

**AGW CI - Friteries permanentes (10 novembre 2010)****I. GÉNÉRALITÉS****1. Disposition réglementaire :**

**Intitulé complet :** Arrêté du Gouvernement wallon du 10 novembre 2010, déterminant les conditions intégrales relatives aux friteries permanentes

**Abrégé :** AGW CI - Friteries permanentes (10 novembre 2010)

**Dates :**

Approbation	Parution au MB	Entrée en vigueur
10/11/2010	29/11/2010	09/12/2010

**Notes de modification :**

**Base AGW du :** 10/11/2010 **MB :** 29/11/2010 **Texte de base :** CI Friteries permanentes

**Lien vers le texte :** <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/peintegr039.htm>

**2. Annexe(s) spécifique(s) à fournir lors de la remise de la demande de permis / de la déclaration :****3. Rubrique(s) visée(s) par cette disposition :**

55.30.02

Friteries permanentes

CI. 3

**4. Application - mesures transitoires :**

Le présent arrêté s'applique aux établissements existants au plus tard six mois après l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Par dérogation à l'alinéa 1er :

1° l'article 7 s'applique aux établissements existants au plus tard deux ans après l'entrée en vigueur du présent arrêté;

2° l'article 12 ne s'applique aux établissements existants qu'à partir du renouvellement de leur déclaration.

**5. Application - mesures abrogatoires :**

Les dispositions de l'arrêté royal du 3 août 1976 portant le règlement général relatif aux déversements des eaux usées dans les eaux de surface ordinaires, dans les égouts publics et dans les voies artificielles d'écoulement des eaux pluviales ne sont plus applicables aux établissements visés par le présent arrêté.

**II. INFORMATIONS TECHNIQUES et ADMINISTRATIVES****Documents utiles (tableaux, attestations, affiches...) :****Affiche et pictogrammes "Friteries permanentes : prévention des déchets".**

Le contenu de l'affiche et les pictogrammes sont en annexe de l'AGW Conditions intégrales "Friteries permanentes"

**URL :** [http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/aerw/pe/ficondex/CI\\_Friteries\\_dechets.pdf](http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/aerw/pe/ficondex/CI_Friteries_dechets.pdf)

**Articles R.131 à R.141 de la partie réglementaire du Code de l'eau : Protection des eaux de surface contre la pollution causée par certaines substances dangereuses**

Articles R.131 à R.141 de la partie réglementaire du Code de l'eau : Protection des eaux de surface contre la pollution causée par certaines substances dangereuses

**URL :** <http://environnement.wallonie.be/legis/Codeenvironnement/codeeaucoordonneR.html#R.%20131>

## **Collecteurs ou transporteurs des déchets autres que dangereux enregistrés en vertu du décret du 27 juin 1996 relatif aux déchets**

Collecteurs ou transporteurs des déchets autres que dangereux enregistrés en vertu de l'article 10 du décret du 27 juin 1996 relatif aux déchets et Arrêté du Gouvernement wallon du 13 novembre 2003 relatif à l'enregistrement des collecteurs, des courtiers, des négociants et des transporteurs de déchets autres que dangereux (M.B. 13.02.2004)

**URL :** [http://owd.environnement.wallonie.be/xsql/14.xsql?canevas=acteur\\_enr](http://owd.environnement.wallonie.be/xsql/14.xsql?canevas=acteur_enr)

### **Définitions**

#### **Établissement existant**

Tout établissement dûment déclaré avant l'entrée en vigueur du présent arrêté.

### **Autres dispositions non normatives**

#### **Qualification des eaux**

En règle générale, les friteries ont pour vocation de ne cuire et commercialiser que des frites surgelées et/ou des produits frais. Outre les eaux issues des sanitaires, les eaux usées générées sont principalement des eaux de lavage et de rinçage des installations (cuisine, ustensiles de cuisine...) et des eaux issues de la vaisselle.

La charge générée par ces établissements est généralement inférieure à 100 EH. Conformément à l'article D. 2. 41°, du Livre II du Code de l'environnement, contenant le Code de l'eau, les eaux usées déversées par les friteries sont alors qualifiées d'eaux usées domestiques.

La gestion de ces eaux usées relève donc de l'application des articles R. 277 à R. 283 du Livre II du Code de l'environnement, contenant le Code de l'eau.

Lorsque l'exploitant épluche et transforme des pommes de terre au sein de son établissement, il génère également des eaux usées issues de l'éplucheur, chargées en amidon. Des analyses réalisées sur plusieurs établissements Horeca épluchant les pommes de terre, ont mis en évidence que les eaux usées présentaient des charges très élevées, pouvant être supérieures à 100 EH par jour. Les eaux usées présentent par ailleurs une biodégradabilité différente des eaux usées domestiques classiques, ce qui a des répercussions sur les normes atteignables, en particulier sur le paramètre de la DCO.

Une correspondance moyenne a été recherchée entre le nombre d'EH des eaux usées avant épuration biologique générées par les établissements et leur consommation journalière en pommes de terre.

Il a été ainsi déterminé que l'épluchage d'1kg de pommes de terre générerait une pollution de plus ou moins 0,15 EH avant épuration.

Donc :

1 EH/jour = 7 kg/jour de pommes de terre transformées

100 EH/jour = 700 kg/jour de pommes de terre transformées

En conséquence, tout établissement qui transformerait (= épluchage et découpe) en moyenne plus de 700 kg/j de pomme de terre générerait des eaux usées industrielles et sera donc soumis à la rubrique 90.10. L'établissement remonterait alors en classe 2 du fait des eaux usées déversées.

Pour les établissements épluchant moins de 700 kg/j l'arrêté fixe des conditions de déversement qui prennent en compte la particularité des eaux usées et leur plus faible biodégradabilité par rapport aux eaux usées domestiques classiques.



### **Contraintes de gestion : séparation des eaux usées et des eaux pluviales**

Pour les nouveaux établissements, quel que soit le régime d'assainissement qui leur est applicable (autonome ou collectif), il y a obligatoirement séparation entre les eaux usées et les eaux pluviales.

Cette imposition découle :

- de l'article R. 277 du Livre II du Code de l'environnement contenant le Code de l'Eau, lorsque l'établissement est situé en régime d'assainissement collectif ;
- de l'article 12 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2008 fixant les conditions intégrales relatives aux unités d'épuration individuelle et aux installations d'épuration individuelle lorsque l'établissement est situé en zone d'assainissement autonome et est équipé d'une unité ou d'une installation d'épuration individuelle ;
- de l'article 12 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 06 novembre 2008 fixant les conditions sectorielles relatives aux stations d'épuration individuelle et aux systèmes d'épuration individuelle installés en dérogation de l'obligation de raccordement à l'égout, lorsque l'établissement est situé en régime d'assainissement autonome et est équipé d'une station d'épuration individuelle ou est situé en régime d'assainissement collectif, mais déroge à l'obligation de raccordement à l'égout

### **Contraintes de gestion : séparateur de graisse**

En toute circonstance, nous devons trouver soit à l'entrée du système d'épuration individuelle, soit avant le rejet en égout public, un séparateur de graisse d'une capacité nominale de 500 litres.

Relevons cependant que le dégraisseur n'est pas imposé pour les établissements déversant leur eaux usées en égout public et qui commercialisent des aliments et boissons uniquement dans des contenants jetables.

Cette imposition découle :

- de l'article R. 277 du Livre II du Code de l'environnement contenant le Code de l'Eau, lorsque l'établissement est situé en régime d'assainissement collectif ;
- de l'article 7 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2008 fixant les conditions intégrales relatives aux unités d'épuration individuelle et aux installations d'épuration individuelle lorsque l'établissement est situé en zone d'assainissement autonome et est équipé d'une unité ou d'une installation d'épuration individuelle ;
- de l'article 7 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 06 novembre 2008 fixant les conditions sectorielles relatives aux stations d'épuration individuelle et aux systèmes d'épuration individuelle installés en dérogation de l'obligation de raccordement à l'égout, lorsque l'établissement est situé en régime d'assainissement autonome et est équipé d'une station d'épuration individuelle ou est situé en régime d'assainissement collectif, mais déroge à l'obligation de raccordement à l'égout

### **Contraintes de gestion : normes applicables pour les rejets d'eaux en eau de surface**

Pour le rejet en eau de surface, le souci d'une protection des milieux récepteurs est la règle qui guide le choix des valeurs, et par conséquent la ou les technologie(s) possible(s) pour l'obtention de ces niveaux d'épuration. Les paramètres normés peuvent être divisés en groupes :

- (1) Les caractéristiques physico-chimiques : pH et température. Les valeurs classiques de 6,5 à 9 pour le pH et de 30 °C pour la température sont d'application.
- (2) Les composés organiques biodégradables. De manière synthétique, ces composés se répartissent entre « rapidement biodégradables » qui se retrouvent dans la phase dissoute et « lentement biodégradables » attachés à la phase particulaire. Faute d'appliquer une norme spécifique dont la valeur serait issue d'un essai de biodégradabilité, le paramètre DBO5 est le plus adéquat pour viser les composés rapidement biodégradables. La condition intégrale fixe une valeur de 60 mg/l.  
  
Une norme de 360 mg/l est également fixée pour la DCO.
- (3) Les composés organiques non biodégradables. Par définition, ces composés ne sont pas éliminés lors d'un traitement biologique. S'ils présentent un danger envers le milieu récepteur, ils sont inclus dans l'interdiction de déversement de toutes substances dangereuses. Par ailleurs la condition intégrale fixe une norme sur la DCO de 360 mg/l.
- (4) Les composés particuliers : L'impact en termes de sédimentation/envasement ou turbidité est inclus dans une norme sur les matières sédimentables (MS) de 1,25 ml/l et sur les matières en suspension (MES) de 60 mg/l.
- (5) Les détergents et les hydrocarbures apolaires, limités à 3 et 5 mg/L.
- (6) Les huiles et de graisses flottantes : absence
- (7) Les substances dangereuses : absence

### **Contraintes de gestion : normes applicables pour les rejets d'eaux en égout public**

Pour le rejet en égout public la condition intégrale fixe des conditions « générales » qui visent à assurer une protection des ouvrages d'assainissement et du personnel.

Remarquons qu'en accord avec le secteur d'activité, les établissements qui commercialisent des aliments et boissons uniquement dans des contenants jetables sont dispensés d'installer un dégraisseur.

### **Dispositions transitoires**

#### **Dispositions transitoires**

Le présent arrêté s'applique aux établissements existants au plus tard six mois après l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Par dérogation à l'alinéa 1er :

1° l'article 7 s'applique aux établissements existants au plus tard deux ans après l'entrée en vigueur du présent arrêté;

2° l'article 12 ne s'applique aux établissements existants qu'à partir du renouvellement de leur déclaration.

### **III. IMPOSITIONS et POINTS de CONTROLE**

#### **Implantation et construction**

##### **Hotte**

L'établissement est équipé d'une hotte.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du renouvellement de leur déclaration.

##### **Points à contrôler :**

**art. 12pie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du renouvellement de leur déclaration.

L'établissement a été équipé d'une hotte : OUI/NON



**Pas de coiffe sur l'orifice d'évacuation des vapeurs et buées**

L'orifice d'évacuation des vapeurs et buées qui se forment lors de la cuisson est dépourvue de coiffe.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

**Points à contrôler :**

**art. 11 pie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

L'orifice d'évacuation des vapeurs et buées ne possède pas de coiffe : OUI/NON

**Exploitation**

**Entretien des hottes et cheminées**

L'exploitant [...] des hottes et cheminées et les entretient régulièrement conformément aux prescriptions du constructeur.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

**Points à contrôler :**

**art. 13, alinéa 1eroie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

L'exploitant a entretenu les hottes et cheminées régulièrement conformément aux prescriptions du constructeur: OUI/NON



## Eau

### Conditions de déversement des eaux usées en eaux de surface ordinaire et voies artificielles d'écoulement

Les établissements transformant moins de 700 kg par jour de pommes de terre et déversant leurs eaux usées domestiques en eau de surface ordinaire et en voie artificielle d'écoulement respectent les conditions suivantes :

- le pH des eaux déversées est compris entre 6.5 et 9. Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6.5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées;
- la température ne peut dépasser 30 °C;
- la demande biologique en oxygène sur 5 jours ne peut dépasser 60 mg d'oxygène par litre;
- la demande chimique en oxygène ne peut dépasser 360 mg d'oxygène par litre;
- la teneur en matières en suspension ne peut dépasser 60 mg par litre;
- la teneur en matières sédimentables ne peut dépasser 1.25 ml par litre (au cours d'une sédimentation statique de 2 heures);
- la teneur en hydrocarbures non polaires ne peut dépasser 5 mg par litre;
- la teneur en détergents anioniques, cationiques et non ioniques ne peut dépasser 3 mg par litre;
- les eaux déversées ne peuvent contenir des huiles, des graisses ou autres matières flottantes en quantités telles qu'une couche flottante puisse être constatée de manière non équivoque;
- les eaux déversées ne peuvent contenir les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement, contenant le Code de l'Eau.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

#### Points à contrôler :

art. 6.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

Les établissements transformant moins de 700 kg par jour de pommes de terre et déversant leurs eaux usées domestiques en eau de surface ordinaire et en voie artificielle d'écoulement ont respecté les conditions suivantes :

- le pH des eaux déversées est resté compris entre 6.5 et 9 : OUI/NON  
(Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6.5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées)
- la température n'a pas dépassé 30 °C : OUI/NON
- la demande biologique en oxygène sur 5 jours n'a pas dépassé 60 mg d'oxygène par litre : OUI/NON
- la demande chimique en oxygène n'a pas dépassé 360 mg d'oxygène par litre : OUI/NON
- la teneur en matières en suspension n'a pas dépassé 60 mg par litre : OUI/NON
- la teneur en matières sédimentables n'a pas dépassé 1.25 ml par litre : OUI/NON  
(au cours d'une sédimentation statique de 2 heures)
- la teneur en hydrocarbures non polaires n'a pas dépassé 5 mg par litre : OUI/NON
- la teneur en détergents anioniques, cationiques et non ioniques n'a pas dépassé 3 mg par litre : OUI/NON
- les eaux déversées n'ont pas contenu d'huiles, graisses ou autres matières flottantes en quantités telles qu'une couche flottante puisse être constatée de manière non équivoque : OUI/NON
- les eaux déversées n'ont pas contenu les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement, contenant le Code de l'Eau : OUI/NON

**Conditions de déversement des eaux usées en égouts publics : obligation d'un dégraisseur**

Les eaux usées domestiques transitent par un dégraisseur avant rejet à l'égout

Cette disposition ne s'applique pas aux friteries qui commercialisent des aliments et boissons uniquement dans des contenants jetables.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/12/2012.

**Points à contrôler :**

**art. 7.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/12/2012.

Cette disposition ne s'applique pas aux friteries qui commercialisent des aliments et boissons uniquement dans des contenants jetables.

Les eaux usées domestiques transitent par un dégraisseur avant rejet à l'égout : OUI/NON



### Conditions de déversement des eaux usées en égouts publics : déversement

Les établissements transformant moins de 700 kg par jour de pommes de terre et déversant leurs eaux usées domestiques en égouts publics respectent les conditions suivantes :

- le pH est compris entre 6 et 9.5. Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6.5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées;
- la teneur en matières en suspension ne peut dépasser 1.000 mg par litre;
- la taille des matières en suspension ne peut dépasser 10 mm de diamètre;
- la teneur en matières sédimentables ne peut dépasser 200 ml (au cours d'une sédimentation statique de deux heures);
- la teneur en matières extractibles à l'éther de pétrole ne peut dépasser 500 mg par litre;
- les eaux déversées ne peuvent contenir des gaz dissous inflammables ou explosifs ou des produits susceptibles de provoquer le dégagement de tels gaz;
- les eaux déversées ne peuvent contenir les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement, contenant le Code de l'Eau;
- les eaux usées ne peuvent contenir des substances susceptibles de provoquer :
  - a) un danger pour le personnel d'entretien des égouts et des installations;
  - b) une détérioration ou obstruction des canalisations;
  - c) une entrave au bon fonctionnement des installations de refoulement et d'épuration.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

#### Points à contrôler :

**art. 8.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

Les établissements transformant moins de 700 kg par jour de pommes de terre et déversant leurs eaux usées domestiques en égouts publics respectent les conditions suivantes :

- le pH est resté compris entre 6 et 9.5 : OUI/NON  
(Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6.5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées)
- la teneur en matières en suspension n'a pas dépassé 1.000 mg par litre : OUI/NON
- la taille des matières en suspension n'a pas dépassé 10 mm de diamètre : OUI/NON
- la teneur en matières sédimentables n'a pas dépassé 200 ml : OUI/NON  
(au cours d'une sédimentation statique de deux heures)
- la teneur en matières extractibles à l'éther de pétrole n'a pas dépassé 500 mg par litre : OUI/NON
- les eaux déversées ne contenaient pas :
  - de gaz dissous inflammables : OUI/NON
  - de gaz dissous explosifs : OUI/NON
  - de produits susceptibles de provoquer le dégagement de tels gaz : OUI/NON
- les eaux déversées ne contenaient pas de substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement, contenant le Code de l'Eau : OUI/NON
- les eaux usées ne contenaient pas de substances susceptibles de provoquer :
  - a) un danger pour le personnel d'entretien des égouts et des installations : OUI/NON
  - b) une détérioration ou obstruction des canalisations : OUI/NON
  - c) une entrave au bon fonctionnement des installations de refoulement et d'épuration : OUI/NON





## Air

### **Hotte destinée à intercepter les vapeurs et buées qui se forment lors de la cuisson**

[L'établissement est équipé d'une] hotte munie d'un système de filtration permettant d'intercepter les vapeurs et buées.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du renouvellement de leur déclaration.

#### **Points à contrôler :**

**art. 12pie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du renouvellement de leur déclaration.

La hotte a été munie d'un système de filtration permettant d'intercepter les vapeurs et buées :  
OUI/NON

### **Dispositif destiné à éjecter les gaz à l'orifice d'évacuation des vapeurs et buées**

L'orifice d'évacuation des vapeurs et buées qui se forment lors de la cuisson est... équipé d'un dispositif statique destiné à augmenter la vitesse d'éjection des gaz (type venturi) de manière à garantir une bonne dispersion verticale des polluants résiduels.

La vitesse de l'air éjecté à la cheminée est égale ou supérieure à 7m/s.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

#### **Points à contrôler :**

**art. 11pie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

L'orifice d'évacuation des vapeurs et buées a été équipé d'un dispositif statique de type venturi destiné à augmenter la vitesse d'éjection des gaz : OUI/NON  
(de manière à garantir une bonne dispersion verticale des polluants résiduels)

La vitesse de l'air éjecté à la cheminée est restée égale ou supérieure à 7m/s : OUI/NON

## Déchet

### **Poubelles à destination du public**

L'exploitant met à disposition de ses clients des poubelles ou des conteneurs appropriés en nombre suffisant, favorisant le tri des déchets recyclables et valorisables.

La collecte sélective des emballages constitués de bouteilles en plastiques, d'emballages métalliques et de cartons à boissons est au moins assurée.

Les pictogrammes suivants, sur fond bleu, sont utilisés pour identifier les poubelles ou conteneurs destinés à la collecte sélective des déchets d'emballages.  
(Les pictogrammes sont repris dans l'onglet "Documents utiles")

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

#### **Points à contrôler :**

**art. 3.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

L'exploitant a mis à disposition de ses clients des poubelles ou des conteneurs appropriés en nombre suffisant : OUI/NON

La collecte sélective des emballages suivants est assurée :

- bouteilles en plastiques : OUI/NON
- emballages métalliques : OUI/NON
- cartons à boissons : OUI/NON

Les pictogrammes suivants, sur fond bleu, ont été utilisés pour identifier les poubelles ou conteneurs destinés à la collecte sélective des déchets d'emballages : OUI/NON  
(Les pictogrammes sont disponibles dans l'onglet "Documents utiles")



### **Affiche obligatoire**

L'exploitant place, à un endroit visible pour tous les clients, une affiche dont le modèle se trouve en annexe, d'un format minimum A4, qui rappelle qu'il est interdit de jeter des déchets de toutes sortes ailleurs que dans les poubelles ou conteneurs placés à cet effet.  
(Un modèle d'affiche est disponible dans l'onglet "Documents utiles")

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

---

**Points à contrôler :**

**art. 4.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

L'exploitant a placé, à un endroit visible pour tous les clients, une affiche dont le modèle se trouve en annexe, d'un format minimum A4, qui rappelle qu'il est interdit de jeter des déchets de toutes sortes ailleurs que dans les poubelles ou conteneurs placés à cet effet : OUI/NON

(Un modèle d'affiche est disponible dans l'onglet "Documents utiles")

---

### **Stockage des huiles et graisses usagées**

Les huiles et graisses de friture usagées sont stockées dans un endroit accessible uniquement à l'exploitant ou son délégué et au collecteur de déchets enregistré.  
(La liste des collecteurs agréés est disponible dans l'onglet "Documents utiles")

Les huiles et graisses de friture usagées ne peuvent pas être stockées sur la voie publique.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

---

**Points à contrôler :**

**art. 5.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

Les huiles et graisses de friture usagées ont été stockées dans un endroit accessible uniquement à l'exploitant ou son délégué et au collecteur de déchets enregistré : OUI/NON

Les huiles et graisses de friture usagées n'ont pas été stockées sur la voie publique : OUI/NON

---

### **Prévention des accidents et incendies**

#### **Prévention des accidents et incendies**

Avant la mise en service de l'établissement et avant chaque modification des lieux ou des circonstances d'exploitation susceptibles de modifier les risques d'incendie ou de sa propagation, l'exploitant consulte le service régional d'incendie territorialement compétent sur les mesures à prendre et les équipements à mettre en oeuvre en matière de prévention et de lutte contre les incendies et explosions, dans le respect de la protection du public et de l'environnement.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

---

**Points à contrôler :**

**art. 9.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

- Avant la mise en service de l'établissement et  
- avant chaque modification des lieux ou des circonstances d'exploitation susceptibles de modifier les risques d'incendie ou de sa propagation,

En matière de prévention et de lutte contre les incendies et explosions, dans le respect de la protection du public et de l'environnement, l'exploitant a consulté le service régional d'incendie territorialement compétent sur :

- les mesures à prendre : OUI/NON  
- les équipements à mettre en oeuvre : OUI/NON



### **Obligation d'avoir une installation d'extinction**

Chaque établissement comporte une installation d'extinction à commande automatique ou manuelle.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

**Points à contrôler :**

**art. 10, alinéa 1er.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

Chaque établissement possède une installation d'extinction à commande automatique ou manuelle :  
OUI/NON

### **Obligation d'avoir un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie**

Chaque appareil fixe de friture est muni d'un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

**Points à contrôler :**

**art. 10, alinéa 2.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

Chaque appareil fixe de friture a été muni d'un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie :  
OUI/NON

## **Contrôle et surveillance**

### **Contrôle du bon fonctionnement des hottes et cheminées**

L'exploitant veille au bon fonctionnement des hottes et cheminées...

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

**Points à contrôler :**

**art. 13, alinéa 1er.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

L'exploitant a veillé au bon fonctionnement des hottes et cheminées : OUI/NON

## **Registre / documents à fournir**

### **Factures relatives à l'entretien et au remplacement des filtres.**

L'exploitant tient à la disposition du fonctionnaire chargé de la surveillance les factures relatives à l'entretien et au remplacement des filtres.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

**Points à contrôler :**

**art. 13, alinéa 2.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 09/06/2011.

L'exploitant a tenu à la disposition du fonctionnaire chargé de la surveillance les factures relatives :  
- à l'entretien des filtres : OUI/NON  
- au remplacement des filtres : OUI/NON

