

DANS LA CUISINE D'UNE SALLE DES FÊTES (ÉTABLISSEMENT RECEVANT DU PUBLIC DU 1^{ER} GROUPE), DOIT-ON INSTALLER UN ORGANE DE COUPURE GÉNÉRALE SUR LA CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ DE PLUSIEURS APPAREILS GAZ INSTALLÉS DANS UN MÊME LOCAL ?



RÉPONSE

Oui. Le règlement de sécurité contre l'incendie indique que la desserte en gaz d'un local contenant un ou plusieurs appareils d'utilisation doit se faire par une seule conduite comportant un organe de coupure de local, facilement accessible, bien signalé, situé à l'intérieur du local et de préférence à proximité d'une issue.

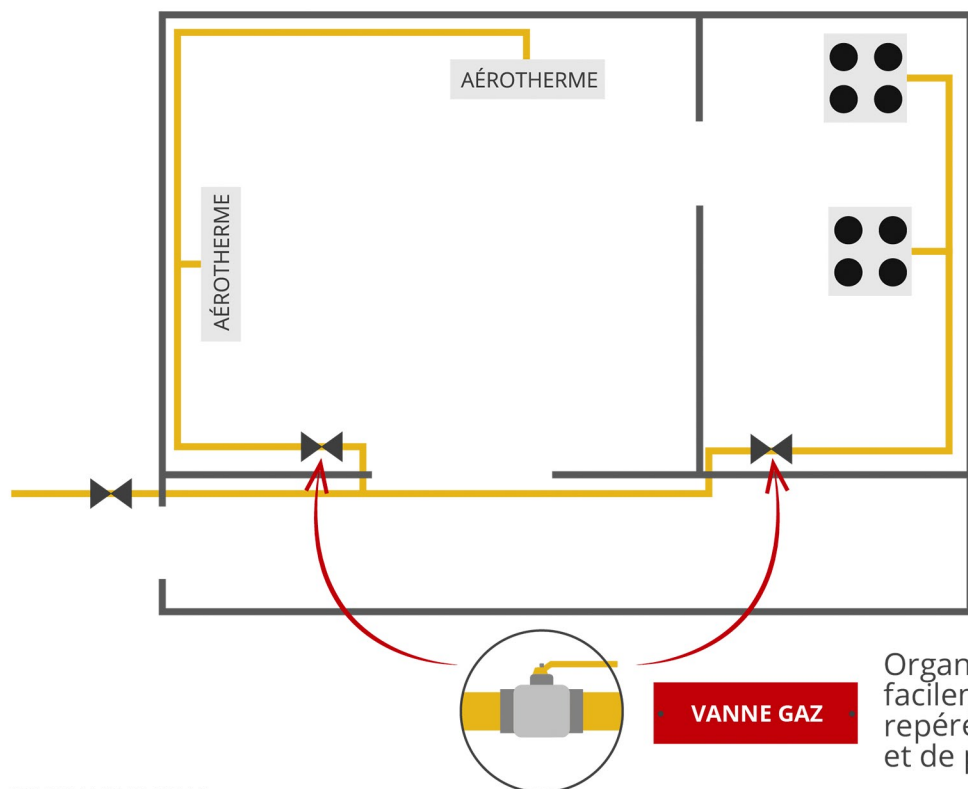
Cet organe de coupure ne doit commander que les appareils placés dans ce local et il doit être protégé de toute manœuvre intempestive s'il est accessible au public.

D'autre part un local desservi en gaz ne doit pas comporter d'organes de coupure commandant des conduites alimentant des appareils situés dans d'autres locaux.

Dans le cas des locaux situés en rez-de-chaussée et disposant d'un accès direct sur l'extérieur, l'organe de coupure du local peut être confondu avec l'organe de coupure de bâtiment, si celui-ci est implanté à proximité immédiate de l'accès au local et s'il ne commande que les appareils implantés dans ce local.

En revanche, ce local ne doit pas comporter d'autres robinets de barrage commandant des conduites alimentant des appareils situés dans d'autres locaux.

EMPLACEMENT DE L'ORGANE DE COUPURE LOCAL :



Organes de coupure local facilement accessibles, bien repérés, situés à l'intérieur du local et de préférence à côtés d'une issue