



LE CONSEIL DE LA VILLE DÉCRÈTE CE QUI SUIT :

1. Modification de l'article 1

L'article 1 du Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies est modifié par l'insertion, après le paragraphe 4°, du suivant :

« 4.1° « camion de cuisine » : véhicule motorisé immatriculé ou remorque immatriculée à bord desquels des produits alimentaires sont transformés ou assemblés pour la vente ou la distribution à une clientèle passante. N'est pas considéré comme un camion de cuisine, un véhicule ou une remorque où sont principalement vendus ou distribués des produits alimentaires déjà transformés, assemblés ou cuisinés (tels que comptoir mobile, cantine mobile, etc.); ».

2. Insertion du chapitre XVI.1 « CAMION DE CUISINE »

Le Règlement RV-2014-13-34 concernant la prévention des incendies est modifié par l'insertion, après le chapitre XVI, du chapitre suivant :

**« CHAPITRE XVI.1
CAMION DE CUISINE**

97.1. Installations électriques

Les installations électriques desservant un camion de cuisine doivent être installées, utilisées et entretenues de manière à ne pas constituer un risque d'incendie.

97.2 Hotte de ventilation et système d'extinction fixe

Si dans un camion de cuisine de l'équipement de cuisson est utilisé dans un procédé produisant des fumées ou des vapeurs graisseuses, cet équipement doit être équipé d'une hotte de ventilation fonctionnelle et être utilisé lors des opérations du camion de cuisine.

Si dans un camion de cuisine de l'équipement de cuisson emploie des agents de cuisson combustibles tels que des huiles végétales ou animales, cet équipement doit être équipé d'un système d'extinction fixe conforme à la norme NFPA-96.

Tout système d'extinction fixe doit être en tout temps accessible et maintenu en bon état de fonctionnement. Ce système doit être inspecté à intervalles d'au plus 12 mois par une compagnie spécialisée dans ce genre d'équipement. Le dernier rapport d'inspection doit être disponible pour consultation dans chacun des camions de cuisine possédant un tel système.

Les hottes, les filtres et les conduits doivent être inspectés à intervalles d'au plus 7 jours et doivent être nettoyés s'il y a accumulation de dépôts combustibles.

97.3 Extincteurs d'incendie portatifs

Un camion de cuisine doit être muni au minimum d'un extincteur d'incendie portatif de cote minimale 5-A, 20-B, C et d'un extincteur d'incendie portatif coté de classe K lorsque de l'équipement de cuisson emploie utilise des agents de cuisson combustibles tels que des huiles végétales ou animales.

Un extincteur d'incendie portatif doit être en tout temps accessible et visible. Son emplacement doit être indiqué à l'aide d'un avis ou d'une affiche conforme. Il doit également être installé solidement et adéquatement sur un support conçu à cette fin.

Un panneau de signalisation doit être visiblement en place à proximité de l'extincteur d'incendie portatif pour les feux de classe K, si présent. Il doit indiquer la phrase suivante : « ATTENTION en cas d'incendie impliquant un équipement de cuisson, utilisez cet extincteur après avoir activé le système d'extinction fixe ». Ce panneau doit être d'une grandeur minimale de 193 millimètres X 279 millimètres et doit comporter un fond rouge avec des lettres blanches d'au moins 14,3 millimètres de hauteur pour le mot ATTENTION et d'au moins 6,4 millimètres de hauteur pour le reste de la phrase.

Un extincteur d'incendie portatif doit être en tout temps maintenu en bon état de fonctionnement, à son plein niveau et à sa pression de service. La maintenance d'un extincteur d'incendie portatif doit se faire à intervalles d'au plus un an. La maintenance et le remplissage d'un extincteur d'incendie portatif doivent être effectués par une compagnie spécialisée dans ce genre d'équipement.

97.4 Installations de gaz propane et génératrices

Les installations de gaz propane doivent être installées, utilisées et entretenues de manière à ne pas constituer un risque d'incendie.

Les bouteilles de gaz propane et les génératrices doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence au camion de cuisine par un support approuvé et conforme aux normes pour le transport de ce type de matériel. Ces équipements ne doivent pas être installés à l'intérieur du camion de cuisine.

Il est interdit de fumer à une distance minimale de 3 mètres des bouteilles de gaz propane du camion de cuisine. L'exploitant doit installer sur le camion de cuisine à la vue du public une affiche interdisant de fumer.

97.5 Moyens d'évacuation

Un camion de cuisine doit comporter au moins un moyen d'évacuation sécuritaire et celui-ci doit en tout temps être maintenu en bon état et ne pas être obstrué lorsque le camion est occupé.

97.6 Distance sécuritaire

Aucun camion de cuisine ne doit être stationné ou positionné à moins de 3 mètres de tout bâtiment.

Aucun camion de cuisine ne doit être stationné ou positionné à moins de 3 mètres de toute tente ou chapiteau utilisés :

1° comme lieu de sommeil de 100 mètres carrés et plus ;

2° à des fins commerciales ou de réunion de 150 mètres carrés et plus.

Si plus d'un camion de cuisine exploite sur le même site, une distance minimale de 3 mètres est requise entre les camions.

3. Modification de l'article 127

L'article 127 de règlement est modifié par l'ajout, après le troisième alinéa, du suivant :

« De plus, est également responsable de l'application du présent règlement les inspecteurs en bâtiment de la Direction de l'urbanisme à l'égard de l'article 97.6. ».

Adopté le 13 février 2017

(signé) Gilles Lehouillier

Gilles Lehouillier, maire

(signé) Marlyne Turgeon

Marlyne Turgeon, greffière par intérim

ENTRÉE EN VIGUEUR LE 22 FÉVRIER 2017