



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-CL 521.1

Prescriptions de sécurité incendie
DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES
Restaurant recevant plus de 50 personnes

Le présent document comporte 6 pages

Sommaire

Article 1	OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION	2
Article 2	TERMINOLOGIE	2
Article 3	IMPLANTATION	2
Article 4	AMENAGEMENTS EXTERIEURS	2
Article 5	CONSTRUCTION	2
Article 6	AMENAGEMENTS INTERIEURS	3
Article 7	COMPARTIMENTAGE	3
Article 8	EVACUATION DE PERSONNES, ISSUES ET DEGAGEMENTS INTERIEURS	3
Article 9	ECLAIRAGE	4
Article 10	DESENFUMAGE (EVACUATION DE FUMEE ET DE CHALEUR)	5
Article 11	INSTALLATIONS TECHNIQUES	5
Article 12	INSTALLATIONS AU GAZ	5
Article 13	INSTALLATIONS ELECTRIQUES	5
Article 14	PREVENTION DE PANIQUE EN CAS D'ALARME	5
Article 15	MOYENS DE SECOURS ET D'INTERVENTION	5
Article 16	REGISTRE DE SECURITE	6
Article 17	CONTROLES PERIODIQUES	6

Article 1 OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

1.1. Généralités

Les établissements sont soumis aux dispositions générales, ITM-CL 501, 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.

Article 2 TERMINOLOGIE

2.1. Restaurants

Les établissements concernés par les dispositions ci-après sont les restaurants susceptibles de servir régulièrement plus de 50 repas (sont exclus les restaurants d'entreprise se trouvant dans un établissement relevant de la classe I).

2.2. Effectif des personnes

2.2.1 Effectif théorique

Pour le calcul théorique de l'effectif, il y a lieu d'appliquer la règle suivante :

- 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 3 personnes par m².

2.2.2 Effectif déclaré

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

Article 3 IMPLANTATION

Sans objet. Voir uniquement dispositions générales.

Article 4 AMENAGEMENTS EXTERIEURS

Sans objet. Voir uniquement dispositions générales.

Article 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.

Article 6 AMENAGEMENTS INTERIEURS

- 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.

Article 7 COMPARTIMENTAGE

- 7.1 La partie « 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 (REI 30) 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'escaliers, 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.

Article 8 EVACUATION DE PERSONNES, ISSUES ET DEGAGEMENTS INTERIEURS

- 8.1 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.

- 8.2 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, la deuxième sortie pourra être un escalier en colimaçon accédant à l'étage inférieur. Toutefois, au niveau de cet étage inférieur, toutes les sorties devront être réglementaires (l'escalier en colimaçon n'est, de ce fait, autorisé que sur un et un seul étage).

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

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

- 8.4 Les salles situées en sous-sol dont l'effectif est inférieur à 50 personnes doivent disposer de deux sorties dont l'une d'elle peut être un escalier en colimaçon. Ces deux sorties peuvent aboutir au rez-de-chaussée dans un même volume.
- 8.5 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 mètres.
- 8.6 En dérogation à l'article 8.4.1 des dispositions générales, la largeur minimale d'un escalier et d'un couloir est de 1 mètre en présence d'un ascenseur et 1,20 mètres sans ascenseur, la largeur minimale d'une porte est de 0,90 mètres.

La largeur utile d'un dégagement (escalier, palier, couloir) est la largeur libre dégagée de tout obstacle avec une hauteur de 2,05 mètres au moins pour les bâtiments existants ne faisant pas l'objet de restructuration lourde (création de planchers et de structures neuves).

La règle pour le calcul de cette largeur utile est :

- - 1 cm par personne susceptible d'emprunter les couloirs et les portes,
- - 1 cm par personne pour les escaliers descendants vers les sorties,
- - 1,25 cm par personne pour les escaliers montants vers les sorties,
- - 1,25 cm par personne pour les sorties et portes s'ouvrant dans le sens contraire de l'évacuation.

La largeur totale des dégagements auxquels les chemins d'évacuation se raccordent, doit être au moins égale à la somme des largeurs totales utiles requises de ces chemins d'évacuation.

- 8.7 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.
- 8.8 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.
- 8.9 Les portes des locaux non accessibles au public débouchant sur des voies d'évacuation doivent disposer d'une signalisation « accès interdit ».

Article 9 ECLAIRAGE

Sans objet. Voir uniquement dispositions générales.

Article 10 DESENFUMAGE (EVACUATION DE FUMEE 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.

Article 11 INSTALLATIONS TECHNIQUES

Sans objet. Voir uniquement dispositions générales.

Article 12 INSTALLATIONS AU GAZ

Sans objet. Voir uniquement dispositions générales.

Article 13 INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Sans objet. Voir uniquement dispositions générales.

Article 14 PREVENTION DE PANIQUE EN CAS D'ALARME

Sans objet. Voir uniquement dispositions générales.

Article 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 sont bien visibles et aisément accessibles.
- 15.2 En dérogation à l'article 15.1.2 des dispositions générales ITM-CL 501, 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 premier 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.

Article 16 REGISTRE DE SECURITE

Sans objet. Voir uniquement dispositions générales.

Article 17 CONTROLES PERIODIQUES

Étant un établissement classé d'après la loi du 10 juin 1999, les restaurants recevant plus de 50 personnes sont soumis à une demande d'autorisation dite commodo-incommodo auprès du bourgmestre (classe 2). Ce dernier pourra exiger la réception, par un organisme de contrôle agréé et avant la mise en exploitation de l'établissement, de toutes ou parties des installations techniques en relation avec la sécurité.

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

Robert HUBERTY

Mise en vigueur
le 19 septembre 2003

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