

# Vérification périodique des installations de cuisson destinées à la restauration au titre du règlement de sécurité pour la prévention contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP).

ERP de 1e à 4e catégorie : art. GE 9 ; GE 10 ; GC 22 de l'arrêté du Ministre de l'intérieur du 25 juin 1980 modifié.  
ERP de 5e catégorie : art. PE 4 §2 ; PO 8 ; PO 1 §3 de l'arrêté du Ministre de l'intérieur du 22 juin 1990 modifié.

<b>Établissement.</b>	<b>Date de la vérification.</b>	<b>Technicien compétent.</b>
appellation <input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	prénom, nom <input style="width: 90%;" type="text"/>
adresse <input style="width: 90%;" type="text"/>	Visa du technicien compétent <input style="width: 90%;" type="text"/>	société <input style="width: 90%;" type="text"/>
commune <input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	adresse <input style="width: 90%;" type="text"/>
classement type <input style="width: 15%;" type="text"/> de <input style="width: 15%;" type="text"/> catégorie	<input style="width: 90%;" type="text"/>	commune <input style="width: 90%;" type="text"/>
prénom, nom de l'exploitant <input style="width: 90%;" type="text"/>	<input style="width: 90%;" type="text"/>	téléphone <input style="width: 90%;" type="text"/>

Ce document, outre la présente page, comporte  pages(s) annexe(s).ci-jointe(s).

Référence	Objet de la vérification. Rayer les mentions inutiles.	Satisf.	Non-satisf.	Anomalies constatées. Si besoin, annexer page(s) complémentaire(s)
<b>1 État d'entretien et de maintenance des installations et appareils.</b>				
GC 22 PE 16-19	Tenue du registre de sécurité concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>les grandes cuisines isolées ou ouvertes sur une salle-à-manger,</li> <li>les offices de remise en température,</li> <li>les flots de cuisson,</li> <li>les autres appareils à poste fixe.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>2 Conditions de ventilation des locaux contenant des appareils de cuisson ou de remise en température : conditions d'évacuation des buées et des graisses, fonctionnement de l'installation d'extraction des fumées.</b>				
GC 22 GC 10 à 11 GC 14 GC 17 PE 16-18	Amenée d'air : existence, absence d'obstruction <ul style="list-style-type: none"> <li>si arrivée d'air mécanique en grande cuisine ouverte sur la salle-à-manger : asservissement au fonctionnement de l'extraction mécanique</li> </ul> Extraction d'air vicié : existence, absence d'obstruction. <ul style="list-style-type: none"> <li>Propreté du circuit d'extraction d'air vicié, de buées, de graisses, des ventilateurs, des récupérateurs de chaleur, des filtres.</li> <li>Test de fonctionnement de l'extraction mécanique de la grande cuisine ouverte sur la salle-à-manger :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>allumage de l'extraction des buées et graisses (vitesse normale),</li> <li>déclenchement du désenfumage (grande vitesse),</li> <li>coupure d'alimentation électrique normale (au TGBT ou localement) avec continuité de fonctionnement en grande vitesse.</li> </ul> </li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>3 Signalisation des dispositifs de sécurité.</b>				
GC 22 GC 4 GC 11 d GC 17 h PE 15 §6	En blanc sur fond rouge près de chaque organe de commande : <ul style="list-style-type: none"> <li>coupure d'urgence électrique,</li> <li>coupure d'alimentation en combustible gazeux, liquide, vapeur,</li> <li>consigne de réouverture du gaz combustible,</li> <li>commande de désenfumage (extraction grande vitesse).</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>4 Manoeuvre des dispositifs d'arrêt d'urgence.</b>				
GC 22 GC 4 GC 11 d GC 17 h PE 15 §6	Test des dispositifs de coupure d'urgence : <ul style="list-style-type: none"> <li>électrique (sans coupure d'alimentation de l'éclairage, ni de l'extraction),</li> <li>alimentation en combustible gazeux, liquide, vapeur.</li> </ul> Facilité d'accès.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	