



Strassen, septembre 2012

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 1505.2

# Prescriptions de prévention incendie

## DISPOSITIONS SPECIFIQUES

### Restaurants recevant plus de 50 personnes

*Le présent document comporte 4 pages*

#### SOMMAIRE

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

## **Art. 1 Objectif et champ d'application**

### **1.1. Généralités**

Les établissements sont soumis aux dispositions générales, ITM-SST 1501, 1502 respectivement 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 personnes. Sont exclus les restaurants ouverts dans un centre commercial.

## **Art. 2 Définition**

### **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**

*Voir dispositions générales.*

## **Art. 6 Aménagements intérieurs**

*Voir dispositions générales.*

## **Art. 7 Compartimentage**

*Voir dispositions générales.*

## **Art. 8 Evacuation de personnes, issues et dégagements intérieurs**

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

- 1 personne par m<sup>2</sup> pour la restauration assise
- 2 personnes par m<sup>2</sup> 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 personnes susceptibles d'être reçues dans l'établissement et proposé par l'exploitant.

**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.

## **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 m<sup>2</sup> ne disposant d'aucune fenêtre extérieure, doivent être désenfumées.

**10.2.** Les salles situées en rez-de-chaussée ou en étage d'une surface supérieure à 300 m<sup>2</sup> peuvent être désenfumées à la demande des autorités compétentes.

**10.3.** Le désenfumage peut être naturel ou mécanique. Pour les salles ne disposant d'aucune fenêtre extérieure 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.** Les hottes de cuisine doivent être équipées d'un système d'extinction automatique en présence de réserve d'huile de plus de 100 litres. Pour les réserves de plus de 50 litres et moins de 100 litres, il y a lieu de prévoir soit deux extincteurs de 6L classe F soit une extinction automatique.

**15.3.** Les cuisines doivent être équipées d'extincteurs appropriés aux risques, d'une couverture anti-feu et d'une trousse de 1<sup>er</sup> secours.

**15.4.** Les salles ne disposant d'aucune fenêtre extérieure d'une surface supérieure à 150 m<sup>2</sup>, 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 26.10.2012  
s.

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