

## FICHE VMC ET HOTTES DE CUISINE

### TEXTES REGLEMENTAIRES



Code du travail : Articles R 4222-5, R4222-6, R4222-20 et R 4224-17 - Arrêté du 08/10/1987 et Article R 232-5-9  
Code de l'environnement : Articles R 221-30 dans le cadre de la surveillance de la qualité de l'air  
Règlement de sécurité des ERP : Arrêté du 25/06/1980 – Articles CH 39 et 58 et GC 21

### POURQUOI UNE REGLEMENTATION ?



#### **VMC l'un des 3 cas les plus fréquents de cause de départ de feux**

L'accumulation de poussières provoque des frottements au niveau du ventilateur de l'extracteur. Pour compenser cette résistance, le moteur électrique force son régime, provoquant à terme une surchauffe pouvant aller jusqu'à l'incendie.

#### **Champignons et moisissures dans les pièces d'eau**

Une aspiration insuffisante ne permet pas l'évacuation suffisante de l'humidité, favorise l'apparition de champignons et moisissures responsables de réactions allergiques et asthmatiques. Une toux chronique provoquée par cette humidité peut nuire au bon développement des jeunes enfants.



**FOURNISSEUR REFERENCE :  
Société AIR  
CONTROL'OUEST**

### OBLIGATIONS VMC

La législation n'impose pas de récurrence particulière pour son entretien, elle laisse à l'appréciation du technicien compétent.

En règle générale, pour les établissements scolaires, il est recommandé de faire un nettoyage par an des bouches, des départs de gaines, des extracteurs d'air (moteur) et des centrales de traitement d'air avec le remplacement des filtres (recyclage et réinjection du même air dans la pièce).

Les gaines sont à l'appréciation, si l'on s'aperçoit que le flux n'est pas suffisant.

Seuls les installations présentes dans les cuisines doivent être nettoyées en totalité tous les ans.

Règle spécifique clapet d'isolement : le clapet coupe-feu permet de stopper la circulation d'air dans une gaine de ventilation en cas d'incendie. Scellé dans un mur à l'endroit de passage d'une gaine de ventilation ou d'aération, il garantit une résistance coupe-feu identique à celle du mur dans lequel il est encastré. Cet équipement doit être inclus dans le contrôle annuel du technicien intervenant et une vérification triennale doit être effectuée par un bureau de contrôle dans le cas où ils sont associés à un SSI.

### **OBLIGATIONS HOTTES DE CUISINE**

Contrat de maintenance annuel et autant que nécessaire obligatoire par un technicien compétent quel que soit la fréquence d'utilisation.

En complément, un contrôle règlementaire tous les ans est obligatoire par un bureau de contrôle puisqu'il s'agit d'un équipement avec branchement électrique.

### **ECLAIRAGES TECHNIQUES**



Simple flux : ne réalise que de l'extraction, aspiration de l'air intérieur pour le rejeté à l'extérieur. Pour ce type de fonctionnement, il est important de nettoyer le moteur qui accumule beaucoup de poussière.

Double flux : réalise en plus de l'extraction, du soufflage d'air effectué par un second système installé en parallèle, celui-ci est plus propre car l'air extérieur contient moins de poussière et le système est équipé de filtres à l'entrée. Lors de l'installation, il est important de faire intervenir une société spécialisée dans le nettoyage de ces systèmes car ils installent des trappes de visite avant la pose des faux plafonds.

A ne pas confondre avec les VMI (Ventilation Mécanique Insufflation) : système utilisé pour le traitement du radon dont le but est de déséquilibrer l'entrée d'air de manière à mettre en surpression la pièce pour souffler plus qu'aspirer et ainsi chasser les gaz polluants.

### **CLASSEMENT**



Mise à disposition des carnets d'entretien pour les assurances, la commission de sécurité.