



## SÉCURITÉ INCENDIE ET DES LIEUX

# HOTTES POUR CUISINES DOMESTIQUES OU COMMERCIALES

## MESURES PROPOSÉES

### DÉFINITION « FRITURE »

Une méthode de cuisson qui consiste à immerger des aliments dans une matière grasse chaude, généralement de l'huile.

CE QUI EST PRÉSENT DANS LE LOCAL	CE QUI EST PERMIS		CE QUI EST INTERDIT
ÉQUIPEMENT DE CUISSON DOMESTIQUE (CUISINIÈRE)	<b>Avec</b> hotte de ventilation domestique	Plats réchauffés, cuisson au four, sauces, soupes, micro-ondes, etc.	Friture
	<b>Sans</b> hotte de ventilation	Plats réchauffés, cuisson au four, sauces, soupes, micro-ondes, etc.	Friture
CUISINIÈRE COMMERCIALE	<b>Avec</b> hotte commerciale avec système d'extinction fixe conforme	Friture	S. O.

### OBLIGATIONS À RESPECTER DANS UNE ZONE DE CUISSON AVEC CUISINIÈRE DOMESTIQUE

- Assurez-vous que la hotte de ventilation soit faite d'un matériau incombustible et qu'elle comporte un conduit d'évacuation donnant directement vers l'extérieur.
- Apposez une affiche dans la zone de cuisson indiquant « friture interdite ».
- Ayez sur les lieux un extincteur portatif de type poudre ABC (minimum de 10 livres).

### OBLIGATIONS À RESPECTER DANS LES CUISINES COMMERCIALES ET OÙ IL Y A DE LA FRITURE

- Ayez sur les lieux un extincteur portatif de type K lorsque la cuisson produit des vapeurs grasses.
- Une hotte commerciale ainsi qu'un système d'extinction fixe conforme.

## ENTRETIEN DE BASE À EFFECTUER SELON LE TYPE DE HOTTE UTILISÉE

### Hotte domestique :

- › Nettoyez les filtres régulièrement afin d'éliminer l'accumulation de graisse dans les filtres à mèches.

### Hotte commerciale :

- › Nettoyez les filtres chaque semaine. Cet entretien peut être fait par les employés et ils peuvent utiliser le lave-vaisselle pour effectuer le nettoyage.
- › Nettoyez le système de conduit :
  - › Aux 3 mois, si les opérations de cuisson sont constantes (24 heures);
  - › Aux 6 mois, si la cuisson est modérée;
  - › Annuellement dans les bâtiments saisonniers (camps de jour, etc.).
- › Faites inspecter le système d'extinction fixe de la hotte commerciale par un entrepreneur détenant la licence de la RBQ (selon la fréquence des opérations), soit deux fois par année ou annuellement. Les inspections et entretiens doivent être basés sur les normes et codes applicables tels que la norme NFPA-96.

## AVANTAGES

- › Réduire le risque élevé d'incendie
- › Protéger les personnes et les biens présents dans les locaux

## RESSOURCES

- › Régie du bâtiment, [Chapitre Bâtiment - Code de construction - Principaux changements au Code de construction du Québec, chapitre 1, Bâtiment et Code national du bâtiment - Canada 2010 \(modifié\)](#).