

Règlementation relative au dégraissage de hotte

Voici un rappel relatif à la réglementation concernant l'entretien, la maintenance et le dégraissage de hotte dans les cuisines professionnelles

Extrait de l'arrêté ministériel du 25 juin 1980 (Article GC 18 – 3)

Cet arrêté ministériel précise le cadre réglementaire concernant la sécurité contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public et en particulier les règles d'entretien à observer dans le cas d'installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration :

Article GC 18 – Entretien et dégraissage de hotte

Les appareils de cuisson doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.

Les conduits d'évacuation, lorsqu'ils existent, doivent être entretenus régulièrement et ramonés au moins une fois par semestre.

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.

Extrait du Règlement Sanitaire Départemental Type RSDT
Qualité de filtration de l'air en cuisine

Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.