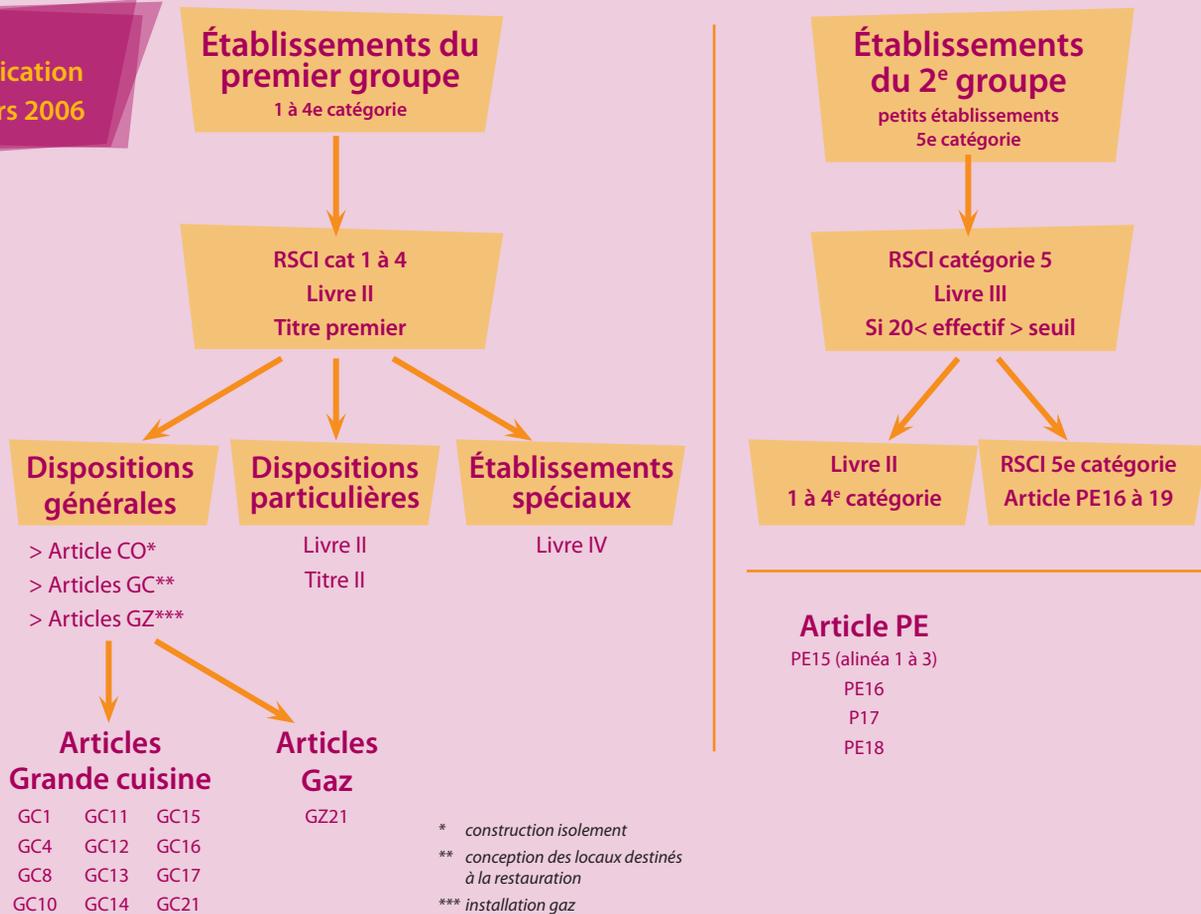


2.3. RSCI/ERP Règlement de Sécurité Contre l'Incendie dans les Établissements Recevant du Public

Date d'application
1^{er} mars 2006



Installation d'Appareils de cuisson destinés à la restauration

■ Article GC 1 : domaine d'application et définitions

§1. Les dispositions du présent chapitre sont applicables aux installations d'appareils de cuisson et d'appareils de remise en température destinés à la restauration, situés dans les locaux accessibles ou non au public.

Toutefois, ces dispositions ne s'appliquent pas aux installations situées dans des bâtiments ou des locaux non accessibles au public et isolés suivant les dispositions de la section II du chapitre II du présent titre.

§2. Pour l'application du présent règlement :

Sont considérés :

- Comme appareil de cuisson, les appareils servant à cuire des denrées, pour une consommation immédiate ou ultérieure, tels que fours, friteuses, marmites, feux vifs ;
- Comme appareil de remise en température, les appareils utilisés exclusivement au réchauffage des préparations culinaires, tels que fours de remise en température, armoires chauffantes, fours à micro-ondes.

Ne sont pas considérés comme appareils de cuisson ou de remise en température :

- Les appareils permettant le maintien en température des préparations tel que les bacs à eau chaude ou les lampes à infrarouge.
- Les fours à micro ondes d'une puissance unitaire inférieure ou égale à 3,5 kW installés en libre utilisation dans les salles accessibles au public.

§3. Pour l'application du présent règlement :

Un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20 kW est appelé « grande cuisine »

Une grande cuisine est soit isolée, soit ouverte sur un ou des locaux accessibles au public. Elle doit répondre aux dispositions des sections I (art GC 2 à GC 8) et II du présent chapitre (art. GC 9 à GC 11).

Toutefois, même si la puissance utile totale installée est supérieure à 20 kW, ne sont pas appelés « grande cuisine » :

- Un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux, ne comportant que des appareils de remise en température. Celui-ci est appelé 'office de remise en température' et doit répondre aux dispositions des sections I (art. GC 2 à GC 8) et III (art. GC 12 à GC 14) du présent chapitre.
- Une salle de restauration dans laquelle se trouvent un ou plusieurs espaces comportant des appareils de cuisson ou des appareils de remise en température. Chaque espace est appelé « îlot de cuisson » et doit répondre aux dispositions des sections I (art. GC 2 à GC 8) et IV (art. GC 15 à GC 17) du présent chapitre.
- Les modules ou conteneurs spécialisés comportant des appareils de cuisson ou de remise en température. Ils doivent répondre aux dispositions de la seule section V (art. GC 18) du présent chapitre.

Les appareils de cuisson ou les appareils de remise en température, dont la puissance utile totale est inférieure ou égale à 20 kW, qui ne sont pas installés dans des locaux, espace ou conteneurs visés dans le présent paragraphe, doivent être installés selon les dispositions de la seule section VI (art. GC 19 à GC 20) du présent chapitre.

Section I

Dispositions Générales

■ Article G4 : Dispositifs d'arrêt d'urgence de l'alimentation en énergie des appareils de cuisson et des appareils de remise en température.

§1. Les circuits alimentant les appareils de cuisson et les appareils de remise en température, en énergie électrique, en combustibles gazeux, en combustible liquide ou en vapeur, doivent comporter un dispositif d'arrêt d'urgence par énergie.

La commande du dispositif d'arrêt d'urgence d'une grande cuisine ou d'un office de remise en température est placée à l'intérieur du local et à proximité soit de l'accès, soit du bloc cuisson et des appareils de remise en température.

La commande du dispositif d'arrêt d'urgence de chaque îlot de cuisson est placée dans l'îlot concerné.

§2. Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique visé au §1 ne doit pas couper les circuits d'éclairage ni les dispositifs de ventilation contribuant à l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'alimentation en gaz visé au §1 peut être réalisé à l'aide d'une électrovanne. Dans ce cas, l'électrovanne est à réarmement manuel et sa commande peut être commune avec celle du dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique visé ci-dessus.

Si l'alimentation en gaz du local ne dessert que des appareils de cuisson et des appareils de remise en température, le dispositif d'arrêt d'urgence tient lieu d'organe de coupure prévu à l'article GZ 15.

§3. Les dispositifs d'arrêt d'urgence doivent être facilement accessibles, être correctement identifiés et comporter des consignes précisant les modalités d'action en cas d'incident.

En cas de coupure de l'alimentation en gaz combustible des appareils, toutes précautions doivent être prises avant la réutilisation des brûleurs. Des consignes précises concernant cette réutilisation doivent être affichées près du dispositif d'arrêt d'urgence.

■ Article GC 8 : Moyens d'extinction

Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés.

Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.

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 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 :

- les hottes ou les dispositifs de captation sont placés au-dessus des appareils de cuisson et construits en matériaux classés MO ou A2-s1, d0,
- les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides,
- à 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 E1 60,
- 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 §2 de l'article GC 10 complétées par les dispositions suivantes :

- les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400 °C,
- les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés MO ou A2-s1, d0.
- 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.
- 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 ».

Section III

Offices de remise en température

■ Article GC 12 : Règles d'implantation des appareils

Dès que la puissance utile totale des appareils de remise en température est supérieure à 20 kW, les appareils doivent être disposés :

- Soit dans une grande cuisine répondant aux dispositions de la section II du présent chapitre.
- Soit dans un office de remise en température répondant aux dispositions de la présente section.

Le local « office de remise en température » ne doit pas comporter d'appareil de cuisson autre que ceux utilisés pour la remise en température.

Seul le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils utilisés pour la remise en température.

■ Article GC 13 : Conditions d'isolement de l'office de remise en température

L'office de remise en température doit satisfaire aux conditions suivantes :

- être non accessible au public,
- comporter un plancher haut et des parois coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60 ou REI 60,
- comporter des portes coupe-feu de degré ½ heure ou EI 30-C équipées de ferme-porte.

Celles qui sont maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation doivent être conformes à l'article MS 60 §4 .

Toutefois, les portes de communication en va-et-vient entre ce local et un local accessible au public peuvent être de degré pare-flammes ½ heure ou E30-C.

■ Article GC 14 : Ventilation de l'office de remise en température

§1. Le système de ventilation de l'office de remise en température doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié et des buées.

§2. Ce local peut cependant comporter des appareils de remise en température dont l'évacuation des buées s'effectue par un conduit spécifique débouchant à l'extérieur.

A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de l'office de remise en température, ce conduit et sa gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée d'au moins 60 minutes ou EI 60.

Section IV

Ilots de cuisson installés dans les salles de restauration

■ Article GC 15 : Règles d'implantation des appareils

Dès que la puissance utile totale des appareils de cuisson ou de remise en température installés dans une salle de restauration est supérieure à 20 kW, ces appareils doivent être disposés dans des îlots de cuisson.

Un îlot de cuisson est constitué d'une enceinte dont l'accès est interdit au public.

Un personnel de service doit être présent pendant le fonctionnement des appareils.

Les appareils ne doivent pas être en libre utilisation.

Seul le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils.

■ Article GC 16 : Conditions d'isolement

La salle de restauration comprenant au moins un îlot de cuisson est classée local à risques moyens au sens de l'article CO 27 et doit répondre aux exigences fixées à §2 de l'article CO 28.

La puissance utile totale d'un îlot de cuisson ou de plusieurs îlots séparés par une distance inférieure à 5 mètres ne doit pas dépasser 70 kW.

■ Article GC 17 : Ventilation des îlots de cuisson

Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes :

- a) les hottes ou les dispositifs de captation sont construits en matériaux classés MO ou A2-s1, d0.
- b) les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides.
- c) à l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la salle de restauration, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60.
- d) les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.
- e) les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400 °C.

f) les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés MO ou A2-s1, d0.

g) les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant l'îlot.

h) la commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

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'évacuations 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 PE 16 : Grandes Cuisines

§1. les grandes cuisines doivent satisfaire aux dispositions ci-après :

- les planchers hauts et les parois verticales doivent avoir un degré coupe-feu 1 heure ou EI ou REI 60 ; Toutefois, lorsque la grande cuisine est ouverte sur un ou des locaux accessibles au public, elle doit en être séparée par un écran vertical fixe, stable au feu ¼ heure ou DH 30 et en matériau classé en catégorie M1 ou classé 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.
- la porte de communication entre la cuisine et les locaux accessibles au public est de degré pare-flammes ½ heure ou E 30 et elle est, soit à fermeture automatique, soit équipée d'une ferme-porte. Celles maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation doivent être conformes à la norme visant les portes à fermeture automatique et doivent être admises à la marque NF.

§2. 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.

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

- les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux MO ou A2-s1, d0
- les conduits doivent être non poreux, construits en matériaux MO ou A2-s1, d0 être stables au feu de degré ¼ heure ou E 15
- les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

A l'intérieur du bâtiment, les conduits doivent être installés dans une gaine rétablissant le degré coupe-feu des parois suivantes :

- parois d'isolement entre niveaux.
- parois d'isolement des établissements tiers.

De plus, en ce qui concerne les grandes cuisines ouvertes :

- le dispositif d'extraction de l'air vicié doit être mécanique.
- les ventilateurs d'extraction doivent pouvoir fonctionner pendant une ½ heure avec des gaz à 400 °C.
- les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés MO ou A2-s1, d0.
- les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant la cuisine.

■ Article PE 17 : Office de remise en température

§1. Le local office de remise en température ne doit pas comporter d'appareil de cuisson autre que ceux utilisés pour la remise en température (fours de remise en température, armoires chauffantes, fours micro-ondes...).

Seul le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils utilisés pour la remise en température.

§2. L'office de remise en température doit comporter un plancher haut et des parois coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60 ou REI 60 avec des portes coupe-feu de degré ½ heure ou EI 30C équipées de ferme-porte.

Celles maintenues ouvertes pour des raisons d'exploitation doivent être conformes à la norme visant les portes à fermeture automatique et doivent être admises à la marque NF.

Toutefois, les portes de communication en va-et-vient peuvent être de degré pare-flammes ½ heure.

§3. Le système de ventilation de l'office de remise en température doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié et des buées.

Ce local peut cependant comporter des appareils de remise en température dont l'évacuation des buées s'effectue par un conduit spécifique débouchant à l'extérieur.

A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de l'office de remise en température, ce conduit et sa gaine éventuelle doivent rétablir le degré coupe-feu débouchant à l'extérieur.

- parois d'isolement entre niveaux.
- parois d'isolement des établissements tiers.

■ Article PE 18 : Îlots de cuisson installés dans les salles

§1. L'îlot de cuisson est constitué d'une enceinte à l'intérieur de laquelle le public ne pénètre pas. Le personnel de service doit être présent pendant le fonctionnement des appareils. Les appareils ne doivent pas être en libre utilisation.

Seul le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils.

§2. La puissance utile totale d'un îlot de cuisson ou de plusieurs îlots séparés par une distance inférieure à 5 mètres ne doit pas dépasser 70 kW.

§3. Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses.

L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes :

- les hottes ou autres dispositifs de captation doivent être construits en matériaux MO ou A2-s1, d0.
- les conduits doivent être non poreux, construits en matériaux MO ou A2-s1, d0, être stables au feu de degré ¼ heure ou E 15.
- à l'intérieur du bâtiment, les conduits doivent être installés dans une gaine rétablissant le degré coupe-feu des parois suivantes :
 - parois d'isolement entre niveaux.
 - parois d'isolement des établissements tiers.
 - les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.
 - les ventilateurs d'extraction doivent pouvoir fonctionner pendant une ½ heure avec des gaz à 400 °C.
 - les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux MO ou A2-s1, d0.
 - les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant l'îlot de cuisson.

- La commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

■ Article PE 15 : Règles d'installation et dispositions générales

§1. Les dispositions de la présente section sont applicables aux installations d'appareils de cuisson ou de remise en température destinés à la restauration situés dans les locaux accessibles ou non au public.

Toutefois, les installations autorisées dans les établissements de 4e catégorie sont également autorisées dans les établissements de 5e catégorie de même type. Dans ce cas, leur mise en oeuvre devra être réalisée dans les conditions définies au livre II, titre Ier, chapitre X.

§2. Pour l'application du présent règlement, sont considérés :

- comme appareils de cuisson, les appareils servant à cuire des denrées comestibles pour une consommation immédiate ou ultérieure, tels que fours, friteuses, marmites, feux vifs ;
- comme appareils de remise en température, les appareils utilisés exclusivement pour le réchauffage des préparations culinaires tels que fours de réchauffage.

Ne sont pas considérés comme appareils de cuisson ou de remise en température :

- les appareils permettant le maintien en température des préparations tels que bacs à eau chaude, lampes à infrarouge.
- les fours micro-ondes d'une puissance unitaire inférieure ou égale à 3,5 kW installés en libre utilisation dans les salles accessibles au public.

§3. Pour l'application du présent règlement :

Un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux comportant des appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20 kW est appelé "grande cuisine".

Une grande cuisine est soit isolée, soit ouverte sur un ou des locaux accessibles au public. Elle doit répondre aux dispositions du présent article et de l'article PE 16.

Toutefois, bien que la puissance utile totale installée soit supérieure à 20 kW, ne sont pas appelés "grande cuisine" :

- un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux ne comportant que des appareils de remise en température. Celui-ci est appelé "office de remise en température" et doit répondre aux dispositions du présent article et de l'article PE 17 ;
- une salle accessible au public dans laquelle se trouve un ou plusieurs espaces comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température. Chaque espace est appelé "îlot de cuisson" et doit répondre aux dispositions du présent article et de l'article PE 18 ;

- les modules ou conteneurs spécialisés comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température. Ils doivent répondre aux dispositions de la seule section V du chapitre X du titre Ier du livre II (art. GC 18) ;

- les cuisines en libre service avec réfectoire intégré ou non qui doivent répondre aux dispositions du présent article et à celles applicables aux seules cuisines isolées de l'article PE 16.

Les appareils de cuisson et les appareils de remise en température, dont la puissance utile totale est inférieure ou égale à 20 kW, qui ne sont pas installés dans les locaux visés dans le présent paragraphe, doivent être installés selon les dispositions de l'article PE 19.