

De l'air dans la cuisine : les aspects juridiques



Jimmy Chenay, M. Sc.
Concepteur
GENIVAR



Sylvie Savoie, ing.
Directrice des
Services alimentaires
GENIVAR



Angélique Metra
asstsas

Des critères techniques et économiques¹ s'imposent d'emblée lors du choix d'une hotte de ventilation. Cependant, des exigences réglementaires et normatives doivent aussi être considérées avant un projet d'aménagement ou de rénovation.

Une hotte est-elle requise ?

Les espaces de production alimentaire et la laverie sont deux types de locaux distincts. La première zone doit être équipée d'une hotte munie de filtres pour les graisses et permettant d'évacuer les gaz de combustion (lorsque des équipements fonctionnant au gaz sont prévus). La laverie nécessite également une hotte en raison de la chaleur et de l'humidité produites par le lave-vaisselle.

Zone de production et remise en température

Dans les services alimentaires, les hottes de cuisson sont obligatoires dans la très grande majorité des cas. Au Canada, deux documents encadrent ces aspects.

La norme NFPA 96² s'applique à tout établissement de restauration, public ou privé, qui utilise :

- > une surface de cuisson électrique à l'air libre d'une capacité totale de 8kW et plus ;
- > un équipement de cuisson électrique d'une puissance supérieure ou égale à 14kW ;
- > un équipement fonctionnant au gaz.

Les systèmes de ventilation sont indispensables pour les lave-vaisselle et lave-chaudrons.

Le Code national du bâtiment³ mentionne que les hottes de ventilation doivent rencontrer la norme NFPA 96 dans les cas suivants :

- > l'équipement de cuisson est de type commercial, à l'exception d'un four à micro-ondes, d'un réchaud ou d'un grille-pain ;
- > l'équipement de cuisson est résidentiel et utilisé pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments pour satisfaire les besoins de neuf personnes et plus.

En dehors de ces circonstances, la pertinence d'une hotte peut s'imposer dans le but de limiter les odeurs, la vapeur ou les graisses pouvant nuire au confort des opérateurs, du consommateur (particulièrement dans le cas d'une cuisine ouverte) ou des espaces connexes au service alimentaire.



Hotte isolée Cadexair, Résidence A. Parent.

Laverie

Les systèmes de ventilation sont indispensables pour les lave-vaisselle et lave-chaudrons. Ces équipements produisent de la vapeur et de la chaleur, altérant sensiblement le confort du personnel. De plus, l'humidité de l'air peut contribuer au développement et à la propagation de bactéries et de moisissures à travers les installations, constituant ainsi un risque sanitaire important.

Exigences d'installation

Toutes les hottes de ventilation pour les équipements de cuisson et de remise en température doivent répondre à la norme NFPA 96 ou être homologuées ULC⁴ en termes de construction, d'installation et d'entretien afin d'assurer la sécurité du personnel et du public. L'inspection et l'entretien technique de l'ensemble du système doivent être réalisés par un organisme ou une personne certifié par les autorités ayant juridiction. Dans la pratique, les pompiers municipaux sont généralement en charge de la certification de l'installation.

Les hottes doivent être distancées

Un nettoyage régulier de la hotte est requis afin de répondre aux normes des services alimentaires.

hotte peut être construite avec un isolant installé sur toutes ses parois, le tout devant respecter la norme NFPA 96. Les conduits de ventilation, devant être soudés et en acier inoxydable (ou acier noir), doivent être aussi isolés et/ou distancés en fonction des matériaux environnants afin de respecter cette norme. L'ensemble du système doit être coupe-feu pour une durée d'une ou deux heures selon le nombre d'étages se trouvant au-dessus⁶.

Également, un système d'extinction incendie automatique doit être prévu pour les conduits d'aspiration et au-dessus de tous les équipements de cuisson ouverts (ex. : friteuse, cuisinière). Il doit être relié aux arrivées d'électricité et de gaz afin d'assurer une fermeture en cas de déclenchement. Un système d'extinction incendie avec des buses réparties également sous la hotte peut être prévu, permettant de changer les équipements de place sous la hotte en fonction des besoins.

Exigences d'entretien

Les fréquences d'entretien technique varient en fonction du type d'équipement et de son utilisation (**tableau**). Il faut vérifier tous les éléments de l'installation et changer certaines composantes (ex. : fusibles, têtes de gicleurs automatiques) sur la base des prescriptions du fournisseur. L'étiquette d'inspection doit mentionner l'année de fabrication et la date d'installation des fusibles et être signée par l'installateur.

Exigences de nettoyage et de désinfection

Un nettoyage régulier de l'ensemble de la hotte est requis afin de répondre aux normes des services alimentaires⁷. Les manufacturiers (ex. : Cadexair, Halton, Oil Screen, Vent Master) recommandent de nettoyer les filtres ainsi que l'extérieur des hottes au moins une fois par semaine afin de ne pas diminuer l'efficacité d'extraction.

La fréquence et la procédure de nettoyage et de désinfection doivent être adaptées à l'installation et à l'utilisation de la hotte. Comme pour l'ensemble du service alimentaire, le système HACCP (Analyse des dangers et des points critiques)⁸ s'applique.

des murs et des plafonds en fonction de la combustibilité des matériaux qui les composent⁵. Pour éviter cette contrainte, une

Soulignons que les filtres sont des éléments essentiels, souvent oubliés lors du nettoyage et de la désinfection de la cuisine. Quelques modèles sont disponibles sur le marché (ex. : filtres à chicanes, à haute efficacité, dégraissoirs modulaires). Il faut choisir des filtres qui répondent aux normes d'hygiène et de salubrité propres au secteur d'activité ainsi qu'aux normes d'incendie en vigueur⁹. Il faut aussi évaluer la facilité de nettoyage (allant au lavage, démontage et de remontage afin de ne pas créer de contraintes ergonomiques).

Spécifier les exigences d'un projet

Toute hotte de ventilation d'un service alimentaire doit répondre aux normes en vigueur : le Code national du bâtiment, la norme NFPA 96, la réglementation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Ces exigences devraient donc figurer dans le cahier des charges d'un projet d'aménagement ou de rénovation.

Cependant, des exigences s'appliquent aussi à l'entretien technique régulier effectué par un organisme certifié, au nettoyage et à la désinfection des hottes. Les contrats de service donnés à des firmes externes devraient spécifier ces exigences. Le respect de ces obligations permettra de garantir un bon fonctionnement du système de ventilation et limitera les risques de propagation d'incendie, ainsi que le potentiel de contamination alimentaire. ●

RÉFÉRENCES

Les aspects technologiques et économiques à considérer pour les hottes de ventilation, de même que toutes les références, sont présentés avec la version Internet de cet article (www.asstsas.qc.ca/OP345022.html).

Type ou fréquence de cuisson

- Activités de cuisson sur un combustible solide (ex. : centre de cuisson avec un grilloir à pierre volcanique).
- Haut volume d'activités de cuisson (cuisson 24 h, cuisson sur un grilloir ou un wok) (ex. : aire de production principale d'un hôpital ou d'un CHSLD).
- Activités de cuisson modérée (ex. : espace de cuisson utilisé 1-2 deux fois/semaine, centre de jour, cuisine collective).
- Activités de cuisson réduites (ex. : camp d'été, entreprise saisonnière, centre de loisir pour aînés).

Inspection/entretien

- Mensuellement
- Trimestriellement
- Semi-annuellement
- Annuellement