

LES LOCAUX : LA VENTILATION

Généralités :

Aérer ou ventiler signifie extraire l'air vicié ou pollué d'un local et introduire de l'air neuf (air extérieur) à l'intérieur de ce même local. Il s'agit d'un renouvellement d'air. Dans une cuisine, cette extraction se fera par une ventilation mécanique.

1. Nécessite de renouveler l'air dans une cuisine.

L'air vicié ou pollué est source de nuisance pour le personnel évoluant dans une cuisine.

Nature des nuisances	Origine	Nuisances
AIR CHAUD	Contact de l'air ambiant avec les parties chaudes de la cuisine.	Fatigue, transpiration
VAPEURS GRASSES	Fonctionnement des friteuses.	Danger d'incendie. Irritations respiratoires. Dépôt sur les sols et les vêtements de travail.
ACROLEINE	Décomposition des graisses et du beurre par surcuisson.	Vapeur très irritante pour les yeux et la gorge.
VAPEUR D'EAU	Toutes les cuissons dans un liquide. Décompression des cuiseurs à vapeur. Utilisation du lave-vaisselle.	Humidité excessive. Condensation sur le sol (risque de chute) et sur les murs de la cuisine. Transformation de la vapeur d'eau en buée opaque.
MONOXYDE DE CARBONE (CO)	Combustion incomplète du gaz.	Maux de tête Vertiges Syncope
PRODUITS D'ENTRETIEN	Décapants utilisé pour les fours et les fourneaux ; eau de javel.	Maux de tête Respiration difficile Irritation de la gorge

Pour éviter toutes ces nuisances, il est nécessaire de renouveler l'air vicié par un apport d'air neuf.

2. Réglementation.

Les arrêtés du 9 mai 1995 et de 29 septembre 1997 précisent que tous les établissements doivent comporter un système de ventilation adéquat et suffisant des locaux.

Ce système permettra alors d'éviter les phénomènes de condensation et de persistance d'air vicié et de mauvaises odeurs.

3. Le matériel utilisé.

Les différents matériels qui sont proposés aux professionnels de la restauration répondent tous aux critères suivants :

- Filtration de l'air vicié.
- Extraction de l'air.
- Aération et renouvellement de l'air.

Le choix se réalise en fonction des paramètres suivants :

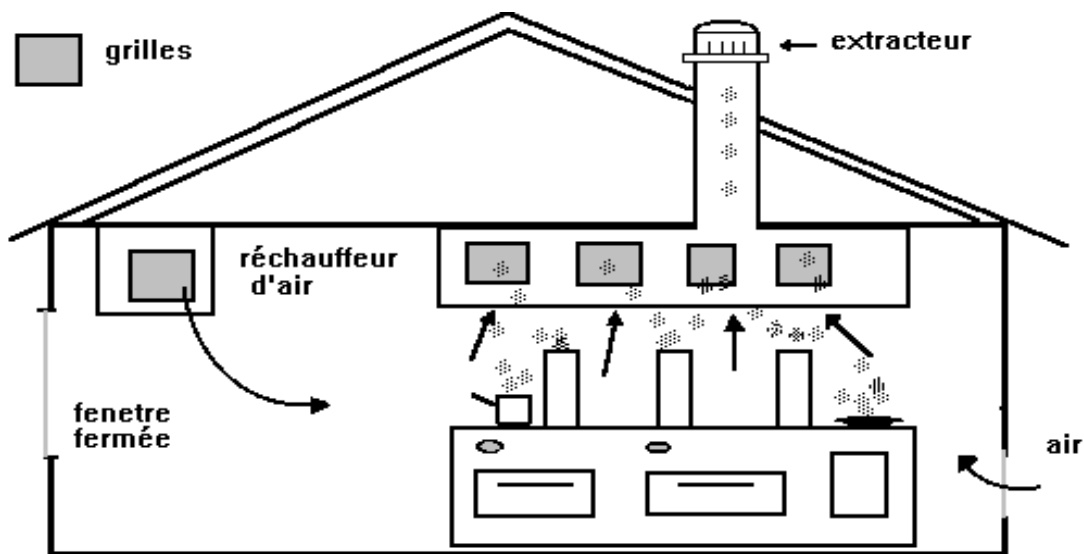
- Le coût d'achat.
- La facilité d'installation.
- L'adéquation avec le type de restauration.

Les deux matériels les plus utilisés sont :

1. La ventilation mécanique à induction (très utilisé, coût raisonnable entretien régulier).
2. La ventilation à plafond filtrant (peu utilisé, coût élevé, mais peu d'entretien).

la ventilation mécanique à induction :

Principe de fonctionnement : l'air chaud vicié est aspiré au travers de filtres par une ou plusieurs turbines, puis rejeté à l'extérieur par l'intermédiaire d'une cheminée. L'introduction d'air neuf chaud ou froid se fait également mécaniquement



4. Entretien des matériels et circuits d'extraction.
(Dans des conditions d'utilisation optimales).

Matériel	Entretien	Remarques
Filtres	1 fois par semaine	Trempage dans une solution détergente
Caissons de hôte et gaines d'évacuation	Dégraissage 2 fois par an	Ramontage 1 fois par an
Extracteur	Dégraissage 2 fois par an	Dégraissage des pales, rebobinage de la turbine.