

Collectieve keukens

• Reglementering

Lage en middelhoge gebouwen

Punt 5.5 van bijlage 2/1 en 3/1:

" De collectieve keukens, eventueel met inbegrip van het restaurant, worden van de andere bouwdelen gescheiden door wanden EI 60.

Elke doorgang wordt afgesloten door een zelfsluitende of bij brand zelfsluitende deur EI₁ 30.

Deze deuren draaien in de vluchtrichting van de keuken.

Wanneer de keuken en het restaurant van elkaar zijn gecompartmenteerd, moeten de horizontale en verticale transportsystemen tussen keuken en restaurant aan de volgende voorwaarden voldoen:

- *dit transport gebeurt in kokers met wanden EI 60 wanneer het door andere lokalen gaat;*
- *het transportsysteem wordt ter hoogte van de compartimentswand(en) afgesloten met een voorziening EI₁ 60.*

Wanneer de keuken niet gecompartmenteerd is ten opzichte van het restaurant, is elk vast frituurtoestel voorzien van een vaste automatische blusinstallatie die gekoppeld wordt aan een toestel dat de toevoer van energie naar het frituurtoestel onderbreekt."

Punt 6.7.2.2 van bijlage 2/1 en 3/1:

" De afzuigkanalen van collectieve keukens zijn vervaardigd uit materialen van klasse A1.

De afzuigkanalen gelegen buiten de collectieve keukens zijn:

- *ofwel geplaatst in kokers waarvan de wanden EI 60 hebben;*
- *ofwel hebben EI 60 (ho i ↔ o) of EI 60 (ve i ↔ o) wanneer ze respectievelijk horizontaal of verticaal geplaatst worden.*

De afzuigkanalen in de collectieve keukens met hun ophangingen hebben een stabiliteit bij brand van minstens ½ h.

Aan deze bepaling is voldaan als:

- *ofwel de kanalen en hun ophangingen EI 30 (ho iβo) of EI 30 (ve iβo) hebben wanneer ze respectievelijk horizontaal of verticaal geplaatst worden;*
- *ofwel de kanalen opgehangen worden zodat voldaan is aan de volgende voorschriften:*
 - *ophangingen zijn uitgevoerd in staal*

- afstand as op as tussen de ophangingen ≤ 1 m
- kracht per ophangpunt ≤ 500 N
- spanning in de ophangingen ≤ 18 N/mm²
- afstand tussen de kanalen en de ophangingen ≤ 5 cm
- schuifspanning ≤ 10 N/mm².

Hoge gebouwen

Punt 5.5 van bijlage 4/1:

" De collectieve keukens, eventueel met inbegrip van het restaurant, worden van de andere bouwdelen gescheiden door wanden met EI 120.

Elke doorgang naar de rest van het gebouw wordt afgesloten hetzij door een zelfsluitende of bij brand zelfsluitende deur EI1 60, hetzij door een sas van minimum 2 m² dat begrensd wordt door wanden EI 120 en door zelfsluitende of bij brand zelfsluitende deuren EI1 30.

Deze deuren draaien in de vluchtrichting van de keuken.

Wanneer de keuken en het restaurant van elkaar zijn gecompartmenteerd, moeten de horizontale en verticale transportsystemen tussen keuken en restaurant aan de volgende voorwaarden voldoen:

dit transport gebeurt in kokers met wanden EI 120 wanneer het door andere lokalen gaat;

het transportsysteem wordt ter hoogte van de compartimentswand(en) afgesloten met een voorziening EI1 120.

Wanneer de keuken niet gecompartmenteerd is ten opzichte van het restaurant, is elk vast frituurtoestel voorzien van een vaste automatische blusinstallatie die gekoppeld wordt aan een toestel dat de toevoer van energie naar het frituurtoestel onderbreekt."

Punt 6.7.2.2. van bijlage 4/1:

" De afzuigkanalen van collectieve keukens zijn vervaardigd uit materialen van klasse A1.

De afzuigkanalen gelegen buiten de collectieve keukens zijn:

- of geplaatst in kokers waarvan de wanden EI 120 hebben;
- of hebben EI 120 (ho i ↔ o) of EI 120 (ve i ↔ o) wanneer ze respectievelijk horizontaal of verticaal geplaatst worden.

De afzuigkanalen in de collectieve keukens met hun ophangingen blijven hebben een stabiliteit bij brand van minstens ½ h.

Aan deze bepaling is voldaan als:

- ofwel de kanalen en hun ophangingen EI 30 (ho iβo) of EI 30 (ve iβo) hebben wanneer ze respectievelijk horizontaal of verticaal geplaatst worden;

- ofwel de kanalen opgehangen worden zodat voldaan is aan de volgende voorschriften:
 - ophangingen zijn uitgevoerd in staal
 - afstand as op as tussen de ophangingen ≤ 1 m
 - kracht per ophangpunt ≤ 500 N
 - spanning in de ophangingen $\leq 18\text{N/mm}^2$
 - afstand tussen de kanalen en de ophangingen ≤ 5 cm
 - schuifspanning ≤ 10 N/mm².

Punt 3 van bijlage 5/1:

“

De vereisten inzake de reactie bij brand die van toepassing zijn op de bouwproducten die gebruikt worden voor de bekleding van verticale wanden, plafonds en vloeren van lokalen met een verhoogd brandrisico omwille van hun gebruik, worden vermeld in tabel I.

TABEL I : RUIMTEN MET VERHOOGD BRANDRISICO INGEVOLGE GEBRUIK

		H.G.	M.G.	L.G.
<i>Technische ruimten, parkings, machinekamers, technische schachten, schachten van de liften of goederenliften</i>	<i>Verticale wanden</i>	<i>A2-s3, d2</i>	<i>A2-s3, d2</i>	<i>A2-s3, d2</i>
	<i>Plafonds en verlaagde plafonds</i>	<i>A2-s3, d0**</i>	<i>A2-s3, d0**</i>	<i>A2-s3, d0**</i>
	<i>Vloeren</i>	<i>A2_{FI}-s2</i> <i>B_{FI}-s2****</i>	<i>A2_{FI}-s2</i> <i>B_{FI}-s2****</i>	<i>A2_{FI}-s2</i> <i>B_{FI}-s2****</i>
	<i>Thermische isolatie van de leidingen*</i>	<i>C_L-s3, d2</i> <i>C-s3, d2***</i>	<i>C_L-s3, d2</i> <i>C-s3, d2***</i>	<i>C_L-s3, d2</i> <i>C-s3, d2***</i>
<i>Liftkooien</i>	<i>Verticale wanden</i>	<i>C-s2, d2</i>	<i>C-s2, d2</i>	<i>E-d2</i>
	<i>Plafonds</i>	<i>C-s2, d2</i>	<i>C-s2, d2</i>	<i>E-d2</i>
	<i>Vloeren</i>	<i>C_{FI}-s2</i>	<i>C_{FI}-s2</i>	<i>E_{FI}</i>
<i>Collectieve keukens</i>	<i>Verticale wanden</i>	<i>A2-s3, d2</i>	<i>A2-s3, d2</i>	<i>A2-s3, d2</i>
	<i>Plafonds</i>	<i>A2-s3, d0</i>	<i>A2-s3, d0</i>	<i>A2-s3, d0</i>
	<i>Vloeren</i>	<i>B_{FI}-s2</i>	<i>B_{FI}-s2</i>	<i>B_{FI}-s2</i>
	<i>Thermische isolatie van de leidingen*</i>	<i>C_L-s3, d2</i> <i>C-s3, d2***</i>	<i>C_L-s3, d2</i> <i>C-s3, d2***</i>	<i>C_L-s3, d2</i> <i>C-s3, d2***</i>
<i>H.G. hoge gebouwen</i> <i>M.G. middelhoge gebouwen</i> <i>L.G. lage gebouwen</i> <i>* behalve luchtkanalen</i> <i>** d2 in lokalen ≤ 30 m²</i> <i>*** voor kanalen >300 mm interieur</i> <i>**** voor parkings</i>				

...”

▪ Doelstellingen

Deze interpretatie heeft tot doel de volgende vraag op te helderen:
Welke lokalen kunnen gekwalificeerd worden als collectieve keukens?

▪ Voorgeschiedenis

Ondanks het feit dat er een specifieke wetgeving bestaat in de basisnormen die van toepassing is op collectieve keukens, wordt dit begrip in bijlage 1 niet gedefinieerd. De wetgeving legt een compartimentering van deze keukens op, alsook eisen met betrekking tot hun afzuigkanalen.

▪ Interpretatie

Aangezien het begrip “collectieve keuken” niet is gedefinieerd in bijlage 1 van de Basisnormen, heeft de Hoge Raad voor beveiliging tegen brand en ontploffing de volgende interpretatie geformuleerd.

Om een collectieve keuken te onderscheiden, baseren we ons op de volgende twee criteria:

- de **aard** van de keukentoeestellen
- het **vermogen** van de keukentoeestellen

Conclusie : **een collectieve keuken wordt als dusdanig gekwalificeerd indien ze:**

- door haar **aard**, dient om culinaire bereidingen te maken, te bewerken, op te warmen of te koken,
- **verwarmingselementen bevat met een totaal vermogen dat hoger kan zijn dan 20 kW.**

Een collectieve keuken moet aan deze 2 criteria voldoen om als dusdanig gekwalificeerd te worden in de zin van de basisnormen.

Een keuken wordt als collectief gekwalificeerd als het totaal vermogen van de verwarmingstoestellen meer dan 20 kW bedraagt.

Er wordt rekening gehouden met alle verwarmingsapparaten, zowel vaste als mobiele:

- elektrische kooktoestellen met een verwarmingselement: kookplaat, oven, friteuse, ...
- elektrische kooktoestellen zonder verwarmingselement: inductiekookplaat, microgolfoven, ...
- kooktoestellen die op brandstof werken (gas, hout, kolen, ...): kookplaat, oven, grill, ...

- apparaten om voedsel warm te houden: au bain-marie, warmtelampen, ...
- andere elektrische apparaten met een weerstand: vaatwasser, koffiezetapparaat, ...

Andere apparaten worden niet meegerekend:

- koelapparaten: koelkast, diepvriezer, buffetkoeling, ...
- gemotoriseerde apparaten (zonder verwarming): afzuigkap, mixer, snijmachine, ...

- **Voorbeelden**

Enkele voorbeelden van collectieve keukens:

- Een **restaurantkeuken**



Figuur 1: restaurantkeuken

Enkele voorbeelden die geen collectieve keukens zijn:

- Een draaispit in een supermarkt



Figuur 2: draaispit voor kip in een supermarkt

- Een huishoudelijke keuken bij een particulier



Figuur 3: huishoudelijke keuken