



## 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

- Sensibiliser le personnel de cuisine à des vérifications fréquentes du bon fonctionnement des appareils de cuisine à combustion,
- Sensibilisation des équipes de cuisine sur les risques de dégradation de la Qualité de l'Air Intérieur (QAI) et d'asphyxie.

### CONSEILS

Les équipements doivent être sous contrat de maintenance incluant une révision des appareils et un délais d' intervention rapide en cas de problème ou de panne.

La maintenance se montre très importante pour les 4 domaines suivants :

- La productivité des équipements,
- La qualité du travail réalisé,
- La sécurité, en particulier des utilisateurs,
- La durabilité des biens.

En limitant le nombre de défaillances, la maintenance permet de conserver une bonne productivité en réduisant le nombre d'arrêts de la production ou son ralentissement et permet de prévenir certains accidents. (ex : fuite de gaz)

En limitant les effets de l'usure et du vieillissement, la maintenance permet de conserver les équipements en bon état plus longtemps et ainsi permet des économies de rachat de matériel et d'éviter les problèmes causés par l'intégration de nouveaux matériels.

VERIFICATION DES EQUIPEMENTS COMBUSTION CUISINE



UNE DOCUMENTATION DU CABINET TRANSITIA

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

### VERIFICATION DES EQUIPEMENTS COMBUSTION CUISINE

#### 5 gestes préventifs dans la cuisine :

- Fermer le robinet d'arrivée de gaz naturel à chaque fin de service, lors de chaque départ en week-end ou en vacances,
- Nettoyer régulièrement les brûleurs et les zones de cuisson de la gazinière,
- Si la cuisinière est raccordée via un tube souple, le remplacer par un tuyau flexible à embouts mécaniques vissés, très difficile à arracher, si il y a déjà un tuyau flexible, il faut vérifier sa date de validité,
- Vérifier la bonne aération de la cuisine, ainsi que la propreté des systèmes d'extractions.

#### 2 gestes préventifs en cas de fuite de gaz :

- En cas de fuite, aération immédiate, couper l'arrivée de gaz naturel et éviter les gestes pouvant provoquer une étincelle, donc une explosion : allumer la lumière, toucher interrupteurs ou disjoncteur, téléphoner d'un fixe ou d'un portable...,
- Si la fuite est enflammée, il n'y a plus de risque d'explosion : fermer si possible le robinet d'alimentation de l'appareil ou l'arrivée de gaz naturel, mouiller les surfaces proches, évacuer le bâtiment et appeler le 18.

## IMPACT SANTE

Les risques sont :

- Intoxication due à une mauvaise combustion du gaz et la production de monoxyde de carbone (CO), incolore et inodore, 100 à 150 personnes décèdent encore chaque année par asphyxie,
- Fuite de gaz pouvant entraîner, en présence d'une source de chaleur, une explosion ou un incendie.

98 % de ces accidents ont pour cause des comportements imprudents, la vétusté des installations ou l'absence d'entretien des appareils. Le propriétaire du logement est responsable du bon état de l'installation, la personne qui l'occupe est responsable de l'entretien des appareils, chaudière ou gazinière.