

Parlons prévention

Des conseils pour vous et votre entreprise

Systèmes d'extinction automatiques pour restaurants



On utilise des systèmes de protection spéciaux pour éteindre les feux alimentés par des substances facilement inflammables et se consumant rapidement telles que les huiles à cuisson que l'on trouve dans les cuisines.

Voici quelques-unes des exigences concernant les systèmes d'extinction automatiques pour restaurants :

1. Conformité

- L'installation de systèmes d'extinction automatiques pour restaurants (y compris les systèmes d'extinction avec agents mouillants) doit être conforme aux exigences de la norme ULC/ORD-C1254.6-1995 (Canada).¹

2. Protection complète

- Les systèmes doivent protéger la hotte, les conduits d'évacuation, les chambres de répartition d'air, les dispositifs d'élimination des graisses et toutes les surfaces de cuisson.

3. Dispositif d'activation manuelle

- Tous les systèmes d'extinction automatiques doivent être munis d'un dispositif d'activation manuelle accessible.

4. Dispositif d'arrêt automatique de l'alimentation en combustible/énergie

- Tous les systèmes doivent être reliés à l'alimentation en combustible/énergie de l'équipement de cuisson et elle doit s'arrêter automatiquement au moment de l'activation du système d'extinction.

Un extincteur d'incendie de **classe « K »** doit être installé dans la cuisine, dans un endroit facile d'accès, à moins de 9 mètres (30 pieds) de tous les équipements de cuisson. **Il importe d'afficher un écriteau dans la cuisine, près de chacun des extincteurs portatifs, pour bien préciser qu'ils peuvent être utilisés de façon complémentaire au système d'extinction automatique.**

Systèmes d'extinction automatiques pour restaurants (suite)

5. Extincteur d'incendie portatif

- Un extincteur d'incendie de classe « K » doit être installé dans la cuisine, dans un endroit facile d'accès, à moins de 9 mètres (30 pieds) de tous les équipements de cuisson. Il importe d'afficher un écriteau dans la cuisine, près de chacun des extincteurs portatifs, pour bien préciser qu'ils peuvent être utilisés de façon complémentaire au système d'extinction automatique.

6. Entretien/Service

- Tous les systèmes doivent être inspectés et entretenus, deux fois l'an, par un entrepreneur qualifié en la matière. Une étiquette, indiquant la date de la dernière vérification, doit être apposée au système. Un calendrier de nettoyages fréquents assure que les filtres à graisses, les hottes et les conduits d'évacuation sont propres et libres d'accumulation de graisses. Les extincteurs à produit chimique mouillant doivent être soumis à une épreuve de pression hydrostatique à des intervalles n'excédant pas 12 ans.

Le recours à un entrepreneur qualifié garantit que le système satisfait aux règlements et aux normes concernant l'installation, l'inspection, la mise à l'essai et l'entretien.

Les entrepreneurs peuvent offrir une formation et de la documentation au moment de l'installation du système, mais vous êtes responsable de vous assurer que tous les employés reçoivent la formation adéquate pour opérer le système d'extinction et que cette formation fasse régulièrement l'objet d'une révision par tous les employés.

Les assurances Federated

Nous avons la sécurité de votre entreprise en tête. Forts de nos connaissances approfondies des secteurs d'activité et de près d'un siècle d'expérience en assurance, nous pouvons vous offrir de l'information, de la formation et des conseils appréciables pour protéger votre entreprise.

- Nous sommes des spécialistes dans votre segment de marché et faisons affaire directement avec vous
- Société entièrement canadienne
- Assureur d'entreprises depuis près d'un siècle
- Membre du groupe Fairfax
- Recommandée par plus de 50 associations professionnelles

www.federated.ca | 1.844.628.6800

Tous les systèmes doivent être inspectés et entretenus, deux fois l'an, par un entrepreneur qualifié en la matière. Une étiquette, indiquant la date de la dernière vérification, doit être apposée au système. Un calendrier de nettoyages fréquents assure que les filtres à graisses, les hottes et les conduits d'évacuation sont propres et libres d'accumulation de graisses. Les extincteurs à produit chimique mouillant doivent être soumis à une épreuve de pression hydrostatique à des intervalles n'excédant pas 12 ans.
