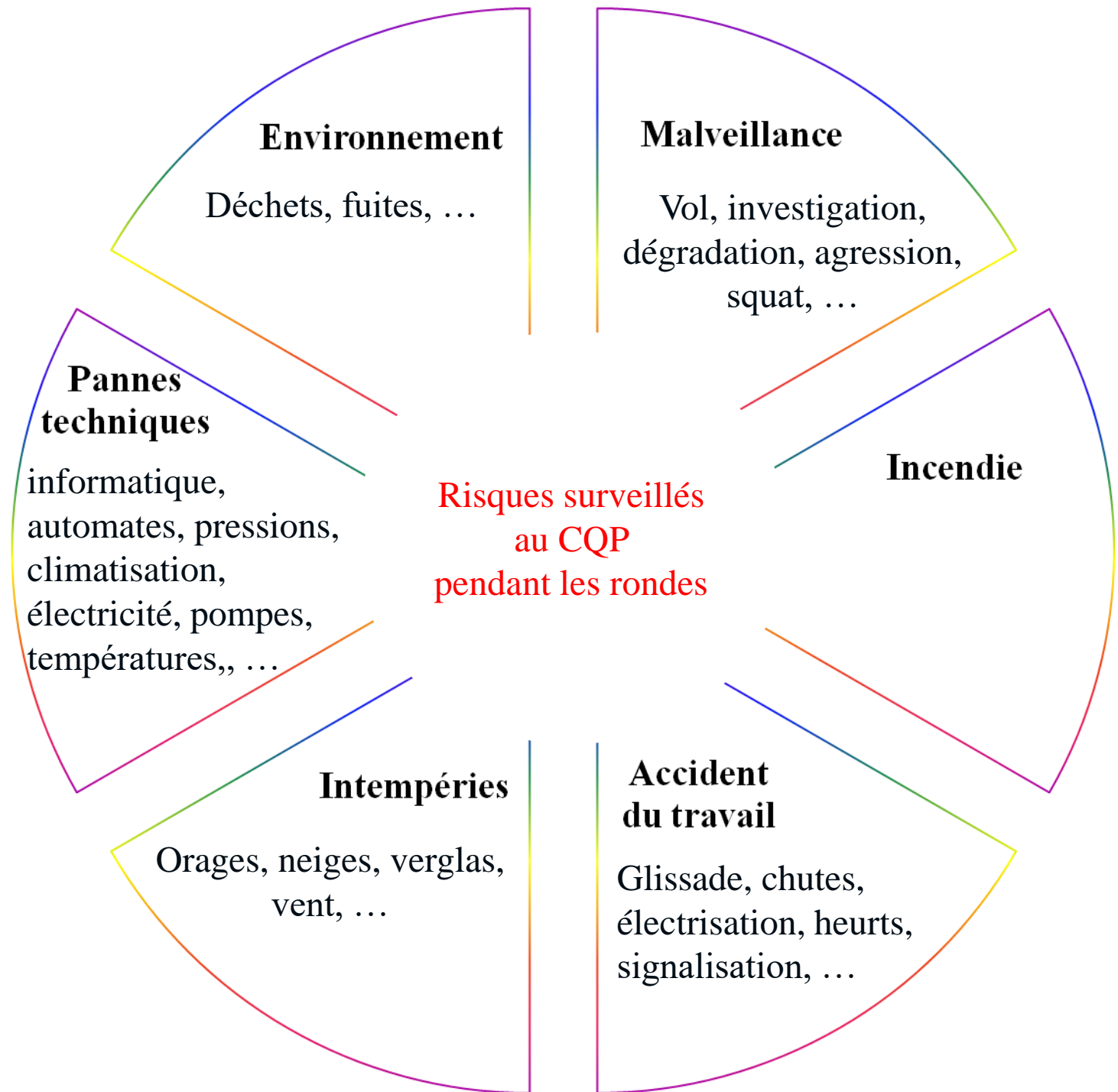
EN JOUR:

Rien d'imposé mais surveillance régulière dans tout l'établissement

EN NUIT Ou en période de non occupation « inactivité totale ou partielle »

Ronde effectuée avec un contrôleur de ronde et un émetteur récepteur

- Une ronde après le départ des occupants (du ménage si cette activité suit la fin du travail)
- + une ronde 1 h après la première
- + une ronde toutes les 3 h ensuite



LA RONDE

QUE VERIFIER PENDANT LA RONDE



1. **Portes, ouvertures et fenêtre des locaux fermés**
2. **Portes non bloquées**
3. **Les portes se referment complètement après ouverture**
4. **Les dispositifs fonctionnent**
5. **Absence d'intrus**
6. **Dégagements:** vacuité, déverrouillage des sorties, éclairage de sécurité fonctionnel
7. **Électricité:** appareils éteints, surcharge, lumières des locaux éteintes, état apparent, trous rebouchés
8. **Locaux à risques, gaines techniques:** non encombrés, propres, identifiés, fermés à clé.
9. **SSI:** tous ses constituants identifiés en zone et point, état du TS, test lampe, test batterie
10. **Désenfumage:** organes fermés, état apparent, commandes de proximité des MDF sur « on »
11. **Boîtiers de commande:** identification, accessibilité, état apparent, outils brise glace
12. **Affichage:** Moyens de Secours, PCF, plans, handicapés, SSI, dégagements, PTI, boîtiers de commande, locaux, conduites de fluides et vannes, dessertes, avis relatif au contrôle
13. **Moyens d'extinction:** bon état apparent, signalés, visibles de loin, accessibles
14.

INTINERAIRE DE RONDE



Le nombre, les horaires et le parcours des rondes sont déterminés:

1. Selon l'implantation des bâtiments, la nature des points dangereux et sensibles.
2. Selon le niveau de sécurité à maintenir (exigences de l'exploitant, de l'assureur (règles APSAD R6, R8)),

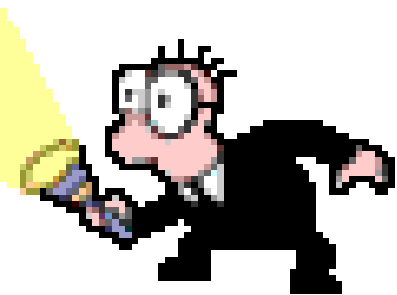
Il s'agit de surveiller certains points dangereux, points sensibles

Il doit permettre une surveillance complète du site (intérieur et extérieur). Ce n'est pas une course contre la montre.

Le cheminement de ronde est proposé par le responsable sécurité et validé par le responsable d'exploitation du site voir de l'assureur.

La ronde peut être « à vue » ou « pointée » (chaque point de passage est enregistré sur un contrôleur de ronde)

La ronde enregistrée permet de prouver que la ronde a bien été effectuée suivant le tracé de ronde prévu, dans un horaire prévu, dans le respect des consignes.



DÉPART EN RONDE



1. Ceinturon ajusté à sa taille
2. Porte émetteur-récepteur avec émetteur récepteur
3. Porte lampe torche avec lampe torche, test de la lampe torche
4. Passe général présent et en bon état
5. Stylo / carnet
6. « Essai radio »: la communication est audible dans les 2 sens (émetteur / récepteur)
7. « Reçu fort et clair »
8. Départ en ronde, dire son départ en ronde et noter son départ en ronde sur la main courante.
9. Si l'agent est seul il doit s'équiper du PTI
10. Ne pas utiliser les appareils élévateurs
11. Si 2 personnes font la ronde: marcher en décalé

RONDE POINTEE



1. Pointer au départ de ronde
2. Chaque point à surveiller
3. En fin de ronde



Au retour de ronde l'agent enregistre son parcours, le contrôle, enregistre sa ronde sur la main courante (départ, anomalies constatée, corrections prévues, retour, personnes alertées si).

QUELQUES CONTRÔLEURS DE RONDE

« Rondier », « horodateur de ronde »





RONDE D'OUVERTURE

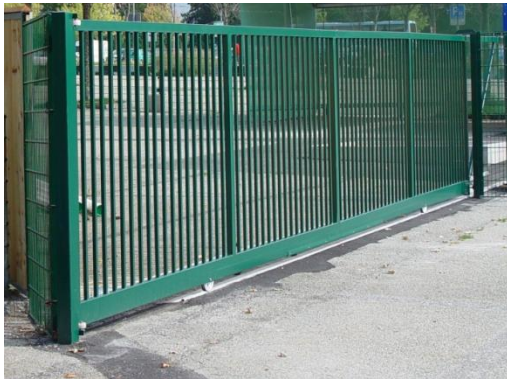
OUVRIR L'ÉTABLISSEMENT À L'ACTIVITÉ

1. Mettre en lumière le site
2. Ouvrir les grilles et barrières, vacuité des dessertes
3. Ouvrir les accès de l'immeuble pour permettre l'accès aux personnes (visiteurs, personnel)
4. Mettre en service les tambour porte tournante et tourniquets d'accès à l'immeuble
5. Mettre en service (débloquer) les portes à ouverture automatique latérale (hall d'accueil, accès personnel)
6. Déverrouiller les sorties de secours (aucune sortie ne doit empêcher l'évacuation des occupants), et ouvrir complètement ces issues pour vérifier l'ouverture totale possible et l'éventuel sol glissant.
7. Essai de fonctionnement de l'alarme silencieuse de l'hôtesse
8. Essai de fonction de l'alarme et de l'interphone de chaque ascenseur et de chaque monte charge
9. Bon fonctionnement de l'ascenseur du milieu si 3 ascenseurs dans une même gaine d'ascenseur
10. Tester le bon fonctionnement de l'arrêt d'urgence des escaliers mécaniques à chaque extrémité
11. Vérifier la vacuité de la voie accessible aux secours (voie engins, voie échelle: aucun stationnement, aucun dépôt, aucun encombrant)
12. Téléphone d'alerte extérieure si ligne directe pompiers (TASAL: téléphone à surveillance automatique de ligne)
13. Téléphone rouges et interphones d'alerte intérieure, interphones EAS

RONDE DE FERMETURE

Fermer l'accès à l'établissement:

1. Fermer les grilles et barrières
2. Fermer les accès de l'immeuble
3. Mettre en hors service les tambour et tourniquets d'accès à l'immeuble
4. Mettre en hors service (bloquer) les portes à ouverture automatique latérale (hall d'accueil, accès personnel)
5. Verrouiller les sorties de secours après le départ de tous les occupants
6. Mettre hors service certains appareils ascenseurs: monte dossier, monte plat,...
7. Éteindre certaines lumières
8. Éteindre les enseignes lumineuses



Toutes les anomalies constatées sont écrites sur la main courante
accidents, incidents, dysfonctions, pannes, ..., intrusion,

RONDE GENERALE

Passer dans tous les locaux pour détecter: anomalies, incidents, odeurs suspectes, mises en dangers d'autrui:

1. Fermer les fenêtres, éteindre les lumières, éteindre les appareils restés sous tension (saufs ordinateurs imprimantes, internet): cafetières, bouilloires, bougies, encens, lampes de bureau allumées, vidéo projecteurs, rétroprojecteurs, plaques de cuisson, cuves de cuisson, appareils de chauffage d'appoint (signaler impérativement leur présence au chef de sécurité), repérer les cendrier et les signaler, photocopieuses.
2. Fermer les locaux
3. Visiter tous les toilettes (présence humaines, malaises cardiaques, fuites)
4. Visiter tous les locaux techniques sauf local livraison EDF, transformateur HT / BT (haute tension, basse tension): anomalies de fonctionnement, fuites, bruits, dérangements.
5. Refermer à clé tous les locaux à risques moyens et importants
6. Les gaines techniques électriques sont fermées à clé, absence de mégots
7. Plaques de faux plafond présentes
8. Enlever les calles, crochets qui empêchent la fermeture des portes coupe feu: escaliers, circulation, locaux à risques moyens et importants, SAS d'intercommunication
9. Les extincteurs sont toujours visibles de loin, faciles d'accès, en bon état apparent, avec goupille et plomb
10. Les escaliers, circulations horizontales et issus de secours sont libres de tout encombrement
11. Les exutoires, ouvrants et volets de désenfumage sont fermés
12. Risques d'accident

RONDE TECHNIQUE

Visiter les locaux techniques: identifier des défaillances diverses, T°, pressions, fuites, bruits,

- ❖ Chaufferie, locaux électriques très basse tension, locaux GE / GES, réserve de fioul,
- ❖ Distribution d'eau, locaux surpresseurs incendie (RIA, SPK, CH, brumisation HP, IEAM)
- ❖ Locaux climatisation,
- ❖ Machinerie d'ascenseur
- ❖ Cuisine; informatique et autres selon site

1. Ces locaux (à risques particuliers moyens et importants) sont fermés à clé et identifiés, leur ferme porte sont fonctionnels, la fermeture est étanche
2. Risque affiché sur les portes
3. Tous les boîtiers de commande sont identifiés, bon état apparent
4. Les schémas de principe des installations sont affichés, en bon état dans les locaux
5. Pression correctes sur les surpresseurs RIA, sprinkler (graphes, encre), colonnes humides
6. Propreté des gaines techniques (pas d'encombrants, ni combustibles), portes verrouillées. Tous les conduits sont identifiés par leur 3 couleurs conventionnelles, sens de circulation des fluides présents visibles; les vannes sont numérotées
7. Salles informatiques, centraux téléphoniques: température, hygrométrie, humidité des salles informatiques / téléphone
8. Chambre froides du restaurant interne d'entreprise (RIE): fourchette de température à vérifier, rupture de la chaîne du froid
9. Cuisine: plaques et cuves chauffantes éteintes; robinets d'eau fermés
10.

RONDE PARKING



1. Issues de secours fermées obstruées, ouvertes, fonctionnelles
2. Signalisations diverses
3. Véhicules détériorés
4. Barrières fonctionnelles
5. Portails et portillons
6. Macarons des véhicules
7. Stationnements légitimité, durée
8. Numérotations des places
9. Éclairage de sécurité
10. Accès handicapés
11. Vacuité des SAS et escaliers
12. Aucun dépôt, ni stockage
13. Ventilation, désenfumage
14. Moyens de secours et moyens d'extinction
15. Alarme évacuation et ses asservissements
16.

RONDE TRAVAUX PAR POINTS CHAUDS

Tout apport de flammes, chaleur, étincelles

1. **Le soudage** à l'arc électrique, au chalumeau à gaz, travaux en toiture d'étanchéité (bitume), pose d'enseignes, dégivrage au chalumeau, dégel des tuyaux,
2. **Les coupages** et meulages, oxycoupage, laser, tronçonnage perçage ébardage; disquieuses, tronçonneuses,



PERMIS DE FEU
Permis de Travail par Points Chauds

N°: _____

Le permis de feu est délivré pour un travail par points chauds qui comporte un risque d'incendie ou de brûlure par projection de matière incandescente. Il est valable pour une durée limitée et doit être renouvelé si nécessaire.

MANDATEUR (L'entrepris(e) ou son représentant légal) **EXÉCUTIF** (Préposé de l'entreprise)

Nom / Prénom: _____ Service de destination: _____
 Fonction: _____ Intitulé de l'opération: _____
 Représentant qualifié: _____

DATES D'ÉMISSION

DU
À

PERSONNEL INTERVENANT

Répondable de la sécurité générale de l'opération: _____
 Préposé autorisé à l'usage: _____

DESCRIPTION DES TRAVAUX

Soudage au chalumeau Soudage électrique
 Soudage à l'arc Oxyacétylène
 Meulage / Tronçonnage Autre (préciser): _____
 Description détaillée des travaux: _____

RISQUES PARTICULIERS **CONSIGNES PARTICULIÈRES**

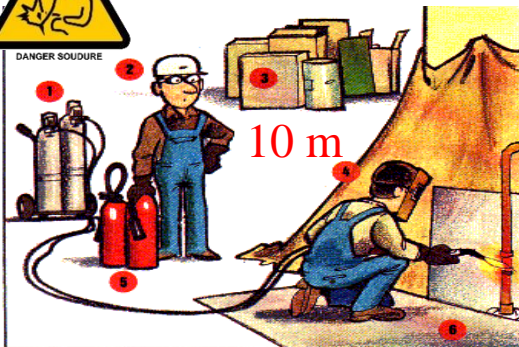
INDICATIONS PARTICULIÈRES **Moyens de protection**

REMARQUES DE LA "TÉMOIGNAGE" (à remplir au fur et à mesure)

Signature

Émission: _____ Réception: _____ Date: _____ Date: _____
 Nom: _____ Nom: _____ Vite: _____ Vite: _____

Notes: (Continuer) / Réviser / Relever de la validité / Non / Continuer



1. Les travaux par point chauds commencent après la rédaction du permis de feu
2. Pendant ces travaux des rondes sont réalisées de façon à prévenir le risques d'incendie, les accidents professionnels liés à ces travaux.
3. La fréquence de ces rondes pendant les travaux est fixée par le chef de sécurité (½ h, 1 h)
4. **L'agent lors de son passage pendant travaux**
 - a. Observe les points de chute des projections incandescentes
 - b. S'assure que tout objet chauffé est déposé sur un matériau ne craignant pas la chaleur
 - c. S'assure que les opérateurs portent bien leur protections individuelles,
 - d. S'assure que les matériels de soudures soient bien sous maîtrise des opérateurs
 - e. Surveiller les transferts de chaleur
 - f. S'assure qu'il n'y a pas de feu couvent
 - g. S'assure que le public et le personnel ne sont pas mis en danger par ces travaux
 - h. Le travailleur n'est pas isolé (R6 annexe4)
 - i. Les moyens d'alerte et d'extinction sont en place
 - j. Les conditions écrites dans le permis de feu n'ont pas changées,



RONDE EN CUISINE

Chambres froides



Il est demandé aux agents d'effectuer une ronde de surveillance en cuisine sur le fonctionnement des appareils de conservation des aliments pour éviter une rupture de la chaîne du froid:

1. Chambres froides
2. Distributeurs de sandwich
3. Armoires réfrigérées
4. Vitrines réfrigérées
5. Machines à glaçons
6. Refroidisseurs d'eau
7. Laboratoires



Vitrines



La rupture de la chaîne du froid

Toute hausse de la température $> 2^{\circ}\text{C}$ au-dessus des seuils, va accélérer la croissance microbienne sur le produit, réduire la durée de vie du produit et rendre ce produit dangereux à la consommation en plus de la perte de goût.

Il y a rupture de la chaîne du froid si la température

- dépasse $+ 4^{\circ}\text{C}$ pour les produits très périssables,
- au delà de $+ 8^{\circ}\text{C}$ pour les produits périssables
- au-delà de $- 18^{\circ}\text{C}$ pour les surgelés.



INTOXICATION ALIMENTAIRE



750 000 intoxications alimentaires sont identifiées / an en France dont 85 000 personnes hospitalisés et 400 morts.

On parle de **Toxi-intoxication alimentaire collective (TIAC)** lorsqu'au moins 2 personnes, d'un environnement proche (*travail, maison*), souffrent des mêmes symptômes dus à une infection bactérienne, virale, parasitaire, par ou par toxine, prions,

Les intoxications alimentaires résultent de l'ingestion d'aliments contaminés par un microorganisme nocif ou un agent pathogène.

Les microorganismes pouvant causer des toxi-infections alimentaires sont les virus, les parasites et les bactéries. Les bactéries sont le plus souvent mises en cause dans les cas d'intoxications alimentaires.

La plupart du temps, l'intoxication alimentaire est provoquée par la consommation de produits aliments, boissons, contenant des toxines libérées par la croissance des bactéries due à l'augmentation de température.

Sa consommation peut produire, de 1 h à plusieurs jours après consommation, une intoxication alimentaire (IA): avec diarrhée, maux de tête, fièvre, nausées, vomissement, douleurs intestinales, crampes d'estomac, déshydratation grande fatigue ou inflammations des méninges, des poumons, septicémie (sang), rhino-pharyngites et mort.

INTOXICATION ALIMENTAIRE

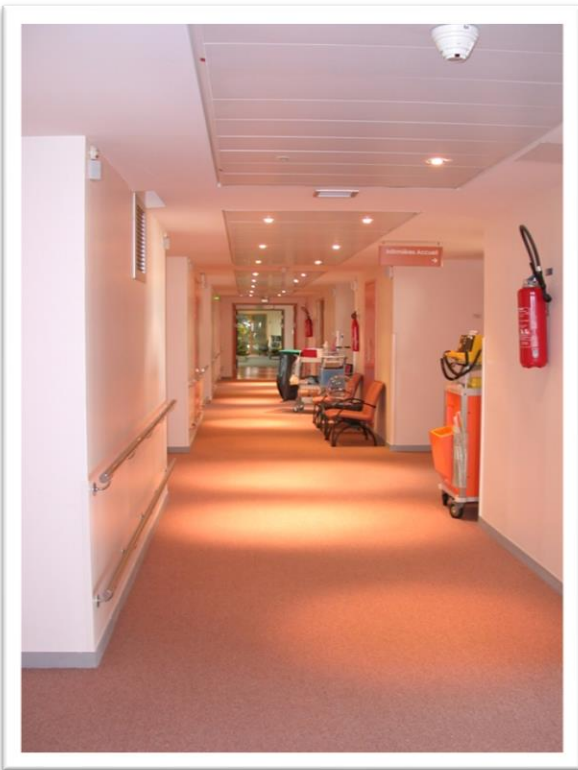


L'administration de substances nuisibles ayant porté atteinte à l'intégrité physique ou psychique d'autrui est punie des peines mentionnées aux articles 222-7 à 222-14-1 suivant les distinctions prévues par ces articles

Le crime d'empoisonnement ne peut être caractérisé que si l'auteur a agi avec l'intention de donner la mort, élément moral commun à l'empoisonnement et aux autres crimes d'atteinte volontaire à la vie de la personne. (Chambre Criminelle 18 juin 2003, n°02-85.199 : Bull. crim. n°127)

L'article 221-5 du Code Pénal énonce que : « Le fait d'attenter à la vie d'autrui par l'emploi ou l'administration de substances de nature à entraîner la mort constitue un empoisonnement.

L'empoisonnement est puni de 30 ans de réclusion criminelle. Il est puni de la réclusion criminelle à perpétuité lorsqu'il est commis dans l'une des circonstances prévues aux articles 221-2, 221-3 et 221-4.



RONDE TROTTOIRS DU SITE

DÉNEIGEMENT DES TROTTOIRS

Si arrêté municipal du maire: la jurisprudence a reconnu au maire le pouvoir de prescrire par arrêté municipal aux riverains des voies publiques de balayer le trottoir, escaliers situés devant leur habitation (*l'article L.131-2 du code des communes*). Ceci inclut le déneigement des trottoirs.

Le nettoyage des trottoirs (voie publique) appartient soit au département soit à la commune soit aux occupants d'un site
Épandage de sel (*sauf trottoirs et chaussées bordées d'arbres ou de monuments*), sable, sciure de bois, cendres, gravier.

En cas de négligence avérée, le propriétaire commet une faute qui engage sa responsabilité sur le fondement des articles 1382 et 1383 du code civil, art. L2212-2 du code général des collectivités territoriales et art R 610-5 du code pénal (Cour de cass., chambre civile 1, 19 juin 1980, JEANNOT n° 78-16360); art 99-8 du RSD

« *Les propriétaires et occupants des immeubles riverains des voies publiques devront racler après chaque chute de neige, plusieurs fois par jour si cela est nécessaire, et tenir soigneusement balayés les trottoirs au droit de leur façade, escaliers, ou, s'il n'existe pas de trottoir, un espace de 1,50 mètre de largeur à partir du mur de façade....*

Les neiges et glaces seront mises en tas par le soin des propriétaires ou leurs représentants légaux, dans les lieux qui seront indiqués par l'autorité, de manière à ne pas gêner les circulations piétonnes ou automobiles ainsi que les écoulements naturels le long des caniveaux. »

