

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

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 :

Art. 1^{er}. – 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.

Art. 2. – Les dispositions du présent arrêté sont applicables trois mois après la date de sa publication.

Art. 3. – Le présent arrêté et son annexe seront publiés au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 10 octobre 2005.

Pour le ministre et par délégation :

*Le directeur de la défense
et de la sécurité civiles,
haut fonctionnaire de défense,
C. GALLIARD DE LAVERNÉE*

ANNEXE

À L'ARRÊTÉ DU 10 OCTOBRE 2005

Modifications apportées au chapitre unique du livre I^{er} du règlement

Les paragraphes 1 et 2 de l'article GN 4 sont regroupés en un seul paragraphe, intitulé paragraphe 1.

A la suite de ce paragraphe est inséré un paragraphe 2 ainsi rédigé :

« § 2. Certains établissements recevant du public et présentant des caractéristiques communes, non explicitement cités dans l'article GN1, peuvent, en raison de leurs spécificités ou de leurs conditions d'exploitation, faire exceptionnellement l'objet de mesures adaptées, validées par la Commission centrale de sécurité après présentation d'un cahier des charges. »

Modifications apportées au chapitre II du titre I^{er} du livre II du règlement

Dans l'article CO 2, remplacer le terme : « maximale » par le terme : « minimale », dans la phrase : « Résistance au poinçonnement : 80 N/cm² sur une surface maximale de 0,20 m² ».

Modifications apportées au chapitre V du titre I^{er} du livre II du règlement

Après le premier alinéa de l'article CH 17, il est créé un alinéa rédigé ainsi qu'il suit :

« Toutefois, les cuves en plastique bénéficiant de la marque NF 388 sont admises dans un local conforme à la réglementation. Dès lors, leur capacité doit être inférieure au seuil de classement des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration, encadrées par l'arrêté type 253, rubrique 1430 : dépôts de liquides inflammables. »

Modifications apportées au chapitre X du titre I^{er} du livre II du règlement

Les dispositions de ce chapitre sont remplacées par les dispositions suivantes :

« *CHAPITRE X*

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.

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 appareils de cuisson, les appareils servant à cuire des denrées, pour une consommation immédiate ou ultérieure, tels que fours, friteuses, marmites, feux vifs ;
- comme appareils 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 tels 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 GC 2

Documents à fournir

Les documents à fournir en application de l'article GE 2 (§ 2) comprennent :

- les plans des locaux précisant l'implantation des appareils de cuisson et des appareils de remise en température avec l'indication de leurs puissances utiles ;
- les plans et descriptifs de la distribution en énergie et du stockage de combustible ;
- les plans et descriptifs du système de ventilation et les caractéristiques des conduits d'évacuation des buées et fumées ;
- l'emplacement des commandes des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et fumées ;
- l'emplacement des dispositifs d'arrêt d'urgence.

Article GC 3

Conformité des appareils de cuisson et de remise en température

§ 1. Les appareils doivent bénéficier du marquage CE délivré dans les conditions des directives européennes.

§ 2. En atténuation du premier alinéa du paragraphe 2 de l'article GN10, les appareils non marqués CE déjà implantés dans l'établissement peuvent être réutilisés dans ce même établissement lors des travaux d'aménagement, d'agrandissement ou de réhabilitation.

§ 3. Les fours maçonnés sur place doivent être réalisés en matériaux réfractaires et être conçus de telle manière que leur température maximale atteinte sur la face extérieure soit inférieure à 100 °C. Les matériaux réfractaires devront répondre à la norme NF EN 993. Ces dispositions devront être attestées par l'installateur.

Article GC 4

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 5

Règles générales d'installation des appareils

§ 1. Les appareils de cuisson et les appareils de remise en température ne peuvent être implantés à moins de 50 cm d'une paroi que si celle-ci est revêtue de matériaux classés en catégorie M0 ou A2-s1, d1.

Cette disposition ne s'applique pas aux appareils marqués CE, lesquels sont soumis aux préconisations d'installation du fabricant.

§ 2. Dans le cas d'appareils de cuisson et d'appareils de remise en température utilisant un combustible liquide ou solide, le sol du local doit être constitué de matériaux incombustibles ou revêtu de matériaux de catégorie M0 ou classés A2_{fl}.

§ 3. Les appareils de cuisson et les appareils de remise en température doivent être fixés aux éléments stables du bâtiment lorsque, par leur construction, ils ne présentent pas une stabilité suffisante pour s'opposer à un déplacement ou un renversement.

Article GC 6

Dispositions complémentaires

En complément des dispositions générales définies ci-dessus, les installations d'appareils de cuisson ou les appareils de remise en température doivent répondre aux exigences suivantes :

a) Appareils utilisant un combustible liquide ou solide :

Les appareils utilisant un combustible liquide ou solide doivent être raccordés à des conduits de fumée répondant aux dispositions de l'article CH 9. Les appareils ne peuvent être installés que dans les grandes cuisines isolées et ventilées naturellement.

Les conduits de raccordement doivent être en métal et être éloignés des matériaux combustibles par un espace libre d'au moins 15 cm. Les conduits de raccordement ne doivent pas pénétrer dans un local autre que celui où est installé et raccordé l'appareil. Ils doivent rester apparents dans toutes leurs parties.

Le combustible solide nécessaire au fonctionnement des appareils de cuisson doit être stocké dans un local spécifique pourvu de ventilations haute et basse.

Le combustible liquide nécessaire au fonctionnement des appareils de cuisson doit être stocké dans des réservoirs fixes installés conformément aux dispositions de l'article CH 17 relatif au stockage des combustibles liquides en réservoirs fixes.

L'emploi de combustibles liquides extrêmement inflammables (F+) de première catégorie (point éclair inférieur à 55 °C) est interdit.

b) Appareils utilisant un combustible gazeux :

Pour l'application du *a* du § 1 de l'article GZ 18, un ensemble d'appareils formant un bloc de cuisson peut être considéré comme un unique appareil et, dans ce cas, il peut être admis qu'un seul organe de coupure assure l'arrêt de son alimentation en énergie.

Article GC 7

Production d'eau chaude sanitaire

§ 1. En dérogation à l'article CH 26, les appareils de production d'eau chaude sanitaire d'une puissance inférieure ou égale à 70 kW peuvent être installés dans une grande cuisine ou dans un office de remise en température. Les dispositions de l'article CH 6 ne sont pas applicables.

§ 2. Les appareils de production d'eau chaude sanitaire à circuit de combustion non étanche ne peuvent être installés ni dans un local ventilé mécaniquement ni dans un local mis en dépression par le système d'évacuation des buées ou des graisses.

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 ½ 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 ¼ 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".

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.

Seuls 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 E 30-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 (o ↔ i).

Section IV

Îlots 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.

Seuls 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 au § 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 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 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 (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 ;
- 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 M0 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 V

Modules ou conteneurs spécialisés

Article GC 18

Conditions d'installation

Les modules ou conteneurs spécialisés peuvent être installés temporairement dans les locaux accessibles ou non au public ainsi qu'à moins de 8 mètres d'un bâtiment, après avis de la commission de sécurité compétente.

Ils doivent être aménagés dans les conditions fixées ci-dessous :

a) Seuls le gaz combustible et l'énergie électrique sont autorisés pour alimenter en énergie les appareils de cuisson et les appareils de remise en température. Ces appareils doivent bénéficier du marquage CE délivré dans les conditions des directives européennes.

b) Chaque module ou conteneur spécialisé doit comporter un seul dispositif d'arrêt d'urgence par énergie. Ce dispositif doit se verrouiller automatiquement en position de fermeture, être correctement identifié et être facilement accessible depuis l'extérieur du module ou du conteneur.

c) Le module ou le conteneur spécialisé doit respecter les dispositions suivantes :

- les parois intérieures sont coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60 et les revêtements éventuels doivent être réalisés en matériau de réaction au feu M0 ou A2-s1, d0 et A2_n-s1 pour le revêtement de sol ;
- en période d'exploitation, des ouvertures latérales sont autorisées à condition qu'elles disposent d'un système de fermeture, coupe-feu 1 heure ou EI 60, conforme au paragraphe suivant.

d) Les dispositifs d'obturation des ouvertures latérales doivent être conformes à la norme NF S 61-937. Ils doivent être auto-commandés et télécommandés :

- par l'action manuelle sur une commande de proximité ;
- par une commande automatique asservie au dispositif d'extinction automatique du conteneur.

e) Une extraction mécanique d'air vicié, des buées et des graisses débouchant à l'extérieur du bâtiment doit être réalisée au moyen d'un conduit en matériau M0 ou A2-s1, d0. Ce conduit doit être équipé d'un clapet coupe-feu de degré 1 heure ou EI 60, placé au droit de la paroi du module ou du conteneur. Le clapet doit être conforme à la norme NF S 61-937. Sa commande doit être assurée dans les mêmes conditions que pour les dispositifs d'obturation des ouvertures latérales.

f) Le module ou conteneur spécialisé doit comporter un dispositif d'extinction automatique et un extincteur facilement accessible, adaptés aux risques présentés.

g) En dérogation aux articles GZ 7 et GZ 8, il peut être admis des bouteilles contenant 35 kilogrammes de gaz liquéfié, si :

- elles sont limitées au nombre de deux ;
- elles sont fixées et raccordées de manière solidaire sur le module ou le conteneur ;
- les organes de sécurité et de coupure sont protégés par un capot ou une protection grillagée, évitant les manœuvres accidentelles.

Le changement et le raccordement des bouteilles doivent s'effectuer hors de la présence du public.

h) L'entretien doit être réalisé conformément aux dispositions de l'article GC 21. Le livret d'entretien doit être tenu à la disposition de la commission de sécurité.

Le conduit d'extraction des buées et graisses doit être nettoyé avant chaque mise en place et au moins tous les six mois.

Section VI

Appareils installés dans les locaux accessibles ou non au public

Article GC 19

Limite de puissance des appareils

§ 1. L'utilisation des appareils de cuisson ou de remise en température est autorisée si leur puissance utile totale est inférieure ou égale à 20 kW.

§ 2. En ce qui concerne les petits appareils portables, seuls sont autorisés :

- les appareils électriques ou à gaz de puissance utile au plus égale à 3,5 kW ;
- les appareils à gaz butane alimentés par une bouteille d'un poids inférieur ou égal à un kilogramme ;
- les appareils à flamme d'alcool sans pression, de contenance au plus égale à 0,25 litre. Leur remplissage doit s'effectuer en dehors de la présence du public.

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 I^{er} 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. »

Modifications apportées au chapitre XI du titre I^{er} du livre II du règlement

Les dispositions du deuxième paragraphe de l'article MS 49 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Ces services et ces rondes sont rétribués par l'établissement. »

Dans le dernier alinéa de l'article MS 60, le terme : « télécommandés » est inséré entre le terme : « clapets » et le terme : « doivent ».

Dans ce même alinéa, le terme : « DF 3 » est remplacé par le terme : « DF 4 ».

Modifications apportées au chapitre II du titre II du livre II du règlement

Les dispositions de l'article M 17 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article M 17

Ateliers de fabrication et de préparation des aliments

§ 1. Les ateliers de fabrication et de préparation des aliments implantés dans le même volume que celui accessible au public comportant ou non des appareils de cuisson ou de remise en température doivent répondre aux conditions suivantes :

Leur surface maximale unitaire est inférieure ou égale à 500 mètres carrés et l'une de leurs dimensions au sol n'excède pas 20 mètres, ils sont :

- séparés des autres exploitations et de leurs propres locaux de réserves par des parois répondant aux exigences de l'article M 7 (§ 1 et § 3) ;
- séparés, dans une même exploitation, des locaux à risques importants dans les conditions prévues aux articles CO 28 (§ 1) et M 4 (§ 1) ;
- séparés entre eux, dans une même exploitation et quelle que soit leur surface, par des parois réalisées en matériaux de catégorie M 1 ou B-s1, d0, y compris les revêtements éventuels ;
- protégés par une installation fixe d'extinction automatique à eau lorsque les locaux accessibles au public en sont pourvus ;
- en dépression, à l'exception des locaux réfrigérés, et séparés des locaux accessibles au public par des écrans de cantonnement d'une hauteur minimale de 0,50 mètre.

§ 2. Les ateliers de fabrication ou de préparation des aliments nécessitant l'emploi d'appareils de cuisson ou de remise en température d'une puissance utile totale supérieure à 20 kW doivent répondre à l'un des cas suivants :

- aux dispositions concernant les grandes cuisines isolées ;
- aux dispositions concernant les grandes cuisines ouvertes ;
- aux dispositions concernant les îlots de cuisson.

Toutefois, dans les deux derniers cas et en dérogation aux articles les concernant, le local de vente n'est pas classé local à risque moyen.

Si pour des raisons d'exploitation les ateliers sont séparés du local de vente par des parois vitrées, ils doivent répondre aux dispositions des grandes cuisines ouvertes.

§ 3. Lorsque les ateliers de fabrication ou de préparation des aliments nécessitent l'emploi d'appareils de cuisson ou de remise en température d'une puissance utile totale inférieure ou égale à 20 kW, ces appareils doivent être installés selon les dispositions de la section VI du chapitre X du titre I^{er} du livre II. »

Modifications apportées aux dispositions du chapitre III du titre II du livre II du règlement

Les dispositions de l'article N 5 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article N 5

Isolement des salles

§ 1. En atténuation des dispositions de l'article CO 24 (§ 1, a), aucune exigence de résistance au feu n'est imposée aux parois éventuelles des salles bordant un hall si les conditions suivantes sont simultanément remplies :

- ces parois sont réalisées en matériaux incombustibles ;
- le hall ne communique pas directement avec les dégagements normaux des locaux situés en étage ou bien la cuisine est isolée de la salle de restauration conformément aux dispositions de l'article GC 9.

Dans tous les cas, une retombée de 0,50 mètre au moins, formant écran de cantonnement, doit séparer les salles du hall.

§ 2. Une zone de restauration peut être implantée dans un magasin de vente.

En dérogation aux dispositions de l'article CO 28 (§ 2), les salles associées à une cuisine ouverte visées à l'article GC 9 (§ 2) ou à des îlots de cuisson visés à l'article GC 16 peuvent ne pas être isolées des surfaces de vente si une installation fixe d'extinction automatique à eau couvre l'ensemble de l'établissement.

§ 3. En dérogation aux dispositions de l'article CO 28 (§ 2), les salles associées à une cuisine ouverte visées à l'article GC 9 (§ 2) ou à des îlots de cuisson visés à l'article GC 16 sont autorisées dans les centres commerciaux si les conditions suivantes sont simultanément remplies :

- la paroi éventuelle séparant la salle du mail est incombustible ;
- une installation fixe d'extinction automatique à eau couvre l'ensemble du centre. »

Le titre de la section VIII est remplacé par le titre suivant :

« *Section VIII*

Appareils de cuisson et de remise en température »

Les dispositions de l'article N 14 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article N 14

Utilisation des cheminées

Les cheminées à foyer ouvert, utilisées pour la cuisson, fonctionnant avec des combustibles solides, doivent être installées dans les mêmes conditions que celles prévues à l'article CH 55. »

Les dispositions de l'article N 15 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article N 15

Petits appareils portables

§ 1. L'emploi dans les salles de petits appareils portables est autorisé dans les conditions fixées aux articles GC 19 et GC 20.

§ 2. La distribution collective de gaz, pour alimenter de petits appareils utilisés par le public, est interdite dans les salles. »

**Modifications apportées aux dispositions du chapitre IV
du titre II du livre II du règlement**

Le titre de la section IX est remplacé par le titre suivant :

« *Section IX*

Appareils de cuisson et appareils de remise en température »

Les dispositions de l'article O 18 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article O 18

Appareils installés dans les chambres

Seuls les appareils électriques dont la puissance totale est au plus égale à 3,5 kW sont autorisés. »

**Modifications apportées au chapitre VI
du titre II du livre II du règlement**

Le titre de la section IX est remplacé par le titre suivant :

« *Section IX*

Appareils de cuisson et de remise en température »

Les dispositions de l'article R 28 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article R 28

Grande cuisine associée à une salle polyvalente

En aggravation des dispositions de l'article GC 1 (§ 3) une grande cuisine doit toujours être isolée d'une salle polyvalente.

En dérogation aux dispositions de l'article CO 28 (§ 2), le public peut transiter dans le volume de la cuisine pour accéder aux comptoirs de distribution. Les portes franchies par le public peuvent être ouvertes en permanence pendant les heures de repas et doivent être à fermeture automatique. »

Il est créé un article R 29 rédigé ainsi qu'il suit :

« Article R 29

Cuisines pédagogiques

§ 1. Les installations de cuisson utilisées uniquement à des fins pédagogiques ne sont pas soumises aux dispositions du chapitre X du titre I^{er} du livre II.

§ 2. En aggravation des dispositions de l'article R 7, les grandes cuisines utilisées à des fins pédagogiques et assurant un service de restauration doivent respecter les dispositions du chapitre X du titre I^{er} du livre II. »

**Modifications apportées au chapitre VIII
du titre II du livre II du règlement**

Le titre de l'article T 38-1 est remplacé par le titre suivant :

« Article T 38-1

Installations temporaires d'appareils de cuisson »

Les dispositions de l'article T 38-1 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article T 38-1

Installations temporaires d'appareils de cuisson

Seuls sont autorisés à l'intérieur des salles d'exposition les appareils de cuisson et de remise en température dont la puissance nominale totale est inférieure à 20 kW par stand, utilisés dans les conditions prévues aux articles GC 16 et GC 17.

Toutes les dispositions doivent être prises pour éloigner de 3 mètres au minimum deux installations de cuisson inférieures à 20 kW implantées sur deux stands différents.

Les appareils de cuisson dont la puissance nominale totale est supérieure à 20 kW par stand doivent être installés :

- soit dans une grande cuisine isolée répondant aux dispositions des sections I et II des articles GC ;
- soit dans des modules ou conteneurs spécialisés dans les conditions prévues à l'article GC 18. En complément à l'article T 31, paragraphe 1, les bouteilles de gaz de 35 kg sont autorisées. »

Modifications apportées au chapitre IX du titre II du livre II du règlement

Dans le tableau placé à la suite du premier alinéa du premier paragraphe de l'article U 13, dans le cadre placé à l'intersection de la colonne « Moyens » et de la colonne « Cuisines », les termes : « et des appareils » sont remplacés par le terme : « ou ».

Dans le dernier alinéa de ce même paragraphe, les termes : « remise en température » sont remplacés par le terme : « réchauffage ».

Le titre de la section VIII est remplacé par le titre suivant :

« Section VIII

Appareils de cuisson et de remise en température »

Les dispositions de l'article U 28 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article U 28

Appareils installés dans les chambres des malades

Seuls sont autorisés les appareils électriques, dont la puissance totale est au plus égale à 3,5 kW. »

Les dispositions de l'article U 29 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article U 29

Appareils installés dans les offices, les chambres de surveillance ou de garde

Dans les offices et dans les chambres de surveillance ou de garde, seuls les appareils électriques d'une puissance nominale totale inférieure ou égale à 20 kW sont autorisés. »

Modifications apportées au chapitre XIV du titre II du livre II du règlement

Le titre de la section VII de ce chapitre est remplacé par le titre suivant :

« Appareils de cuisson et de remise en température »

Les dispositions de l'article J 16 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article J 16

Locaux à risques particuliers

Pour l'application des dispositions de l'article CO 27, les locaux présentant des risques particuliers d'incendie (locaux à risques importants et locaux à risques moyens) sont définis ci-après :

- locaux à risques moyens : lingerie, buanderies, réserves, bagageries, locaux de stockage d'oxygène ou de liquides inflammables ($Q > 10$ litres), locaux de déchets, locaux d'entretien (peinture, menuiserie...), etc. ;
- locaux à risques importants : locaux de stockage de bouteilles d'oxygène dont la capacité en eau totale est supérieure à 200 litres, locaux de stockage dont le volume unitaire est supérieur à 250 mètres cubes. »

Les dispositions de l'article J 27 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article J 27

Appareils installés dans les chambres ou les appartements

Sont seuls autorisés à l'intérieur des chambres ou des appartements les appareils électriques ; dans les chambres, la puissance totale de ces appareils est limitée à 3,5 kW. »

Les dispositions de l'article J 28 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article J 28

Appareils installés dans les autres locaux accessibles au public

En aggravation des articles GC 19 et GC 20, seuls les appareils électriques sont autorisés dans les locaux accessibles au public autres que les chambres et les appartements. »

**Modifications apportées aux dispositions du chapitre I^{er}
du livre III du règlement**

Dans le tableau qui suit l'article PE 2, remplacer les mentions relatives au type R par les mentions suivantes :

TYPE	NATURE DE L'EXPLOITATION	SEUILS DU 1 ^{er} GROUPE		
		Sous-sol	Etages	Ensemble des niveaux
R	Ecoles maternelles, crèches, haltes-garderies et jardins d'enfants.....	(*)	1 (**)	100
	Autres établissements.....	100	100	200
	Etablissements avec locaux réservés au sommeil.....			30

(*) Ces activités sont interdites en sous-sol.
(**) Si l'établissement ne comporte qu'un seul niveau situé en étage : 20.

Dans le deuxième paragraphe de l'article PE 4, les termes : « circuits d'extraction de l'air vicié, des buées et des graisses des grandes cuisines, des offices de remise en température et des îlots », précédés et suivis d'une virgule, sont insérés entre le terme : « cuisson » et le terme : « ascenseurs ».

**Modifications apportées aux dispositions du chapitre II
du livre III du règlement**

Les dispositions de l'article PE 9 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article PE 9

Locaux présentant des risques particuliers

§ 1. Les locaux présentant des risques particuliers d'incendie associés à un potentiel calorifique important doivent être isolés des locaux et des dégagements accessibles au public dans les mêmes conditions que pour les tiers, conformément aux dispositions de l'article PE 6 (§ 1).

Sont notamment considérés comme locaux à risques particuliers les locaux réceptacles des vide-ordures, les locaux d'extraction de la VMC inversée, les locaux contenant des groupes électrogènes, les postes de livraison et de transformation, les cellules à haute tension, les dépôts d'archives et les réserves.

§ 2. Les locaux de stockage de butane et de propane commerciaux qui n'ont pas une face ouverte sur l'extérieur sont considérés comme des locaux à risques particuliers.

Ils doivent comporter au moins deux orifices de ventilation donnant directement sur l'extérieur et réalisés conformément aux dispositions de l'article GZ 7 (§ 2). »

Le titre de la section IV est remplacé par le titre suivant :

« *Section IV*

Installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration »

Les dispositions des articles PE 15 à PE 19 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« 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 4^e catégorie sont également autorisées dans les établissements de 5^e catégorie de même type. Dans ce cas, leur mise en œuvre devra être réalisée dans les conditions définies au livre II, titre I^{er}, 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 I^{er} 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.

§ 4. Les appareils doivent bénéficier du marquage CE délivré dans les conditions des directives européennes. En atténuation du premier alinéa du paragraphe 2 de l'article GN 10, les appareils non marqués CE et déjà implantés dans l'établissement peuvent être réutilisés dans ce même établissement lors des travaux d'aménagement, d'agrandissement ou de réhabilitation.

§ 5. Les appareils de cuisson doivent être fixés aux éléments stables du bâtiment lorsque, par construction, ils ne présentent pas une stabilité suffisante pour s'opposer à un déplacement ou un renversement.

§ 6. Les circuits alimentant les appareils de cuisson doivent comporter, à proximité d'un accès au local où les appareils sont installés, un dispositif d'arrêt d'urgence de l'alimentation par énergie de l'ensemble des appareils.

§ 7. L'emploi de combustibles liquides extrêmement inflammables (F+) de première catégorie (point éclair inférieur à 55 °C) est interdit.

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'un 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 M0 ou A2-s1, d0 ;
- les conduits doivent être non poreux, construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0, être stables au feu de degré ¼ d'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 demi-heure avec des gaz à 400 °C ;
- les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 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...).

Seuls 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 une demi-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 des parois suivantes :

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

Article PE 18

Îlots de cuisson installés dans les salles

§ 1. Un îlot de cuisson est constitué d'une enceinte à l'intérieur de laquelle le public ne pénètre pas. Un personnel de service doit être présent pendant le fonctionnement des appareils.

Les appareils ne doivent pas être en libre utilisation.

Seuls 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 M0 ou A2-s1, d0 ;
- les conduits doivent être non poreux, construits en matériaux M0 ou A2-s1, d0, être stables au feu de degré ¼ d'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 demi-heure avec des gaz à 400 °C ;
- les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 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 19

Appareils installés dans les locaux accessibles ou non au public

§ 1. L'utilisation des appareils de cuisson ou de remise en température est autorisée si la puissance utile totale est inférieure ou égale à 20 kW.

§ 2. En ce qui concerne les petits appareils portables, seuls sont autorisés :

- les appareils électriques ou à gaz de puissance utile au plus égale à 3,5 kW ;
- les appareils à gaz butane alimentés par une bouteille d'un poids inférieur ou égal à un kilogramme ;
- les appareils à flamme d'alcool sans pression, de contenance au plus égale à 0,25 litre ;
- les appareils à combustible solide d'une contenance au plus égale à 20 dm³.

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

§ 4. Dans les locaux accessibles au public et par dérogation aux dispositions de l'article PE 10, il est admis l'utilisation :

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

Modifications apportées aux dispositions du chapitre II du livre IV du règlement

Les dispositions de l'article CTS 15 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article CTS 15

Conditions d'emploi

§ 1. Seuls sont autorisés à l'intérieur des établissements les appareils de chauffage sans combustion (échangeurs, mélangeurs, générateurs électriques, etc.).

Les générateurs de chaleur à combustion doivent être situés à l'extérieur de l'établissement et à 5 mètres de celui-ci.

Si les générateurs sont à air pulsé, ils doivent être à échangeur ; leur conduit de raccordement doit être réalisé en matériaux de catégorie M2.

Si la puissance utile totale installée ne dépasse pas 70 kW, le ou les appareils peuvent être accolés à la paroi extérieure de l'établissement sous réserve que celle-ci soit protégée par un écran réalisé en matériaux incombustibles sur 0,50 mètre au moins autour du ou des générateurs.

Si la puissance utile totale est supérieure à 70 kW le ou les appareils peuvent être situés à 3 mètres de la paroi extérieure de l'établissement sous les réserves suivantes :

- il existe un écran réalisé en matériaux incombustibles sur un mètre au moins autour du ou des générateurs ;
- il existe un clapet coupe-feu ½ heure situé dans le conduit, à déclenchement thermique fonctionnant à 70 °C ;
- le conduit de raccordement est réalisé en matériaux de catégorie M2.

§ 2. Les appareils de cuisson ou de remise en température sont interdits à l'intérieur des chapiteaux, tentes et structures. Toutefois, à titre exceptionnel, des dérogations peuvent être accordées après avis de la commission de sécurité.

§ 3. Les véhicules ou conteneurs spécialisés, destinés à la cuisson ou à la remise en température des aliments dans les établissements conçus pour la restauration sont autorisés à l'intérieur dans les conditions déterminées à l'article GC 18.

§ 4. Les véhicules ou conteneurs spécialisés, destinés à la cuisson ou à la remise en température existants à la date de modification du présent article peuvent conserver le bénéfice des conditions définies ci-dessous :

a) Les appareils de cuisson ou de remise en température sont conformes aux dispositions de l'article GC 3 et ils sont entretenus périodiquement ;

b) Ces appareils sont situés à une distance minimale de deux mètres par rapport à la zone accessible au public ;

c) Le véhicule ou les conteneurs doivent être situés à une distance minimale de un mètre de l'enveloppe de l'établissement, de tout rideau de partition et de tout élément participant à la structure ;

d) Les appareils visés au a ne peuvent être alimentés que par le gaz ou l'électricité ;

e) Chaque véhicule ou conteneur spécialisé doit être équipé d'un dispositif d'arrêt d'urgence de son alimentation énergétique. Ce dispositif doit être situé à l'extérieur, à proximité de la porte d'accès, facilement accessible, bien signalé et hors de portée du public ;

f) L'alimentation en gaz des véhicules et conteneurs spécialisés doit s'effectuer à partir de récipients d'hydrocarbures liquéfiés.

L'utilisation de ces bouteilles doit être réalisée, pour chaque véhicule ou conteneur, dans les conditions suivantes :

- elles sont limitées au nombre de deux ;
- la capacité unitaire des bouteilles est limitée à 35 kilogrammes ;
- elles sont fixées et raccordées de manière solidaire sur le module ou le conteneur spécialisé ;
- les organes de sécurité et de coupure sont protégés par un capotage ou une protection grillagée évitant les manœuvres intempestives.

Le changement et le raccordement des bouteilles doivent s'effectuer hors de la présence du public ;

g) Bloc de cuisine du véhicule :

- les parois intérieures et les revêtements éventuels doivent être réalisés respectivement en matériaux M0 et M2 ;
- les ouvertures latérales sont autorisées à condition qu'elles comportent en partie haute une retombée verticale de 0,30 mètre ;
- les appareils de cuisson ou de remise en température doivent être fixés solidement aux parois ;
- une extraction d'air vicié, des buées ou des graisses débouchant à l'extérieur de l'établissement doit être réalisée au moyen d'un conduit en matériaux M0 et d'un extracteur de ventilation répondant aux dispositions de l'article CH 43 (§ 3) ;
- le conduit d'extraction doit être implanté de façon telle que la toile ne risque pas d'échauffement dangereux ; de plus il doit être nettoyé régulièrement ;

h) Les installations électriques doivent être conformes à la norme française NF.C.15.100 ;

i) La zone de cuisson doit comporter deux extincteurs adaptés aux risques présentés et facilement accessibles ;

j) Les appareils de cuisson ou de remise en température sont soumis également aux dispositions des articles CTS 3, CTS 35 et CTS 36.

Dans le cas où l'ensemble des prescriptions ci-dessus ne peut être réalisé, le véhicule ou les conteneurs doivent être situés à l'extérieur de l'établissement et à une distance minimale de 5 mètres.

Ces dispositions ne s'opposent pas à l'installation d'une tente de cuisine, réalisée obligatoirement en matériaux de catégorie M2 et reliée à l'établissement.

§ 5. Le stockage éventuel de récipients d'hydrocarbures liquéfiés doit être implanté de façon telle qu'il ne puisse gêner ni l'évacuation du public, ni l'intervention des secours.

Il doit être situé à une distance minimale de 3 mètres de l'établissement et il est limité à 210 kilogrammes par emplacement. Une distance minimale de 10 mètres est imposée entre deux emplacements. »

Les dispositions de l'article CTS 69 sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Article CTS 69

Conditions d'emploi

§ 1. Chauffage :

- les dispositions de l'article CTS 15 (§ 1) s'appliquent.

§ 2. Cuisson ou remise en température :

- les appareils de cuisson ou de remise en température sont interdits à l'intérieur des structures. Ils doivent obligatoirement être installés à l'extérieur de l'établissement, à une distance d'au moins 4 mètres de la paroi. Ils peuvent être abrités sous une tente. Si cette tente répond aux dispositions des articles CTS 7 (§ 1) et CTS 8 (§ 2) et (§ 3), elle peut être accolée à la structure ;

- les véhicules ou conteneurs spécialisés destinés à la cuisson ou à la remise en température des aliments dans les établissements conçus pour la restauration sont autorisés à l'intérieur dans les conditions déterminées à l'article GC 18 ;
 - les véhicules ou conteneurs spécialisés destinés à la cuisson ou à la remise en température existants à la date de modification du présent article doivent être installés à l'extérieur de l'établissement, à une distance d'au moins 5 mètres de la paroi.
- § 3. Stockage d'hydrocarbures :
- les dispositions des articles CTS 15 (§ 5) et CTS 46 s'appliquent. »

**Modifications apportées aux dispositions du chapitre IV
du livre IV du règlement**

Le titre de la section IX de ce chapitre est remplacé par le titre suivant :

« Appareils de cuisson et de remise en température »

Dans l'article OA 22, les termes : « GC 16 (§ 2) » sont remplacés par les termes : « GC 19 ».

**Modifications apportées aux dispositions du chapitre V
du livre IV du règlement**

Dans le sous-chapitre III de ce chapitre, le titre de la section VII est remplacé par le titre suivant :

« Installations de cuisson et de remise en température »