

Prise de position cantonale relative aux prescriptions de protection incendie de l'AEAI, édition 2015 – PDP n°18

- | | | |
|---|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Norme de protection incendie | <input checked="" type="checkbox"/> Directive de protection incendie | <input type="checkbox"/> Répertoire |
| <input type="checkbox"/> Note explicative | <input type="checkbox"/> Aide de travail | <input type="checkbox"/> Autre |

N° de la prescription de protection incendie / Article / Chiffre / Alinéa :

DPI 16-15 / article 3.6.1, alinéa 3

Date d'entrée en vigueur : 1^{er} août 2018

Objet

Zones communes / espaces de vie dans les EMS (établissements d'hébergement de type a)

Dans les établissements d'hébergements de type [a], il est possible de réunir plusieurs chambres en une unité d'habitation, pour autant que l'évacuation se fasse par une zone commune et que le trajet à parcourir jusqu'à une voie d'évacuation horizontale ou verticale n'excède pas 20 m. La zone commune pouvant servir également de zone de transfert, que peut-on trouver dans cet espace ?

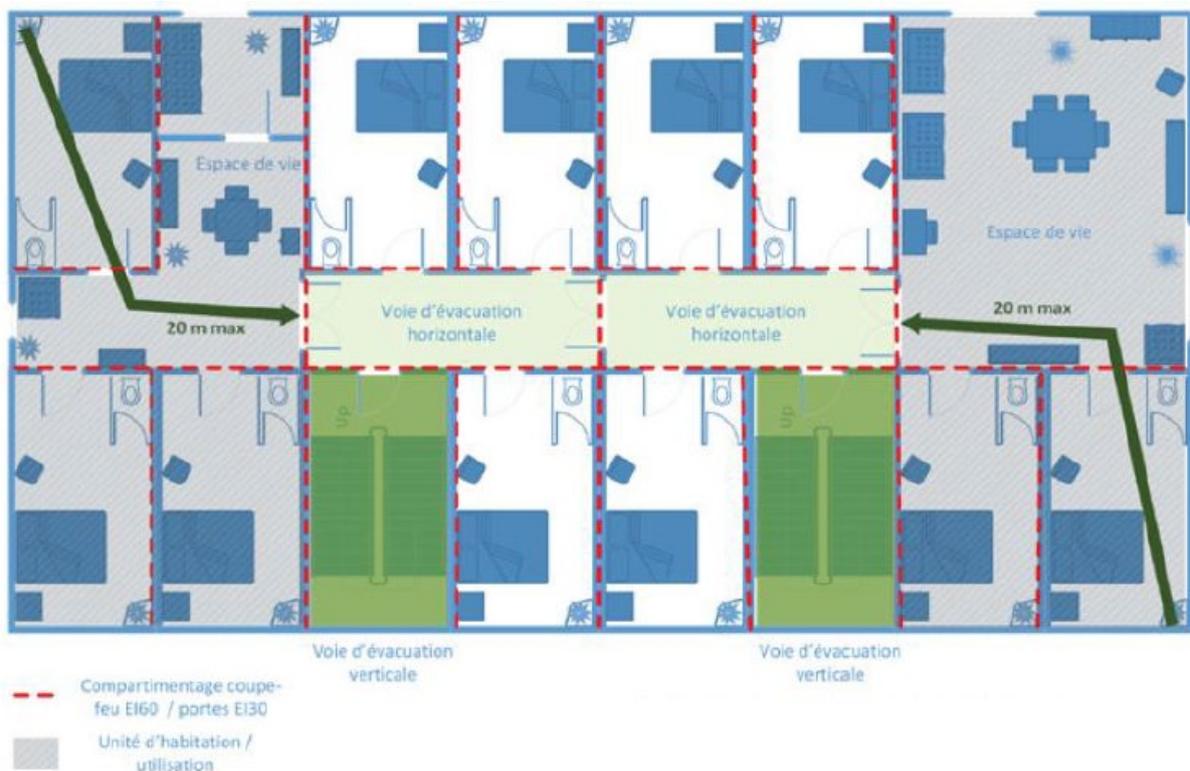


Illustration issue de la FAQ AEA1 16-003

Prise de position

S'agissant d'un lieu de séjour pour les résidents, l'aménagement d'une zone commune est libre (espace salon, détente, bibliothèque, ...). Toutefois des mesures doivent être prises quant à la largeur de vide de passage et à la présence de risques particuliers.

Dans les niveaux contenant des chambres de personnes dépendantes de l'aide de tiers, le transfert horizontal doit être garanti. La zone commune devant pouvoir accueillir les lits des résidents, son aménagement doit tenir compte de ce scénario, des mesures organisationnelles (configuration de la zone en cas de transfert, déplacement du mobilier, emplacement des lits, ...) doivent être mises en place, les largeurs de vide de passage respectées.

Lorsque la zone commune contient des équipements électroménagers habituellement présents dans les cuisines il y a lieu de clarifier les différentes situations.

Cas particulier des aménagements assimilables à des cuisines

Dans le cas des hébergements de type a, en plus de la cuisine utilisée pour la préparation des repas, on trouve fréquemment à chaque étage plusieurs zones équipées pour la préparation de boissons chaudes, pour la régénération de repas ou bien pour effectuer des ateliers de cuisine avec les résidents. La présence de ces ensembles de corps de chauffe représente un risque pour la population du bâtiment qui est constituée pour la plupart de personnes dépendantes de l'aide de tiers. En conséquence des mesures constructives, techniques et organisationnelles doivent être prises.

Quant aux mesures constructives, ces zones équipées doivent, en fonction de leur utilisation et de leurs équipements et de leur emplacement, présenter une séparation coupe-feu par rapport aux autres locaux selon le tableau suivant :

Tableau détaillant les différents types d'aménagements assimilables à des cuisines :

	Niveaux avec les chambres des résidents	Niveaux d'activités de jour	Explications
Kitchenette comprenant par exemple : bouilloire, un réfrigérateur, un four à micro-ondes et un lave-vaisselle	Pas de compartimentage sous réserve de mise en application de mesures organisationnelles décrites ci-dessous	Pas de compartimentage sous réserve de mise en application de mesures organisationnelles décrites ci-dessous	La kitchenette sert principalement à réchauffer des boissons (thé, tisanes). Le compartimentage n'est pas exigé en raison du faible nombre d'électroménagers utilisés et du fait que ces équipements sont souvent installés dans les zones communes.

	Niveaux avec les chambres des résidents	Niveaux d'activités de jour	Explications
<p>Cuisine de régénération sans préparation de repas et/ou cuisine domestique pour une utilisation ludique (ateliers de cuisine pour les résidents)</p> <p>Comprenant par exemple : bouilloire, plaques de cuisson, un bain-marie, un four, un réfrigérateur et un lave-vaisselle.</p>	Compartmentage	Pas de compartimentage sous réserve de mise en application de mesures organisationnelles décrites ci-dessous	<p>Une cuisine dite de régénération contient des appareils pour le réchauffage à bains-marie. Aucune cuisson n'est réalisée sur place.</p> <p>Dans une cuisine ludique, les équipements ne sont utilisés que de temps en temps pour une activité spécifique qui est surveillée par du personnel soignant tout le long de sa durée avec un nombre de résidents limité (moins de 10 personnes)</p>
<p>Cuisine utilisée pour la préparation de repas</p> <p>Comprenant par exemple : bouilloire, plaques de cuisson, four, réfrigérateur, four à micro-onde et lave-vaisselle.</p>	Compartmentage	Compartmentage	<p>Ce type de cuisine est utilisé pour la confection de plats individuels ou collectifs. Ce risque est lié à l'utilisation des équipements pour la préparation et cuisson des repas pendant l'exploitation des locaux et au risque qu'ils représentent vis à vis en particulier de leur puissance, de la présence de feux nus, de grills ou de bains d'huile.</p>

Mesures organisationnelles à respecter dans ces espaces :

Les principes d'exploitation des cuisines sont fondamentaux.

Dans le cas où le compartimentage coupe-feu n'est pas exigé, la rigueur d'utilisation et la vigilance doivent être particulièrement accrues.

Le propriétaire/exploitant doit veiller en particulier à :

- garantir le bon état des appareils électroménager, de leurs alimentations et raccordements électriques ; les défauts doivent être corrigés sans délais,

- entretenir régulièrement les hottes d'aspiration des graisses de cuisines et leurs conduits d'extraction,
- ne pas utiliser les plaques de cuisson comme plan de travail,
- conditionner et stocker les produits d'entretien, matières dangereuses et liquides inflammables de manières adaptées, en limitant leur quantité aux besoins journaliers,
- restreindre l'accès aux cuisines aux seules personnes habilitées, disposant si nécessaire de consignes spécifiques d'utilisation,
- assurer l'indépendance des voies d'évacuation en respectant les principes de compartimentage coupe-feu, notamment en maintenant fermées les portes coupe-feu.

Précisions supplémentaires :

Dans tous les cas aucun équipement utilisant du feu nu, du gaz, ou un bain d'huile ne peut être utilisé dans une cuisine non compartimentée.

Il appartient au Responsable de l'Assurance Qualité en protection incendie du projet (RAQ) de se renseigner auprès du maître d'ouvrage en amont d'une demande de permis de construire quant à l'utilisation qui est faite des zones communes, des cuisines et aux équipements qui y seront présents. L'usage des locaux doit être clairement spécifié dans une convention d'utilisation.

Lorsqu'un compartimentage est obligatoire, plusieurs solutions constructives et techniques sont possibles. Il incombe au RAQ d'étudier et soumettre au maître d'ouvrage plusieurs variantes de compartimentage et de chiffrer les coûts relatifs aux différentes solutions en amont du projet.