

# Fiche N°7 : Consignes et FORMULAIRE spécifiques de sécurité pour les stands équipés d'appareils de cuisson et de remise en température

- **Pour Qui:** uniquement si vous utilisez des éléments de cuissons ou de remise en chauffe (Four, plancha, kebab, boulangerie...)
- **Statut :** OBLIGATOIRE
- **Action:** Renvoyer le 16-12-2011

## SOMMAIRE

I- Préambule

II- Dispositions générales

III- Protection du public

IV- Documents à fournir

V- Dispositifs d'arrêt d'urgence de l'alimentation en énergie des appareils

VI- Règles générales d'installation des appareils

VII- Moyens d'extinction

VIII- Consignes de sécurité en cas d'accident ou d'incendie

IX- Contacts utiles

## **I. Préambule**

Ces consignes sont applicables aux stands équipés d'appareils de cuisson et /ou d'appareils de remise en température dans le but de réaliser, auprès des visiteurs professionnels du salon, des animations culinaires ou des démonstrations de matériels ou d'équipements.

### **Sont considérés :**

- comme appareils de cuisson, les appareils servant à cuire des denrées, pour une consommation immédiate ou ultérieure tels que fours, plaques de cuissons...
- 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 lampes à infrarouge
- les fours à micro-ondes d'une puissance unitaire inférieure ou égale à 3,5 kW

Le présent document complète les "mesures de sécurité exposants" applicables à l'ensemble des exposants du salon Prorestel.

**Le non respect de ces consignes pourra entraîner la fermeture du stand**

## **II. Dispositions générales**

Toutes les présentations et démonstrations sont réalisées sous l'entière responsabilité des exposants. Les appareils présentés en fonctionnement ne doivent faire courir aucun risque pour le public.

**L'utilisation de friteuses est strictement interdit.**

Les installations particulières des stands doivent être réalisées par des personnes particulièrement averties des risques spécifiques de la manifestation, possédant les connaissances leur permettant de concevoir et de faire exécuter les aménagements en conformité avec la réglementation en vigueur.

## **III. Protection du public**

Si des machines ou appareils en fonctionnement ou non sont présentés à poste fixe, ils doivent comporter des dispositifs mettant les parties dangereuses hors de portée du public circulant dans les allées.

Ce résultat est considéré comme atteint si la partie dangereuse est à plus d'un mètre de l'allée du public ou si elle est protégée par un écran rigide.

Sont considérées comme parties dangereuses :

- les organes en mouvement
- les surfaces chaudes
- les pointes et les tranchants

Tous les appareils doivent être correctement stabilisés pour éviter tout risque de renversement.

#### **IV. Documents à fournir**

**Les exposants doivent fournir à l'organisateur les documents mentionnés ci-dessous.** Ceux-ci seront transmis au chargé de sécurité présent tout du long de la manifestation et pourront être présentés aux membres de la commission de sécurité lors du passage de celle-ci sur le site avant ouverture du salon.

- **Le plan du stand précisant l'implantation des appareils de cuisson et des appareils de remise en température avec l'indication de leurs puissances utiles.**
- **La documentation technique des appareils**
- **L'emplacement du ou des dispositifs d'arrêt d'urgence**

#### **V. Dispositifs d'arrêt d'urgence de l'alimentation en énergie des appareils**

**L'utilisation du gaz est strictement interdite pour les stands implantés sous chapiteau, seule l'énergie électrique est autorisée pour alimenter les appareils.**

Les circuits électriques alimentant les appareils de cuisson et les appareils de remise en température **doivent comporter un dispositif d'arrêt d'urgence.**

**La commande du dispositif d'arrêt d'urgence doit être visible, facilement accessible** et les consignes précisant les modalités d'action en cas d'incident connues par le personnel présent sur le stand.

#### **VI. Règles générales d'installation des appareils**

Les appareils de cuisson et 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 MO ou A2-s1,d0 (placoplatre ou tout matériaux incombustible).

Cette disposition n'est pas applicable aux appareils marqués CE, lesquels sont soumis aux préconisations d'installation du fabricant.

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

Privilégier les appareils disposant d'un système de captation des buées et des graisses intégré.

Les appareils ne doivent pas être en libre utilisation.

Du personnel du stand doit être présent pendant le fonctionnement des appareils

#### **VII. Moyens d'extinction**

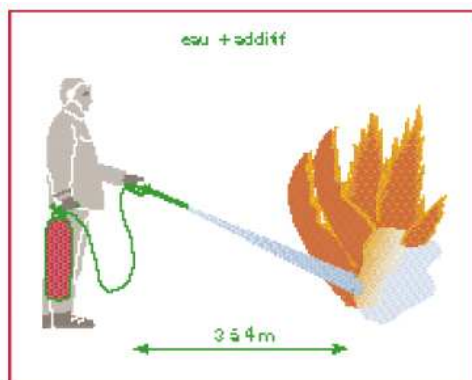
Chaque stand comportera un extincteur CO2 et un extincteur à eau pulvérisé avec additif. Ce matériel sera fourni par l'organisateur et devra être restitué en fin de manifestation au commissariat général. **Tout appareil non rendu sera facturé à l'exposant.**

**Rappel sur l'utilisation des extincteurs :**

Extincteurs à eau pulvérisé avec additif :

Ils sont à utiliser pour l'extinction des feux de classe A et B (solides et liquides).

Ces appareils peuvent en général être utilisés en présence de courant électrique. Toutefois, il convient de bien vérifier les indications portées sur l'appareil.

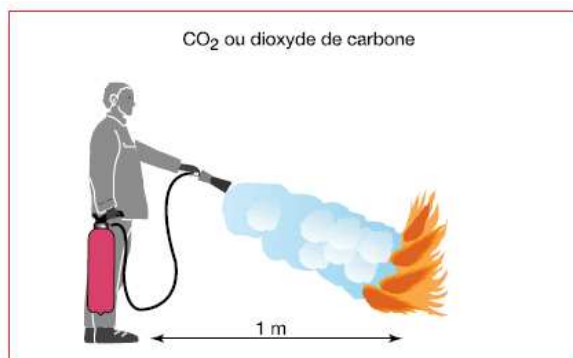


### Extincteurs au dioxyde de carbone CO<sub>2</sub> :

Ils sont à utiliser pour l'extinction des feux de classe B (liquides). Ils peuvent être utilisés en présence de courant électrique.

LA température du CO<sub>2</sub> à la sortie du diffuseur est de -52 °C à l'état de gaz et de -78°C à l'état de "neige carbonique".

La détente du gaz crée donc un froid intense; il faut tenir le tromblon par sa poignée isolante pour éviter les gelures.



## **VIII. Consignes de sécurité en cas d'accident ou d'incendie**

### **Que faire en cas d'accident ou de malaise?**

<b><i>Accident bénin</i></b>	<b><i>Accident grave</i></b>
<p>- Demander l'intervention d'un <b>SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL</b>  <b>Si absent appeler les POMPIERS</b></p>	<p>- Demander l'intervention un <b>SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL</b>  <b>Et faire alerter les POMPIERS</b></p>
<p>- <b>Dans tous les cas, prévenir le commissariat général et l'une des personnes indiquées ci-dessous</b></p>	
<p>- <b>SECOURISTES</b></p>	<p><i>Tous les Agents de Sécurité présents sur le salon</i>  <i>Le Chargé de sécurité</i></p>

## Que faire en cas d'incendie ?

Toute personne témoin d'un fait anormal (odeur de brûlé, fumée anormale, lueur suspecte...) doit prendre les premières mesures de sauvegarde :

**ALERTER** en déclenchant un boitier bris de glace rouge et faire prévenir immédiatement :

Les **Agents de Sécurité ou le chargé de Sécurité** présents sur site

Les **Sapeurs-Pompiers** ☎ **18**

Le **commissariat général**

**INTERVENIR** très rapidement, attaquer le foyer à l'aide des extincteurs appropriés

**EVACUER** en fonction de l'importance du sinistre.

L'évacuation partielle ou totale des occupants peut être ordonnée *sur ordre ou par diffusion du message d'évacuation*

- Arrêtez immédiatement votre activité.
  - Suivre les instructions.
  - Emprunter les issues de secours sans bousculade, ni panique, et dirigez-vous vers le point de rassemblement.
  - Dans la chaleur et la fumée, baissez-vous : l'air frais est près du sol.
  - Faites-vous connaître lors de l'appel au point de rassemblement.
  - Ne revenez pas en arrière sans y avoir été invité ; Laissez votre véhicule au parking.
- Retour sur site uniquement sur ordre du commissaire du salon ou du chargé de sécurité.

## IX. Contacts utiles

Commissariat général situé hall 2 : 02 99 56 14 13

Chargé de sécurité : Philippe BOUIN - 06 63 04 37 97

Autres contacts utiles :



# Attestation Appareil de Cuisson

Concerne uniquement les exposants utilisant des appareils de cuisson  
A retourner impérativement avant le 16-12-2011

Raison sociale de l'exposant	
Téléphone	
Responsable de l'entreprise	
Hall	
N° de stand	

Je m'engage conformément à l'article "GC1" (installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration) du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP (arrêté du 25 juin 1980) à n'installer que des appareils de cuisson ou groupement d'appareils représentant une puissance nominale cumulée inférieure à 20kw (par stand)

TYPE APPAREIL	NB	ELEC	GAZ	PUISSANCE	OBSERVATIONS
PUISSANCE TOTALE CUMULEE					<b>kw</b>

Je m'engage à respecter l'article T3 de l'arr du 18 nov 1987 mod/l'arr du 23 janv 2004

Sont autorisées en bouteilles:

- En service contenant 13kg de gaz liquéfié
- A raison d'une bouteille pour 10m<sup>2</sup> de stand avec un maximum de 6 bouteilles
- Eloignés des unes des autres par une distance de 5m au moins
- Ou séparées les unes des autres par un écran rigide et incombustible (M0)
- Placées hors d'atteinte du public, protégé contre les chocs

IMPORTANT

- Chaque appareil devra disposer de sa plaque signalétique faisant apparaître sa puissance en kw
- L'absence de cette plaque entrainera l'interdiction d'utilisation de l'appareil sur el stand
- Le livret d'entretien de chaque appareil doit être présenté au charge de sécurité
- Une hotte 3 filtres est obligatoire sur chaque point de cuisson
- Une bouteille de gaz ne peut alimenter qu'un seul appareil de cuisson
- Aucun stockage de bouteille de gaz, vides, pleines, non raccordées, n'est toléré à l'intérieur des halls
- Deux installations (P<20kw) implantées sur deux stands différents seront éloignées de 3m minimum

Le soussigné atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis ci –dessus

"Lu et approuvé" Date

Nom de l'exposant .....Signature