

# La prévention des sinistres, voyez-y !

## DANGER LATENT DANS LA CUISINE

Que ce soit lors d'un repas d'affaires, d'une rencontre amoureuse ou entre amis, vos clients s'attendent à passer dans votre établissement un moment agréable.

Pour s'en assurer, il suffit au gestionnaire de la cuisine d'appliquer certaines règles avec toute la rigueur que la sécurité de vos hôtes et des employés impose.

Dans les cuisines commerciales, les principaux risques d'incendie originent des appareils de cuisson. On prend soin de les aménager selon les normes et de les protéger à l'aide d'une installation fixe d'extinction. Celles-ci permettent d'éviter de graves incendies destructeurs et, bien qu'elles soient indispensables, elles n'en demeurent pas moins insuffisantes. Aussi, doivent-elles s'accompagner d'autres moyens de prévention pour contrer un risque beaucoup plus sournois et procurer un environnement sécuritaire optimal.

Les huiles et les corps gras qui s'imprègnent dans les chiffons ne font pas très bon ménage, au risque même de provoquer un incendie. Quelques assurés ont malheureusement vécu l'expérience d'une combustion spontanée de ces chiffons, ce qui a dégénéré en déflagration.



### COMMENT LA COMBUSTION SPONTANÉE SE PRODUIT-ELLE ?

Dans une cuisine, les chefs et les aide-cuisiniers utilisent couramment divers produits dont des huiles et des corps gras dont les éclaboussures doivent être essuyées régulièrement. Or, au bout d'un certain temps, la plupart de ces produits réagissent avec les tissus, qui sont des matières poreuses, et le coton y est particulièrement sensible.

Lorsque cela se produit, il en résulte une oxydation exothermique et le dégagement de chaleur accélère celle-ci. L'élévation de la température peut alors devenir suffisamment forte pour que le tissu s'enflamme de lui-même spontanément. Les flammes de cette combustion peuvent parfois se propager à tout ce qui est près et facilement se développer en un incendie ravageur.

Par exemple, une pile de chiffons souillés par une huile de cuisson lancés dans un bac peut causer une combustion spontanée en quelques heures à peine. Pour éviter ce problème, mieux vaut laver les chiffons le jour même. Malheureusement, le pouvoir dégraissant de la plupart des détergents est trop faible pour éliminer tous les résidus gras qui sont suffisamment nombreux pour qu'un incendie survienne dans la sècheuse ou même dans la pile sortant de celle-ci.

### Nos recommandations

Pour éviter qu'un malheureux accident ne mette en péril votre établissement, nous recommandons aux gestionnaires de cuisines d'appliquer les quelques conseils suivants :

- ➔ ne pas laisser les chiffons ou serviettes souillés en tas et les laver le plus tôt possible ou le jour même ;
- ➔ utiliser un détergent professionnel dégraissant, et pour un meilleur dégraissage :
  - laver à l'eau chaude au cycle de lavage intense, et
  - ne pas remplir la laveuse à pleine capacité ;
- ➔ sécher à basse température (tissus délicats), et utiliser le cycle de refroidissement, s'il y en a un ; et, dernièrement
- ➔ sortir les chiffons de la sècheuse immédiatement après la fin du cycle afin qu'ils refroidissent.

### CONCLUSION

On vient de le voir, éviter un tel sinistre devient relativement aisé si, comme gestionnaire, vous vous employez à faire respecter rigoureusement ces quelques règles de sécurité. Vous permettrez ainsi à vos clients de savourer pleinement leur passage dans votre salle à manger.

**Pour toute question relative aux protections d'assurance en restauration, veuillez communiquer avec votre courtier.**

