



FICHE D'ACTION POUR AMELIORER LA QUALITE DE L'AIR INTERIEUR DANS LES E.R.P.



Nous vous prions de trouver ci-dessous le descriptif de l'action contribuant à une meilleure Qualité de l'Air Intérieur dans les établissements.

CONTEXTE :

Eviter certains comportements ou éviter certains phénomènes à l'intérieur d'un établissement ou à l'intérieur d'une pièce de vie accueillant des enfants est très important pour améliorer la Qualité de l'Air Intérieur pour le bien-être des enfants, des adolescents et du personnel.

DESCRIPTION DE L'ACTION

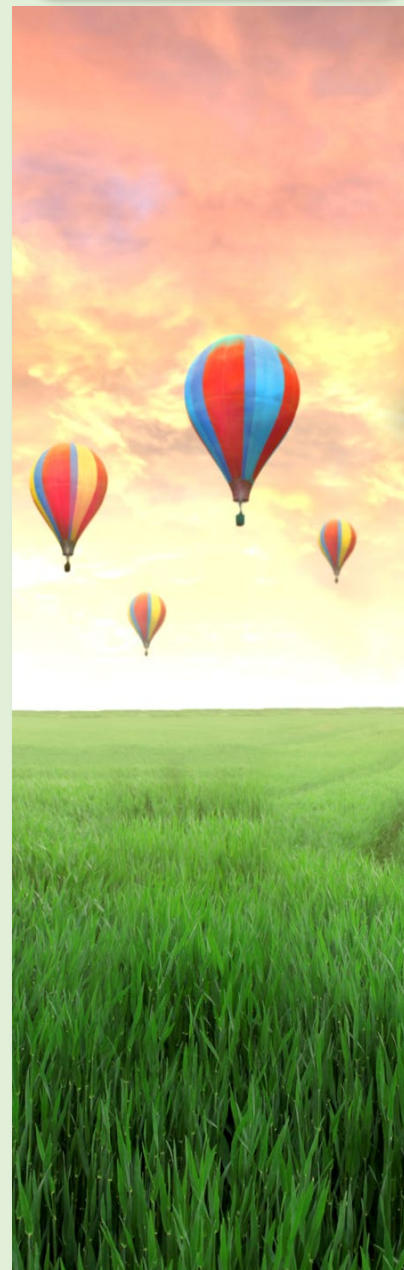
- ✓ Vérifier la bonne aération de la cuisine, ainsi que la propreté des systèmes d'extractions,
- ✓ Mettre en place une procédure pour un nettoyage fréquent des systèmes d'extraction. Ainsi qu'une étude de faisabilité pour améliorer si nécessaire l'aération de la cuisine.

CONSEILS

Dans la cuisine, la qualité de l'air peut être mise à mal par les activités de cuisson. Odeurs plus ou moins agréables, projections de graisses, Aliments carbonisés, vapeur des bouillons... peuvent contribuer à introduire des polluants de l'air dans votre environnement intérieur : monoxyde et dioxyde de carbone, hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), particules fines, acroléine... et autres résidus de combustion. Également, dioxyde d'azote (pour les gazinières), moisissures (en cas d'humidité excessive), odeurs etc...

En tant qu'établissement recevant du public, les restaurants sont soumis à une législation stricte. L'article CH 58 de l'arrêté du 25 juin 1980 stipule que « les vérifications périodiques doivent avoir lieu tous les ans et concernent [...] les installations de traitement d'air et de ventilation ». La loi contraint les restaurateurs à entretenir régulièrement le système de ventilation et d'extraction de la hotte de cuisine. La négligence d'un restaurateur comporte des risques sanitaires et matériels.

VENTILATION ET
EXTRACTION CUISINE



UNE
DOCUMENTATION
DU CABINET
TRANSITIA

FICHE D'ACTION POUR AMELIORER LA QUALITE DE L'AIR INTERIEUR DANS LES E.R.P.

VENTILATION ET EXTRACTION CUISINE

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

- les installations de production de chaleur ou de froid,
- le stockage des combustibles,
- les installations de traitement d'air et de ventilation visées,
- les appareils de production-émission de chaleur à combustion.

Elles ont pour objet de s'assurer :

- de l'état apparent d'entretien et de maintenance des installations et appareils,
- des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils à combustion,
- des conditions d'évacuation des produits de la combustion,
- du fonctionnement des clapets coupe-feu installés sur les circuits aérauliques,
- de la signalisation des dispositifs de sécurité,
- de la manœuvre des organes de coupure d'alimentation en combustible,
- du fonctionnement des dispositifs asservissant l'alimentation en combustible à un système de sécurité,
- du réglage des détendeurs de gaz,
- de l'étanchéité des canalisations d'alimentation en combustibles liquides ou gazeux, et en fluide frigorigène.

IMPACT SANTE

Le plus grand risque lié au mauvais entretien des appareils de cuisine est l'incendie. Avec le temps, les graisses accumulées dans les conduits d'évacuation et dans les moteurs d'extracteur risquent de s'enflammer. En cas d'incendie, les conduits doivent pouvoir assurer l'extraction de l'air pendant 1 heure environ.

Une cuisine mal entretenue rejette des odeurs désagréables et peut créer des nuisances sonores supplémentaires. Ces deux risques sont une gêne non négligeable pour les occupants et pour le personnel de cuisine.