



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 1505.3

Prescriptions de prévention incendie

DISPOSITIONS SPECIFIQUES

Salles de restauration

Le présent document comporte 4 pages

SOMMAIRE

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

Article 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 salles de restauration susceptibles de servir plus de 50 personnes.

Article 2. Définition

Salles de restauration

Une salle de restauration est une salle destinée à prendre des repas et équipée à cette fin de tables et de sièges.

Article 3. Implantation

Voir dispositions générales.

Article 4. Aménagements extérieurs

Voir dispositions générales.

Article 5. Construction

Voir dispositions générales.

Article 6. Aménagements intérieurs

Voir dispositions générales.

Article 7. Compartimentage

Voir dispositions générales.

Article 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 personnes susceptibles d'être reçues dans l'établissement et proposé par l'exploitant.

8.2. 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.

8.3. 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.

Article 9. Eclairage

Voir dispositions générales.

Article 10. Désenfumage (Evacuation de fumée et de chaleur (E.F.C.))

10.1. Les salles d'une surface supérieure à 150 m² 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 m² 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.

Article 11. Installations techniques

Voir dispositions générales.

Article 12. Installations au gaz

Voir dispositions générales.

Article 13. Installations électriques

Voir dispositions générales.

Article 14. Prévention de panique en cas d'alarme

Voir dispositions générales.

Article 15. Moyens de secours et d'intervention

15.1. Dans les salles de restauration 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 1er secours.

15.4. Les salles ne disposant d'aucune fenêtre extérieure d'une surface supérieure à 150 m², seront équipées d'une détection incendie.

Article 16. Registre de sécurité

Voir dispositions générales.

Article 17. Réception et contrôles

Voir dispositions générales.

Mise en vigueur, le
18 septembre 2017

s.

Marco BOLY
Directeur
de l'Inspection du travail
et des mines