

JORF n°279 du 1 décembre 2005

Texte n°2

ARRETE

Arrêté du 10 octobre 2005 portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public

NOR: INTE0500763A

Le ministre d'Etat, ministre de l'intérieur et de l'aménagement du territoire,

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, et la notification n° 2004/0551/F effectuée en application de cette directive ;

Vu le code de la construction et de l'habitation, et notamment l'article R. 123-12 ;

Vu l'arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public ;

Vu les avis de la sous-commission permanente de la Commission centrale de sécurité,

Arrête :

Article 1

Sont approuvées les modifications et adjonctions apportées aux dispositions du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public annexées au présent arrêté.

Article 2

Les dispositions du présent arrêté sont applicables trois mois après la date de sa publication.

Article 3

Le présent arrêté et son annexe seront publiés au Journal officiel de la République française.

Article Annexe

Section II

Grandes cuisines

Article GC 9

Conditions d'isolement

§ 1. Une grande cuisine isolée des locaux accessibles au public est classée local à risques moyens et doit répondre aux exigences fixées au § 2 de l'article CO 28.

Par dérogation à l'article précité, les portes de communication en va-et-vient entre la grande cuisine et les salles de restauration peuvent être de degré pare-flammes 1/2 heure ou E 30.

§ 2. Dans le cas d'une grande cuisine ouverte sur un ou des locaux accessibles au public, l'ensemble du volume constitué par la grande cuisine et ces locaux est classé local à risques moyens au sens de l'article CO 27 et doit répondre aux exigences fixées au § 2 de l'article CO 28.

Une grande cuisine ouverte sur un local accessible au public doit en être séparée par un écran vertical fixe, stable au feu 1/4 heure ou E 15-S et en matériau classé en catégorie M1 ou A2-s1, d1.

Cet écran, jointif avec la sous-face de la toiture ou du plancher haut, doit être d'une hauteur minimale de 0,50 m sous le plafond fini de la cuisine.

§ 3. Les portes de communication entre une grande cuisine et des salles de restauration pour lesquelles une résistance au feu est requise et qui sont maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation doivent répondre aux conditions de l'article MS 60 (§ 4).

Article GC 10

Ventilation des grandes cuisines isolées

§ 1. Le système de ventilation naturel ou mécanique doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses.

L'amenée d'air ne peut être mécanique que si l'évacuation est mécanique.

§ 2. Le circuit d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses doit présenter les caractéristiques suivantes :

a) Les hottes ou les dispositifs de captation sont placés au-dessus des appareils de cuisson et construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;

b) Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides ;

c) A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la grande cuisine, les

conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i o) ;

d) Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

Article GC 11

Ventilation des grandes cuisines ouvertes

§ 1. Le système de ventilation doit permettre l'amenée d'air, l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses ainsi que l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

Le dispositif d'extraction doit être mécanique.

Lorsque l'amenée d'air est mécanique, son fonctionnement doit être asservi à celui de l'extraction.

§ 2. Le système de ventilation doit présenter les caractéristiques décrites au paragraphe 2 de l'article GC 10 complétées par les dispositions suivantes :

a) Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400 °C ;

b) Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 ;

c) Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit ;

d) Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

Art. GC 14 - Règles d'installation

1 - L'emploi de combustibles liquides de première catégorie (point d'éclair inférieur à 55 °C) est interdit.

Cette disposition ne fait cependant pas obstacle à l'emploi de petits appareils utilisant des flammes d'alcool sans pression.

2 - Des amenées d'air suffisantes doivent être prévues pour fournir aux appareils la quantité d'air nécessaire à leur fonctionnement normal.

(Arr. du 22 déc. 1981) De plus, les prescriptions de l'arrêté relatif aux dispositifs de renouvellement d'air dans les bâtiments autres que les bâtiments d'habitation, notamment le minimum de renouvellement imposé, doivent être respectées dans tous les cas.

3 - (Arr. 29 janv. 2003, art. 1er) (1) Les cuisines doivent comporter une extraction d'air vicié, de buées et de graisses, utilisable pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, présentant les caractéristiques suivantes :

- (Arr. 29 janv. 2003, art. 1er) (1) les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux classés M 0 ;

- (Arr. 29 janv. 2003, art. 1er) (1) les conduits d'évacuation doivent être stables au feu de degré un quart d'heure au moins, construits en matériaux classés M 0 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 parois traversées. 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.

4 - (Arr. 29 janv. 2003, art. 1er) (1) Pour évacuer les fumées en cas d'incendie, en plus des dispositions prévues au paragraphe 3 ci-dessus, les dispositions suivantes doivent être respectées :

- les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant une heure avec des fumées à 400 °C ;

- les liaisons entre le ventilateur et le conduit doivent être en matériaux classés M 0 ;

- les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent satisfaire aux exigences de l'article EL 16 (§ 1) ; elles doivent être issues directement du tableau général de l'établissement et protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur les autres circuits ;

- les commandes « marche-arrêt » des ventilateurs doivent être visibles, parfaitement signalées et placées à un endroit facilement accessible en cuisine ;

- le dispositif d'arrêt d'urgence prévu à l'article GC 4 ne doit pas interrompre le fonctionnement des ventilateurs d'extraction.

5 - Dans le cas où l'évacuation des buées ainsi que l'évacuation des fumées en cas d'incendie peuvent être assurées naturellement, les dispositifs prévus au paragraphe 4 ci-dessus ne sont pas exigibles.

Article GC 20

Conditions d'installation

§ 1. Les appareils doivent être immobilisés à l'exception des petits appareils portables.

§ 2. Dans les locaux accessibles au public et par dérogation aux dispositions de l'article GZ 8, il est admis l'utilisation :

- d'une bouteille de butane d'au plus 13 kilogrammes sous réserve qu'elle n'alimente qu'un seul appareil et que cette dernière ainsi que le dispositif d'alimentation soient placés hors d'atteinte du public ;

- d'une ou de plusieurs bouteilles d'un poids inférieur ou égal à un kilogramme alimentant les petits appareils portables.

Section VII

Entretien et vérifications

Article GC 21

Entretien

§ 1. Les appareils de cuisson et de remise en température doivent être entretenus régulièrement et maintenus en bon état de fonctionnement.

Tous les appareils et leurs accessoires doivent être livrés accompagnés d'une notice rédigée en langue française par le fabricant et fournie par l'installateur à l'exploitant de l'établissement. Cette notice doit contenir explicitement, outre les consignes d'installation et d'entretien courant, la liste des vérifications nécessaires à un bon fonctionnement de l'appareil ou du système.

§ 2. Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. **Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.**

§ 3. Un livret d'entretien sur lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations d'entretien effectuées sur les installations et appareils visés aux § 1 et 2 ci-dessus doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement.

Article GC 22

Vérifications techniques

§ 1. Les installations d'appareils de cuisson ou de remise en température doivent être vérifiées dans les conditions prévues à la section II du chapitre Ier du présent titre.

§ 2. Les vérifications périodiques doivent avoir lieu tous les ans et concernent :

- les grandes cuisines isolées ou non des locaux accessibles au public visées à la section II ;
- les offices de remise en température visés à la section III ;
- les îlots de cuisson visés à la section IV ;
- les autres appareils à poste fixe visés à la section VI.

Elles ont pour objet de s'assurer :

- de l'état d'entretien et de maintenance des installations et appareils ;
- des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils de cuisson ou de remise en température : conditions d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses, fonctionnement de l'installation d'extraction des fumées ;
- de la signalisation des dispositifs de sécurité ;
- de la manœuvre des dispositifs d'arrêt d'urgence. »