

## LA LÉGISLATION GC8 GRANDES CUISINES

**L'article GC 8 : Une réglementation concernant la sécurité et la protection incendie des cuisines professionnelles :**

*Règlement de sécurité contre l'incendie relatif aux établissements recevant du public*

**CHAPITRE X : Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration (Arrêté du 10 octobre 2005)**

**Section I - Dispositions générales**

**Article GC8 :** « *Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés. Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes* »

### Nos Recommandations :

Le premier paragraphe de l'article GC8 qui précise que « Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés » est très clair :

- Il confirme **l'obligation de mettre en place dans tous les établissements recevant du public** des moyens d'extinction adaptés aux équipements de cuisson qui présentent un risque d'incendie (sauteuses, salamandres, friteuses,...).
- **Les feux de cuisines nécessitent des moyens d'extinction adaptés et spécifiques** : les Systèmes d'extinctions mis en place doivent être équipés d'un Agent Extincteur de Classe F comme cela est le cas des Systèmes SAFETY FIRST®.

L'article GC8 prévoit également l'installation à l'aplomb des friteuses ouvertes de **dispositifs d'extinction automatique** spécifiquement adaptés au feu d'huile dans le cas où les établissements seraient équipés de cuisines ouvertes et d'îlots de cuisson : **les Systèmes automatiques de suppression d'incendie SAFETY FIRST®, certifiés CNPP Approval**, permettent de protéger efficacement sur 3 niveaux la totalité des équipements de cuisson qui présentent un risque d'incendie (sauteuses, salamandres, friteuses,...).

Au titre de **notre rôle de conseil** nous incitons nos clients à considérer la protection de leur cuisine **comme une manière de protéger également** :

- **L'image de marque de leurs établissements**
- **La sécurité des résidents, clients, convives et personnels**
- **La sécurité des équipes de cuisine**
- **la continuité de l'exploitation**
- **La protection de leur patrimoine**

**SAFETY FIRST®**, la Sentinelle Active de Votre Cuisine