



Strassen, février 2009

Le présent texte a été établi par l'Inspection du Travail et des Mines et le Service Incendie et Ambulance de la Ville de Luxembourg.

ITM-SST 1505.1

Prescriptions de sécurité incendie DISPOSITIONS SPECIFIQUES Restaurants recevant plus de 50 personnes

Le présent document comporte 5 pages

SOMMAIRE

Article		Page
1)	Objectifs et domaine d'application	2
2)	Terminologie	2
3)	Implantation	2
4)	Aménagements extérieurs	2
5)	Construction	2
6)	Aménagements intérieurs	2
7)	Compartimentage	3
8)	Evacuation de personnes, issues et dégagements intérieurs	3
9)	Eclairage	4
10)	Désenfumage (Evacuation de fumée et de chaleur)	4
11)	Installations techniques	5
12)	Installations au gaz	5
13)	Installations électriques	5
14)	Prévention de panique en cas d'alarme	5
15)	Moyens de secours et d'intervention	5
16)	Registre de sécurité	5
17)	Réception et contrôles	5

Art. 1er. - Objectif et champ d'application

1.1. Généralités

Les établissements sont soumis aux dispositions générales, ITM-SST 1501 / 1502 / 1503, applicables à tous les établissements et aux présentes dispositions.

1.2. Domaine d'application

Les présentes prescriptions ont pour objectif de spécifier les prescriptions de sécurité et de santé par rapport au personnel, aux visiteurs, auxquelles doivent répondre la conception, la construction et l'aménagement de restaurants susceptibles de servir plus de 50 repas. Sont exclus les restaurants d'entreprise, les restaurants ouverts vers un centre commercial.

Art. 2. - Terminologie

Restaurants

Les établissements concernés par les dispositions ci-après sont les restaurants définis sous 1.2 et comprenant la salle de restauration, la cuisine, les stocks et les sanitaires.

Art. 3. - Implantation

Voir dispositions générales.

Art. 4. - Aménagements extérieurs

Voir dispositions générales.

Art. 5. - Construction

La stabilité au feu des parties portantes (murs, piliers, planchers, poutres, etc....) sera de 90 minutes (R 90) en cas d'aménagement dans un immeuble à plus de trois niveaux (> R+2) et/ou comportant des établissements tiers. S'il se trouve dans un bâtiment bas, la stabilité au feu sera à définir de cas en cas.

Art. 6. - Aménagements intérieurs

6.1. Les draperies, tentures et tout autre élément de décoration permanente doivent être difficilement inflammables (Euroclasse C).

6.2. Les éléments de décoration ou d'habillages flottants non permanents doivent être moyennement inflammables (Euroclasse D). Toutefois, des dérogations pourront être accordées par l'autorité compétente en ce qui concerne les guirlandes et objets légers de décoration.

Art. 7. - Compartimentage

7.1. La salle de restaurant est considérée comme étant un local à risque moyen et est à compartimenter coupe-feu 60 minutes envers toute autre unité d'exploitation ainsi qu'envers des parties communes telles que couloirs, cages d'escalier, etc... Les portes d'accès à ces unités d'exploitation seront coupe-feu et étanches à la fumée 30 minutes (EI 30-S) et à ferme-porte.

Si le restaurant peut recevoir plus de 200 personnes, un passage protégé (tunnel d'évacuation) ayant les mêmes cloisons et portes que les cages d'escalier, doit être prévu au niveau de la sortie vers la voie publique.

7.2. En dérogation à l'article 7.5.1 des dispositions générales, les cuisines d'une puissance nominale supérieure à 20 kW et servant plus de 50 et moins de 100 couverts sont à considérer comme étant des locaux à risques moyens. Une cuisine peut former une unité avec le restaurant; cette unité est alors à compartimenter en conséquence par rapport aux autres surfaces.

Les cuisines servant plus de 100 couverts sont à considérer comme étant des locaux à risques importants.

Art. 8. - Evacuation de personnes, issues et dégagements intérieurs

8.1. Le calcul théorique de l'effectif est de :

- 1 personne par m² pour la restauration assise
- 2 personnes par m² pour la restauration debout
- Les files d'attente, s'il y en a, devront être prises en compte à raison de 2 personnes par mètre courant.

L'effectif déclaré correspond au nombre de couverts proposé par l'exploitant.

8.2. En aggravation à l'article 8.1.4, les salles situées en étage et recevant moins de 50 personnes peuvent disposer d'une seule sortie réglementaire sous condition qu'une fenêtre permette l'évacuation des personnes par les services de secours.

8.3. En dérogation aux articles 8.1.4 et 8.4.7 des dispositions générales, les salles situées en étage et recevant moins de 75 personnes peuvent disposer d'une seule sortie réglementaire plus une sortie accessoire (escalier en colimaçon, etc.) accédant à l'étage inférieur. Toutefois, au niveau de cet étage inférieur, toutes les sorties devront être réglementaires (l'escalier accessoire n'est, de ce fait, autorisé que sur un et un seul étage).

Cet escalier accessoire ne pourra être compté que comme sortie mais sa largeur ne pourra être prise en compte dans le calcul des largeurs utiles.

8.4. Les salles situées en sous-sol dont l'effectif est supérieur à 50 personnes doivent disposer de deux sorties réglementaires.

8.5. Les salles situées en sous-sol dont l'effectif est inférieur à 50 personnes doivent disposer d'une seule sortie réglementaire plus une sortie accessoire. Ces deux sorties peuvent aboutir au rez-de-chaussée dans un même volume.

8.6. En aggravation des dispositions générales, la distance à parcourir d'un point quelconque jusqu'à la sortie ou la cage d'escalier la plus proche ne peut pas dépasser 25 m.

8.7. En aggravation de l'article 8.4.1 des dispositions générales, la largeur de ces sorties doit être calculée sur la base de 1 cm par personne pour les 300 premiers visiteurs et 0,75 cm par personne pour plus de 300.

8.8. En aggravation de l'article 8.8.3 des dispositions générales, la largeur de ces escaliers doit être calculée sur la base de 1,25 cm pour un escalier descendant et 2 cm par personne pour un escalier montant.

8.9. Dans la mesure du possible lors de restructuration ou lors de création de nouveaux restaurants en milieu urbain ancien, toutes les portes des chemins d'évacuation et des escaliers doivent s'ouvrir dans le sens d'évacuation. Toutefois, pour les établissements ou salles recevant moins de 100 personnes, les deux sorties peuvent s'ouvrir en sens inverse. Pour les établissements ou salles recevant plus de 100 personnes, au moins une des sorties doit s'ouvrir dans le sens d'évacuation.

8.10. En aggravation des dispositions générales, les matériaux utilisés pour la confection et le revêtement des sols, murs et plafonds dans le restaurant et dans les voies d'évacuation doivent être classés difficilement inflammables (Euroclasse B ou C).

8.11. Les portes des locaux non accessibles au public débouchant sur des voies d'évacuation doivent disposer d'une signalisation « accès interdit ».

Art. 9. - Eclairage

Voir dispositions générales.

Art. 10. - Désenfumage (Evacuation de fumée et de chaleur)

10.1. Les salles d'une surface supérieure à 150 m² et situées en sous-sol doivent être désenfumées.

10.2. Les salles aveugles d'une surface supérieure à 150 m² doivent être désenfumées.

10.3. Les salles situées en rez-de-chaussée ou en étage d'une surface supérieure à 300 m² peuvent être désenfumées à la demande des autorités compétentes.

10.4. Le désenfumage peut être naturel ou mécanique. Pour les salles aveugles et situées en sous-sol, il sera obligatoirement mécanique. Dans ce cas il sera asservi à un système de détection incendie.

Art. 11. - Installations techniques

Voir dispositions générales.

Art.12. - Installations au gaz

Voir dispositions générales.

Art. 13. - Installations électriques

Voir dispositions générales.

Art. 14. - Prévention de panique en cas d'alarme

Voir dispositions générales.

Art. 15. - Moyens de secours et d'intervention

15.1. Dans les restaurants recevant plus de 200 personnes des Robinets d'Incendie Armés (R.I.A.) raccordés à la conduite d'eau publique sont à installer de manière à ce qu'ils soient bien visibles et aisément accessibles.

15.2. En dérogation à l'article 15.2.1, les extincteurs portatifs d'incendie normalisés doivent être disposés à raison de 1 extincteur (à eau de 9 litres ou poudre polyvalente) tous les 200 m² avec un minimum de 1 par niveau.

Des extincteurs appropriés aux risques seront installés dans les locaux à risques particuliers (p.ex. 1 extincteur CO₂ dans la cuisine).

15.3. Une couverture anti-feu ainsi qu'une trousse de 1^{er} secours sont à prévoir pour la cuisine.

15.4. Les salles aveugles situées en sous-sol d'une surface supérieure à 150 m² seront équipées d'une détection incendie.

Art. 16. - Registre de sécurité

Voir dispositions générales.

Art. 17.- Réception et contrôles

Voir dispositions générales.

Visa du Directeur adjoint
de l'Inspection du travail
et des mines

s.

Robert HUBERTY

Mise en vigueur, le 27 février 2009
s.

Paul WEBER
Directeur
de l'Inspection du travail
et des mines