

# Extrait de réglementation

## > Classement des établissements

• 1 : Les établissements recevant du public sont classés en deux types, selon la nature de leur exploitation :

### Les établissements installés dans un bâtiment

J : structures d'accueil pour personnes âgées et personnes handicapées

L : salles d'auditions, de conférences, de réunions, de spectacles ou à usages multiples

M : magasins de vente, centres commerciaux N : restaurants et débits de boisson

O : hôtels et pensions de famille

P : salles de danse et salles de jeux

R : établissements d'enseignement, colonies de vacances

S : bibliothèques, centres de documentation T : salles d'expositions

U : établissements sanitaires

V : établissements de culte

W : administrations, banques, bureaux X

: établissements sportifs couverts Y : musées

### Les établissements spéciaux

PA : établissements de plein air

CTS : chapiteaux, tentes et structures itinérants ou à implantation prolongée ou fixe

SG : structures gonflables

PS : parcs de stationnements couverts

OA : hôtels-restaurants d'altitude

GA : gares accessibles au public

• 2 : En outre, pour l'application du règlement de sécurité, les établissements recevant du public sont classés en deux groupes :

#### - 1<sup>er</sup> groupe :

1<sup>ère</sup> catégorie : au dessus de 1500 personnes

2<sup>ème</sup> catégorie : de 701 à 1500 personnes

3<sup>ème</sup> catégorie : de 301 à 700 personnes

4<sup>ème</sup> catégorie : de 300 personnes et au-dessous

#### - 2<sup>ème</sup> groupe :

5<sup>ème</sup> catégorie : établissements dans lesquels l'effectif du public admis est inférieur à chacun des nombres fixés dans le tableau ci-dessous pour chaque type d'exploitation

TYPE	NATURE DE L'EXPLOITATION	Nb de personnes par niveau		
		Sous-sol	Étages	Ensemble des niveaux
J	Structures d'accueil pour personnes âgées et personnes handicapées	-	-	100
L	Salles d'audition, de conférences, de réunions,	100	-	200
	Salles de spectacles ou à usages multiples	20	-	50
M	Magasins de vente	100	100	200
N	Restaurants ou débits de boissons	100	200	200
O	Hôtels ou pensions de famille	-	-	100
P	Salles de danse ou salles de jeux	20	100	120
	Crèches, maternelles, jardins d'enfants, haltes-garderies	-	-	1
R	Autres établissements d'enseignement, internats	100	100	200
	Colonies de vacances	-	-	30
S	Bibliothèques ou centres de documentation	-	-	100
T	Salles d'expositions	100	100	200
U	Établissements de soins sans hébergements	-	-	100
	Établissements de soins avec hébergements	-	-	20
V	Établissements de culte	100	200	300
W	Administrations, banques, bureaux	100	100	200
X	Établissements sportifs couverts	100	100	200
Y	Musées	-	-	100
OA	Hôtels-restaurants d'altitude	-	-	20
GA	Gares	-	-	200
GA	Établissements de plein-air	-	-	300

## > Circulaire du 9 août 1978 modifiée relative à la révision du règlement sanitaire départemental (RSDT) (extraits)

### Art. 63 - Généralités

#### 63.1 Dispositions de caractère général

La ventilation des locaux peut être soit mécanique ou naturelle par conduits, soit naturelle pour les locaux donnant sur l'extérieur, par ouverture de portes, fenêtres ou autres ouvrants.

Dans tous les cas, la ventilation doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution ; cet air est désigné sous le terme « d'air neuf ».

Dans la suite de cet article, les locaux sont classés, du point de vue de la ventilation, en deux catégories :

- Les locaux dits « à pollution non spécifique » : ces locaux sont ceux dans lesquels la pollution est liée à la seule présence humaine, à l'exception des cabinets d'aisance et des locaux de toilette. Toutefois, les dispositions qui suivent ne s'appliquent pas aux locaux où cette présence est épisodique (circulations, archives, dépôts) ; on peut admettre que ces locaux sont ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents sur lesquels ils ouvrent.

- Les locaux dits « à pollution spécifique » : cuisines, salles d'eau, cabinets d'aisance et tout autre local où existent des émissions de produits nocifs ou

gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine (notamment certains laboratoires et locaux où fonctionnent des appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels le monoxyde de carbone, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone).

Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à au moins huit mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouchés de conduits de fumée, sorties d'air extrait, ou avec des aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible.

Des dispositions plus strictes peuvent être décidées par l'autorité compétente lorsqu'il y a voisinage d'une grande quantité d'air pollué (extraction d'air ayant servi à la ventilation d'un parc automobile ou d'un grand local recevant du public par exemple).

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf sauf aménagements tels qu'une reprise d'air pollué n'est pas possible. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en outre, être rejeté sans recyclage.

DESTINATION DES LOCAUX	Débit minimal d'air neuf en m <sup>3</sup> /h et par occupant (air à 1.2kg/m <sup>3</sup> )	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
<b>Locaux d'enseignement</b>		
- classes, salles d'études, laboratoires (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique)		
• maternelles, primaires et secondaires du 1 <sup>er</sup> cycle	15	-
• secondaires du 2 <sup>ème</sup> cycle et universitaires	18	25
• ateliers	18	25
<b>Locaux d'hébergement</b>		
- chambres, dortoirs, cellules, salles de repos	18	25
<b>Bureaux et locaux assimilés</b>		
- tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de postes, banques	18	25
<b>Locaux de réunions</b>		
- tels que salles de réunion, de spectacle, de culte, clubs, foyers	18	25
<b>Locaux de vente</b>		
- tels que boutiques, supermarchés	18	25
<b>Locaux de restauration</b>		
- cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger	22	25
<b>Locaux à usage sportif</b>		
- par sportif		
• dans une piscine	22	-
• dans les autres locaux	25	25
- par spectateur	18	25

# Extrait de réglementation

## Article 64 - Ventilation mécanique ou naturelle par conduits

### 64.1 Locaux à pollution non spécifique

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer.

Ce débit est exprimé en m<sup>3</sup> par heure et par occupant en occupation normale.

- salles de bains ou de douches	15 par local
- salles de bains ou de douches communes avec cabinets d'aisance	15 par local
- cabinet d'aisance	15
- cabinets d'aisance isolé	30
- salles de bains ou de douches isolées	45
- salles de bains ou de douches communes avec un cabinet d'aisance	60
- bains, douches et cabinets d'aisance groupés	30+15N*
- lavabos groupés	10+5N*
- salles de lavage, séchage et repassage du linge	5 mètres carrés de surface de local (1)
- office relais	15/repas
- moins de 150 repas servis simultanément	25/repas
- de 151 à 500 repas servis simultanément <sup>(2)</sup>	20/repas
- de 501 à 1 500 repas servis simultanément <sup>(3)</sup>	15/repas
- plus de 1 500 repas servis simultanément <sup>(4)</sup>	10/repas

N\* : Nombre d'équipements dans le local

(2) avec un minimum de 3 750 m<sup>3</sup>/h

(3) avec un minimum de 10 000 m<sup>3</sup>/h

(4) avec un minimum de 22 500 m<sup>3</sup>/h.

« Ces débits ne sont valables que dans le cas d'une ventilation indépendante de ces pièces de service à pollution spécifique. »

Sauf exigence particulière (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant de locaux à pollution non spécifique (notamment des circulations) peut être admis dans les locaux à pollution spécifique.

(Circulaire du 20 janv. 1983) « Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des deux valeurs indiquées respectivement par le tableau ci-dessus ou celui figurant à l'article 64.1.

Les polluants émis dans les cuisines doivent être captés

au voisinage de leur émission ; il en est de même des polluants nocifs ou dangereux.

- En cas d'impossibilité d'installer un système de captation de ces émissions, les débits nécessaires à la ventilation des cuisines doivent être doublés. » Si la pollution spécifique est très variable, la ventilation modulée ou discontinuée est admise sous réserve que l'évacuation des polluants soit convenablement réalisée.

Dans le cas où cessent les émissions donnant à la pollution un caractère spécifique, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant pollution des locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée.

# > Arrêté du 25 juin 1980 modifié Sécurité incendie dans les ERP

## Articles GC (extraits) : dispositions applicables aux établissements des quatre premières catégories - dispositions générales : installations, appareils de cuisson destinés à la restauration.

### 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 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 3,5kW 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, espaces 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 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 combustibles liquides 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.

# Extrait de réglementation

**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 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 :

- 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 ;
- 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 EI 60 (i o) ;
- 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 :

- 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 M0 ou A2-s1, d0 ;
- Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR 1, issue

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 20kW, 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 1/2 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 1/2 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.

À 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

#### 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 20kW, 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 70kW.

##### 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 ;

# Extrait de réglementation

- 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 (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 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 manoeuvre des dispositifs d'arrêt d'urgence.

**Articles CH (extraits) : dispositions applicables aux établissements des quatre premières catégories - dispositions générales : chauffage, ventilation, réfrigération, climatisation, conditionnement d'air et installation d'eau chaude sanitaire.**

#### Article CH 37 batteries de résistances électriques

Les batteries de résistances électriques, quelle que soit leur puissance, placées dans les veines d'air, doivent être installées conformément aux prescriptions suivantes : L'alimentation électrique des batteries centrales et terminales doit être impossible en cas de non-fonctionnement du ventilateur ;

Des thermostats de sécurité à réarmement manuel (coupe-circuit thermique) doivent être placés au niveau de chaque batterie, à 15 centimètres maximum en aval, afin de couper l'alimentation électrique de la batterie considérée en cas d'échauffement de la veine d'air à plus de 120°C ;

Les batteries électriques doivent être installées dans des caissons ou conduits réalisés en matériau de catégorie M 0. Les éléments réalisés en matériau de catégorie autre que M 0, s'il y en a, doivent être protégés du rayonnement direct de ces batteries.

Ces prescriptions ne concernent pas les résistances électriques de préchauffage utilisées pour le dégivrage.

### Article CH 38 filtres

Les filtres ou ensemble de filtration de l'air, utilisés dans :

- toute centrale traitant plus de 10 000 N m<sup>3</sup>/h ;
- toute centrale desservant des locaux réservés au sommeil ;
- tout ensemble de centrales traitant au total, pour un même local, plus de 10 000 N m<sup>3</sup>/h d'air, doivent répondre aux prescriptions suivantes :

• 1. Quelle que soit la réaction au feu des matériaux constituant les filtres, un détecteur autonome déclencheur sensible aux fumées, installé en aval du caisson de traitement d'air et à l'origine des conduits de distribution, doit commander automatiquement l'arrêt du ventilateur, la fermeture d'un registre métallique situé en aval des filtres, et, s'il y a lieu la coupure de l'alimentation électrique des batteries de chauffe. Ce détecteur autonome déclencheur conforme à la norme NF S61-961 doit de plus être admis à la marque NF Matériel de détection d'incendie et être estampillé comme tel, ou faire l'objet de toute autre certification de qualité en vigueur dans un État membre de la Communauté économique Européenne.

• 2. Les filtres dont les matériaux sont de catégorie M 4 ou non classés peuvent toutefois être utilisés à condition que l'installation comporte en aggravation des dispositions prévues au 1 ci-dessus :

- soit un clapet assurant un coupe-feu de traversée de 30 minutes à la place du registre métallique ;
- soit le maintien du registre métallique complété d'un dispositif approprié d'extinction automatique asservi au détecteur autonome.

• 3. Dans le cas d'utilisation de filtres à l'huile, toutes dispositions doivent être prises pour éviter un entraînement d'huile dans les conduits, le constructeur doit indiquer la vitesse limite de passage de l'air sur le filtre.

• 4. Les caissons doivent être éloignés de tout matériau combustible par un espace d'au moins 0,20 mètre ou revêtus d'une protection assurant une sécurité équivalente.

• 5. L'installateur doit mettre en place des prises de pression et un manomètre permettant d'effectuer la comparaison de la perte de charge des filtres, en fonctionnement au débit nominal, à la perte de charge maximale admise. Dans la traversée du caisson et de son isolant, les prises de pression doivent être métalliques.

• 6. Les accès aux filtres doivent être munis d'une plaque métallique portant les indications ci-après : « Danger d'incendie, filtres empoussiérés inflammables ».

### Article CH 39 entretien des filtres

Afin de contrôler le chargement en poussières des filtres et maintenir leurs caractéristiques de bon fonctionnement, les dispositions suivantes seront prises :

• 1 - L'utilisateur doit tenir un livret d'entretien de l'installation de filtration faisant référence aux recommandations de l'installateur et du fabricant du filtre.

Les valeurs d'efficacité minimale sont portées sur le livret d'entretien.

• 2 - L'installateur, sur les indications du fabricant du filtre, doit fixer une valeur de perte de charge maximale au débit nominal, dont le dépassement devra entraîner le nettoyage ou le changement des filtres. Cette valeur sera consignée dans le livret d'entretien.

• 3 - Une visite périodique doit être effectuée par l'utilisateur ou son représentant. Cette périodicité ne doit pas être supérieure à un an. En l'absence d'un système de mesure et d'alarme fonctionnant en permanence, cette périodicité est ramenée à trois mois. De plus, les caractéristiques locales ou fonctionnelles de certaines installations peuvent justifier une périodicité plus courte, qui sera portée sur le livret d'entretien.

• 4 - Les visites, mesures, nettoyages, ou changements de filtres, doivent être notés sur le livret d'entretien.