

Prestation concernée :

Cette méthodologie décrit les procédures, les moyens mis en œuvre et les exigences liés à l'opération de mise en propreté des hottes de cuisine et des réseaux d'extractions des buées grasses.



Intervenants :

Les opérations de mise en propreté des hottes de cuisine se font généralement en équipe de 2 :

1 chef d'équipe



1 technicien

Terminologie :

Locaux à pollution spécifique (Art 63 du RSDT) : « Cuisine, salle d'eau, cabinet d'aisances et tous autres locaux où existent des émissions de produits nocifs ou gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine »

Hotte professionnelle : 1 Moteur (caisson d'extraction, moto ventilateur, escargot), 1 réseau de gaines d'extraction, 1 jeu de filtres et/ou obturateurs, 1 capteur inox (Mural, Central ou plafond filtrant)

Objectif de l'intervention :

La ventilation est conçue pour éliminer les graisses et les vapeurs d'eau dégagées par la cuisson. Les produits de la combustion ne représentent qu'une part infime de l'air ambiant dans les cuisines. Il convient également de tenir compte du renouvellement d'air hygiénique des locaux accueillant du personnel (*Voir procédure AERAUTEC-DOC0010- Mise en propreté et désinfection des installations de ventilation*)

L'objectif de l'opération de mise en propreté des hottes de cuisine et des réseaux d'extractions des buées grasses est d'assurer la propreté et le contrôle de la bonne évacuation des graisses et réduire le risque d'incendie en cuisine et de propagation via les gaines d'extraction.

Cette intervention vise également à réduire le risque de panne de l'extracteur, de s'assurer du bon fonctionnement et de la vacuité des installations d'extraction des buées grasses.

Référentiels normatifs & réglementaires :



Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP

Article GC 14 : Règles d'installation :

« Les conduits doivent être munis de trappes de visite d'au moins 3 décimètres carrés d'ouverture, éloignées d'axe en axe de 3 mètres au plus, avec une trappe à chaque changement de direction de plus de 30° et une à la base de toute partie verticale du conduit munie d'un réceptacle de résidus. »

Article GC 18 : Entretien :

« § 1 - Les appareils de cuisson doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.
§ 2 - Les conduits d'évacuation, lorsqu'ils existent, doivent être entretenus régulièrement et ramonés au moins une fois par semestre.
§ 3 - Pendant la période de fonctionnement, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses doit être nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au moins une fois par an. Les dispositifs de récupération de chaleur disposés dans le circuit d'extraction doivent faire l'objet du même entretien. »

Les filtres doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire et en tout cas, au minimum une fois par semaine. »

Règlement Sanitaire Départemental Type –RSDT :

Article 63.1. Dispositions de caractère général : « Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à au moins 8 mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouches de conduits de fumée, sortie d'air extrait [...] »

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins 8 mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf [...] sans recyclage. »

Article 64.2. Locaux à pollution spécifique : « Dans les locaux à pollution spécifique, le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité de polluants émis.

Pour les toilettes, les cuisines collectives et leurs dégagements, le débit minimal d'air neuf à introduire figure dans le tableau ci-après :

Nombre de repas par service	Débit minimal d'air neuf
Moins de 150	25 m ³ /h par repas
De 150 à 500	20 m ³ /h par repas avec un minimum de 3 750 m ³ /h
De 501 à 1500	15 m ³ /h par repas avec un minimum de 10 000 m ³ /h
Plus de 1500	10 m ³ /h par repas avec un minimum de 22 500 m ³ /h



Méthodologie :

MISE EN PROPRETE DES HOTTES DE CUISINE & RESEAUX D'EXTRACTION DES BUEES GRASSES

AERAUTEC-DOC0013

Date de dernière version :
14/02/2022

Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP).

Article CH 58 : Vérifications techniques

« § 2. Les vérifications périodiques doivent avoir lieu tous les ans et concernent :

- les installations de traitement d'air et de ventilation visées à la section VII ;
- [...] Elles ont pour objet de s'assurer :
- de l'état apparent d'entretien et de maintenance des installations et appareils ;
- des conditions de ventilation des locaux contenant des appareils à combustion ;
- des conditions d'évacuation des produits de la combustion ;

Article GC 21 - Entretien

§ 1. Les appareils de cuisson et de remise en température doivent être entretenus régulièrement et maintenus en bon état de fonctionnement.

Tous les appareils et leurs accessoires doivent être livrés accompagnés d'une notice rédigée en langue française par le fabricant et fournie par l'installateur à l'exploitant de l'établissement. Cette notice doit contenir explicitement, outre les consignes d'installation et d'entretien courant, la liste des vérifications nécessaires à un bon fonctionnement de l'appareil ou du système.

§ 2. Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine. »

Arrêté du 8 octobre 1987 relatif au contrôle périodique des installations d'aération et d'assainissement des locaux de travail

« 2. Les opérations périodiques suivantes doivent être effectuées et leurs résultats portés sur le dossier de maintenance mentionné à l'article 2 (b) :

a) Au minimum tous les ans :

- contrôle du débit global d'air extrait par l'installation ;
- contrôle des pressions statiques ou des vitesses aux points caractéristiques de l'installation, notamment au niveau des systèmes de captage ;
- examen de l'état de tous les éléments de l'installation (système de captage, gaines, dépoussiéreurs, épurateurs, systèmes d'apport d'air de compensation...).

b) Au minimum tous les six mois lorsqu'il existe un système de recyclage :

- contrôle de la concentration en poussières sans effet spécifique ou en autres polluants dans les gaines de recyclage ou à leur sortie dans un écoulement canalisé ;
- contrôle de tous les systèmes de surveillance mis en œuvre. »

Matériels nécessaires :

Nettoyeur HP		Tuyau d'eau	
Aspirateur à eau		Enrouleur électrique	
Caisse à outils		Lingettes microfibras / Eponges / Sacs poubelle/ Essuie tout	
Marche pied/Escabeau/ PIRL		Canon à mousse	
Raclette		Pulvérisateur	
Polyane		Seau/ Paille de fer/ Spatule	

Produits chimiques employés :

Nettoyage hottes préventif (peu de graisses) :

Utilisation	Nom	Bidons	Alimentaire	Biodégradable	A rincer	Concentrations	Pictogrammes
Dégraissant	DMS+600		OUI	OUI	NON	0,5 à 1%	
Dégraissant	IPC BIOSUR DEGRAISSANT		OUI	OUI	OUI	0,5 à 1%	 Aucun pictogramme
Désinfectant	SANOACT.SID		OUI	OUI	OUI	100 %	  GHS02 GHS07
Désinfectant	IPC BIOSUR DESINFECTANT		OUI	OUI	NON	0,4 à 4%	 Aucun pictogramme

Nettoyage sur hottes curatif :

Utilisation	Nom	Bidons	Alimentaire	Biodégradable	A rincer	Concentrations	Pictogrammes
Détergent surfaces	HYTECO BUTMATIC MENTHE CLAIRE		OUI	N/A	NON	3 à 7 %	
Dégraissant (Graisses liquides)	HYTECO HYGIASEPT HDA 120		OUI	N/A	OUI	3 à 10 %	
Dégraissant surpuissant (Graisses cuites)	HYTECO DEGRAISSOR PLUS		OUI	N/A	OUI	10 %	
Lustrant inox	HYTECO MATINOX		OUI	N/A	NON	NON	

Méthodologie & plan de prévention simplifié :

Etape	Actions	Responsable	Matériel / EPI	Habilitations Formations
1	Préparation du chantier : <ul style="list-style-type: none"> - Prise de connaissance du BI par le chef d'équipe en amont de l'opération - Préparation du matériel et des EPI nécessaires - Validation du BI, du contact sur site, des dates & horaires d'intervention avec le N+1 et/ou le client 	Chef d'équipe	Bon d'intervention	
2	Mise en place sur le site client : <ul style="list-style-type: none"> - Arrivée sur site muni d'une pièce d'identité et de tout autre document nécessaire - Stationnement du véhicule à proximité de la zone d'intervention en validant & respectant les exigences du site - Présentation de l'équipe auprès du responsable désigné - Validation de l'emplacement du registre de sécurité pour signature en fin d'intervention - Visite des installations et vérification des points d'eau, d'électricité, d'évacuation des déchets - Vérification visuelle du fonctionnement des installations 	Chef d'équipe	Bon d'intervention + EPI indispensables	
3	Vérification de bon fonctionnement de la hotte : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation par le responsable désigné de l'accès moteur et du tableau de mise en marche des installations - Contrôle des installations en présence du client 	Chef d'équipe	EPI indispensables	
4	Mise en place des EPC : <ul style="list-style-type: none"> - Installation d'un périmètre de sécurité avec balisage à l'aide d'un panneau sol glissant - Installation de protections sur les zones d'intervention et des équipements à proximité par des bâches polyanes à usage unique - Protection des prises électriques et tous équipements sensibles afin d'éviter toute infiltration d'eau 	Chef d'équipe + Technicien	EPI indispensables	
5	Dépose des éléments nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - Dépose des filtres et des obturateurs 	Chef d'équipe + Technicien	EPI indispensables	
6	Mise en propreté des filtres & obturateurs (*) : <ul style="list-style-type: none"> - Trempage des filtres ou pulvérisation de dégraissant sur les filtres 	Chef d'équipe + Technicien	EPI indispensables	

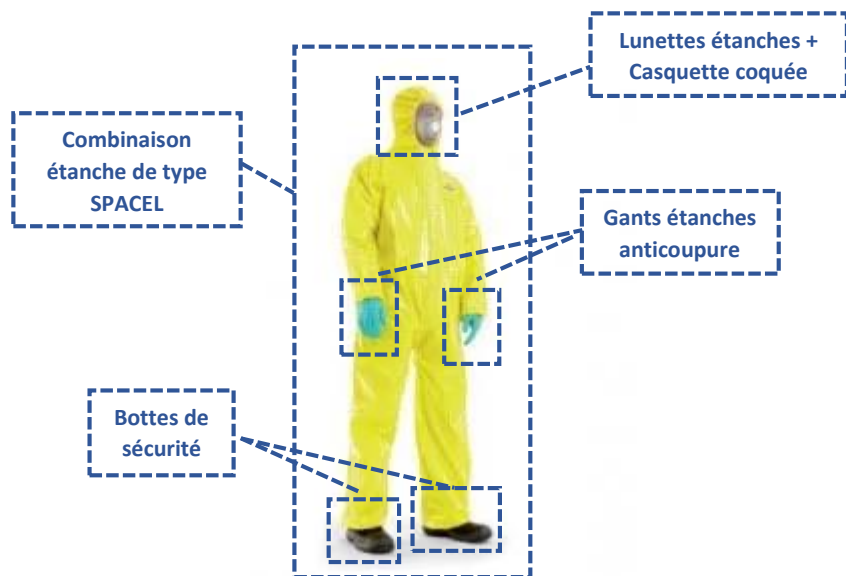
	<ul style="list-style-type: none"> - Elimination manuelle des résidus les plus important avec une paille de fer - Rinçage au nettoyeur HP <p>(1) Si permutation de filtres uniquement : Mise en propreté dans la zone de lavage & stockage dans la zone/lieu définie)</p> <p>(2) Si dégraissage classique : Nettoyage des filtres au niveau de la cuisine à l'emplacement défini.</p> <p>(* Nettoyage du moteur & des conduits en premier si l'eau est susceptible de tomber directement vers la hotte (étapes 8 & 9 de ce document)</p> <p>Nota : La hotte doit être libre, l'huile de friture doit impérativement être vidée.</p>			
7	<p>Mise en propreté & dégraissage de la hotte départ de gaines :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulvérisation d'un détergent à l'aide d'un canon à mousse ou d'un pulvérisateur sur la totalité de l'installation (hottes et conduits verticaux) et attente du temps d'action selon la FT du produit utilisé - Rinçage de l'ensemble à l'eau chaude sur pressée - Aspiration simultanée des eaux résiduelles - Essuyage de l'ensemble du capteur 	<p>Chef d'équipe + Technicien</p>	<p>EPI indispensables</p>	
8	<p>Mise en propreté & dégraissage des gaines :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ouverture des trappes de visite <p>(1) Si réseau étanche et adapté :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulvérisation d'un détergent à l'aide d'un canon à mousse ou d'un pulvérisateur sur la totalité de l'installation et attente du temps d'action selon la FT du produit utilisé - Rinçage de l'ensemble à l'eau chaude sur pressée - Aspiration simultanée des eaux résiduelles - Essuyage de l'ensemble de la gaine - Contrôle et fermeture des trappes de visite <p>(2) Si réseau ne permettant pas le nettoyage HP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essuyage de la gaine à l'aide de lingettes microfibres et produit dégraissant - Contrôle et fermeture des trappes de visite 	<p>Chef d'équipe + Technicien</p>	<p>EPI indispensables</p>	
9	<p>Mise en propreté & dégraissage de l'extracteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de fonctionnement visuel du caisson - Arrêt électrique du caisson (via interrupteur de proximité ou par le client) - Ouverture du caisson 	<p>Chef d'équipe + Technicien</p>	<p>EPI indispensables</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Pulvérisation d'un détergent à l'aide d'un canon à mousse ou d'un pulvérisateur et attente du temps d'action selon la FT du produit utilisé - Rinçage de l'ensemble à l'eau chaude sur pressée - Aspiration simultanée des eaux résiduelles - Essuyage du caisson à l'aide d'une lingettes microfibres - Remise en route et contrôle de fonctionnement visuel du caisson <p>Nota : Les moteurs escargots en hotte ne sont pas déposés et seront dégraissés partiellement. Nous préconisons leur remplacement régulier (généralement tous les 3 ans)</p> <p>Important : Il faudra convenir en amont de l'opération la location d'une nacelle. En cas d'extracteur nécessitant une nacelle mais que cette dernière n'a pas été prévue, nous traiterons le caisson par injection en point bas.</p>			
10	<p>Remise en place des filtres propres :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place les filtres et les obturateurs propres 	Chef d'équipe	EPI indispensables	
11	<p>Nettoyage de fin de chantier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dépose des films polyanes - Nettoyage des zones ayant pu être salies par notre intervention : Essuyage des résidus d'eau sur les pianos, Nettoyage des sols et des évacuations d'eau afin de rendre la cuisine propre comme à l'état initial - Evacuation des déchets dans la zone désignée - Rangement du matériel 	Chef d'équipe + Technicien	EPI indispensables	
12	<p>Validation de l'intervention & livraison :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Validation avec le client du dégraissage des installations d'extraction & de la restitution des installations dans l'état de propreté initiale - Signature du registre de sécurité du client - Signature du BI par le technicien et le responsable désigné <p>Nota : Si présence du client, en cas d'absence le BI sera envoyé par mail et devra nous être retourné sous 48h</p>	Chef d'équipe ou REX	EPI indispensables	
13	<p>Attestation :</p> <p>Fourniture d'une attestation de mise en propreté des hottes & réseaux d'extraction des buées grasses</p>	Chef d'équipe ou REX		

Etape	Actions	Responsable	Matériel / EPI	Habilitations Formations
Option 1	Rapport : <ul style="list-style-type: none"> - Prise de photos avant / après - Fourniture d'un rapport photos sous 15 jours 	Chef d'équipe ou REX	EPI indispensables + Appareil photo	
Option 2	Moyen d'élévation – Nacelle : <ul style="list-style-type: none"> - Réception de la nacelle et contrôle de fonctionnement - Validation si nécessaire du stockage de ce dernier - Balisage de la zone d'intervention - Enlèvement du balisage & remise en place de la nacelle selon emplacement convenu 	Chef d'équipe	EPI indispensables	CACES + Autorisation de conduite + Travail en hauteur & port du harnais + EPI spécifiques
Option 3	Contrôle de performance des installations : <ul style="list-style-type: none"> - Contrôle des installations & prise de photos - Prise de débits au niveau des capteurs - Prise de débits au niveau du collecteur - Audit des installations & rédaction du rapport - Fourniture du rapport de performances sous 15 jours 	Chef d'équipe ou REX	EPI indispensables + Valise multifonction avec fil chaud	
Option 4	Fourniture de filtres neufs : <ul style="list-style-type: none"> - Prise de référence des filtres : <ul style="list-style-type: none"> • Nombre • Dimensions (hauteur, largeur, profondeur) • Type (tricotés métalliques, graisse inox) • Eléments constitutifs (poignée, tétons etc...) <p><i>Nota : Les filtres sont généralement remplacés lors de l'opération de dégraissage classique sans frais d'installation. En cas d'opération à prévoir hors dégraissage, des frais de déplacement et d'installation seront facturés</i></p>	Chef d'équipe ou REX	EPI indispensables + Mètre	

EPI – Equipements de protection individuels :





Les indispensables :



En cas d'utilisation d'un moyen d'élévation :



EPC – Equipements de protection collectifs :

Objet	Matériel	Photo	Habilitations, autorisations, formations
Travail en hauteur ≤ 4,5ml	PIRL		Travail en hauteur & port du harnais
Travail en hauteur ≤ 6ml	Echafaudage roulant / fixe		Travail en hauteur & port du harnais
Travail en hauteur ≤ 15ml	Nacelle		CACES Autorisation de conduite Travail en hauteur & port du harnais
Délimitation & sécurisation espace de travail	Cônes, ruban de signalisation, chevalet		N/A