

## CHAPITRE X ARTICLES « GC »

### 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 3.5 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 (articles GC 2 à GC 8) et II du présent chapitre (articles G 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 (articles GC 2 à GC 8) et III (articles 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 (articles GC 2 à GC 8) et IV (articles 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 (article 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 (articles 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 GN 10, 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 A2fl.

§ 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 une 1/2 heure ou E 30.

§ 2. Dans le cas d'une grande cuisine ouverte sur un ou des locaux accessibles au public, l'ensemble du volume constitué par la grande cuisine et ces locaux est classé local à risques moyens au sens de l'article CO 27 et doit répondre aux exigences fixées au § 2 de l'article CO 28 Une grande cuisine ouverte sur un local accessible au public doit en être séparée par un écran vertical fixe, stable au feu 1/4 heure ou E 15-S et en matériau classé en catégorie M1 ou A2-s1 d1.

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

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

### **Article GC 10**

#### ***Ventilation des grandes cuisines isolées***

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

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

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

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

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 6 minutes ou EI 60 (o↔i).

### SECTION IV

#### LOTS 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) (Arrêté du 21 mai 2008) « Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre situé dans l'îlot. Il est convenu que l'utilisation de câble CR1 dans la traversée de l'îlot permet de répondre à cette exigence ; »
- 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 A2fl-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 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<sup>er</sup> 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.