

## **ARRETE DU 25 JUIN 1980 MODIFIE- REGLEMENT DE SECURITECONTROLES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE DANS LES (page 17) ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC (E.R.P.)**

### **Livre II - Dispositions applicables aux établissements des quatre**

Premières catégories.

Titre 1er - Dispositions générales - Chapitre X - Installation d'appareil de cuisson destinés à la restauration

Section II - Grandes cuisines isolées des locaux accessibles au public

Section II - Grandes cuisines isolées des locaux accessibles

#### **Article GC 14 : Règles d'installation**

Les cuisines doivent comporter une extraction d'air vicié, de buées et de graisses, utilisable en cas d'incendie pour assurer le désenfumage, présentant les caractéristiques suivantes :

- les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux incombustibles.
- (Arrêté du 22 décembre 1981) " les conduits d'évacuation doivent être construits en matériaux incombustibles et leur face intérieure ne doit pas être poreuse. De plus, ils doivent assurer un coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des planchers traversés. Ces qualités doivent être maintenues dans le temps ".
- les parois des conduits doivent se trouver à au moins 0,50 mètre des parties combustibles non protégées et à au moins 0,50 mètre des circuits électriques à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson.
- les conduits doivent être munis de trappes de visite d'au moins 3 décimètres carrés d'ouverture, éloignées d'axe en axe de 3 mètres au plus, avec une trappe à chaque changement de direction de plus de 30° et une à la base de toute partie verticale du conduit munie d'un réceptacle de résidus.
- le circuit d'extraction d'air doit comporter, soit un filtre à graisse, soit une boîte à graisse, facilement nettoyables.

## Section V - Entretien et vérifications

### Article GC 18 :

#### Entretien

1 - Les appareils de cuisson doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.

2 - Les conduits d'évacuation, lorsqu'ils existent, doivent être entretenus régulièrement et ramonés **au moins une fois par semestre**.

#### Observations GHR

Il s'agit plutôt d'un dégraissage

3 - 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.

#### Observations GHR

Cette périodicité est insuffisante. Dans la pratique, ces opérations sont effectuées en général 3 fois par an. De plus, les pièces défectueuses doivent être changées.



## **ARRETE DU 22 JUIN 1990 - REGLEMENT DE SECURITE CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE APPLICABLE AUX E.R.P. DE 5EME CATEGORIE**

### Chapitre II - Règles techniques - Section IV - Installations de cuisson

1 - Les appareils de cuisson doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.

2 - Les conduits d'évacuation, lorsqu'ils existent, doivent être entretenus régulièrement et ramonés au moins une fois par semestre.

3 - Pendant la période de fonctionnement, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisse 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.