



CIRCULAIRE N° 3781

DU 27/10/2011

Objet : Utilisation correcte des extinctions automatiques en cuisine

A l'attention de(s) :

- Monsieur l'Administrateur général de l'Administration générale de l'Enseignement et de la Recherche scientifique
- Monsieur l'Administrateur général de l'Administration générale de l'Infrastructure
- Mesdames et Messieurs les Préfets (ètes), Directeurs (trices) des établissements d'enseignement et assimilés organisé par la Communauté française ;
- Administrateurs (trices) des internats, homes d'accueil;
- Directeurs (trices) des Centres de plein air de la Communauté française;
- Mesdames et Messieurs les Directeurs (trices) – Présidents (tes) des Hautes Écoles organisées par la Communauté française ;
- Directeurs (trices) du Centre d'Autoformation et de Formation continuée de Huy et du Centre technique et pédagogique de Frameries;
- Mesdames et Messieurs les Conseillers en prévention locaux.

Pour information :

- Au S.I.P.P.T. du Ministère de la Communauté française ;
- Aux Organisations syndicales représentatives.

Autorités : Secrétariat général. **Signataire** : Frédéric DELCOR, Secrétaire général

Gestionnaire : Secrétaire général

Personne(s)-ressource(s) : Direction du SIPPT :
Vincent RASQUIN, Conseillère en prévention
Boulevard Léopold II 44
1080 BRUXELLES
Tél. : 02/213.59.79

Mots clés : extinction, automatique, cuisine,

Référence : VR/VR/SIPPT/201101981ZZ.9880

Nombre de pages : 2

Par la présente circulaire, nous vous relatons un incident intervenu dans un de nos établissements scolaires sur une nouvelle installation d'extinction automatique en cuisine.

L'Administration générale de l'Infrastructure a en effet appelé le premier jour qui suivait la mise en service d'une nouvelle installation d'extinction automatique.

Le personnel de cuisine a allumé les friteuses ; et 5 à 10 minutes après, l'extinction automatique s'est vidée complètement.

Lors de l'enquête, il est apparu qu'après l'allumage des friteuses, la température au niveau des filtres de la hotte atteignait rapidement (en moins de 10 minutes) 140 à 160°C. Ces températures suffisent pour faire fondre les fusibles (étalonnés à 130-140 °C) du système d'extinction automatique, et donc à la faire déclencher.

Lors de l'incident relaté, il a été constaté que le personnel de cuisine allumait les friteuses durant une période de 10 minutes, et ne mettait en marche la hotte qu'ensuite en raison du bruit généré par la hotte. Avec une extinction automatique, cette méthode de travail doit être modifiée.

Pour éviter la répétition d'incident de ce type, il est donc nécessaire de mettre en service les hottes d'extraction dès l'allumage des friteuses. De même lors de l'extinction des friteuses, les hottes ne seront arrêtées qu'après le temps nécessaire au refroidissement des appareils de cuisson.

C'est aussi l'occasion d'informer le personnel en cuisine de la méthodologie de travail pour éviter tout autre incident de la sorte, et d'adapter les méthodes de travail en fonction des technologies employées.

Pour les nouvelles installations, il sera donc utile de prévoir un asservissement interdisant la mise en route des appareils de cuisson (friteuses + sauteuses) si la hotte n'est pas enclenchée. Celle-ci ne pourra également être arrêtée avec temporisation qu'après le temps nécessaire au refroidissement suffisant des appareils de cuisson.

Le Secrétaire général,

Frédéric DELCOR.

