FICHE DESCRIPTIVE DES MESURES DE PRÉVENTION DE L'INCENDIE

Demande de permis d'urbanisme

1. Informations générales

Demandeur : WANG Xi

Adresse de l'établissement :

Rue des Champs 90
1040 Etterbeek

Objet de la demande :

Changement d'affectation d'un ancien commerce (ancienne laverie) en établissement de préparation et de vente de plats à emporter, sans consommation sur place.

Superficie du local :

86 m²

---

2. Description de l'activité

L'établissement sera exclusivement destiné à la préparation, au conditionnement et à la vente de plats à emporter.

Aucune consommation sur place n'est prévue.

Le public accèdera uniquement au commerce pour le retrait des commandes.

L'activité sera exercée uniquement par le personnel de l'établissement.

Les principaux équipements utilisés dans le cadre de l'activité sont notamment :

- une machine de préparation de sushis ;
- un cuiseur vapeur électrique ;
- un cuiseur à riz électrique ;
- des réfrigérateurs et congélateurs ;
- de petits appareils électriques destinés à la préparation des aliments.

Tous ces équipements fonctionnent exclusivement à l'électricité.

Aucun appareil alimenté au gaz n'est installé.

Aucune flamme nue ne sera utilisée.

Aucune activité de friture, de grillade ou de cuisson générant des fumées importantes n'est prévue.

En conséquence, l'activité présente un risque d'incendie limité.

---

3. Sources potentielles d'incendie

Les seules sources potentielles de chaleur sont les appareils électriques nécessaires à la préparation des aliments.

Il s'agit principalement :

- d'une machine de préparation de sushis ;
- d'un cuiseur vapeur électrique ;
- d'un cuiseur à riz électrique.

Le commerce ne comporte :

- aucun appareil au gaz ;
- aucune bouteille de gaz ;
- aucune flamme nue ;
- aucun équipement de friture ;
- aucun barbecue ou appareil de cuisson similaire.

Les équipements seront utilisés conformément aux prescriptions des fabricants.

---

4. Installation électrique

L'installation électrique du commerce a fait l'objet d'un contrôle conforme.

Toutes les installations électriques sont conformes à la réglementation applicable et seront utilisées dans le respect des prescriptions techniques.

Les équipements électriques feront l'objet d'un entretien régulier.

---

5. Ventilation

Compte tenu de l'absence de cuisson au gaz, de flamme nue ainsi que de cuisson générant des fumées ou des vapeurs grasses, aucune installation spécifique de ventilation mécanique ou de hotte d'extraction n'est nécessaire pour l'activité projetée.

---

6. Détection incendie

Le commerce est équipé d'un détecteur autonome de fumée installé conformément aux recommandations en vigueur.

Le détecteur fera l'objet d'un contrôle régulier afin d'assurer son bon fonctionnement.

---

7. Moyens de première intervention

Le commerce est équipé des moyens de lutte contre l'incendie suivants :

- un extincteur à poudre ABC de 6 kg, installé à proximité de la sortie ;
- un extincteur au CO_2 destiné principalement à la protection des installations électriques.

Les extincteurs seront maintenus en parfait état de fonctionnement et feront l'objet des contrôles périodiques réglementaires.

---

8. Évacuation

Le local dispose d'une sortie directe vers la voie publique.

L'entrée principale du commerce constitue également l'issue d'évacuation.

Le chemin d'évacuation restera libre de tout obstacle et accessible en permanence.

---

9. Stockage

Aucun produit inflammable, explosif ou dangereux ne sera stocké dans le commerce.

Seuls les produits alimentaires, les matériaux d'emballage ainsi que les consommables nécessaires à l'activité seront entreposés.

Les quantités stockées resteront limitées aux besoins normaux de l'exploitation.

---

10. Mesures générales de prévention

Le demandeur s'engage à mettre en œuvre les mesures suivantes :

- maintenir les voies d'évacuation dégagées en permanence ;
- assurer l'entretien régulier des installations électriques ;
- utiliser exclusivement des appareils électriques conformes ;
- maintenir les extincteurs en état de fonctionnement conformément aux prescriptions réglementaires ;

- vérifier régulièrement le bon fonctionnement du détecteur de fumée ;
- sensibiliser le personnel aux procédures d'alerte, d'évacuation et à l'utilisation des moyens de première intervention.

---

11. Conclusion

Le projet concerne la transformation d'un ancien commerce en établissement de vente de plats à emporter présentant un niveau de risque incendie limité.

L'activité se caractérise notamment par :

- l'absence de consommation sur place ;
- l'absence de gaz ;
- l'absence de flamme nue ;
- l'absence de friture ou de cuisson générant des fumées importantes ;
- l'utilisation exclusive d'équipements électriques ;
- une installation électrique conforme ;
- la présence d'un détecteur autonome de fumée ;
- la présence d'un extincteur à poudre ABC de 6 kg et d'un extincteur au CO_2 ;
- l'absence de stockage de matières dangereuses ;
- une évacuation directe vers la voie publique.

Les mesures de prévention décrites ci-dessus sont jugées adaptées à la nature de l'activité projetée et permettent d'assurer un niveau de sécurité approprié pour les occupants ainsi que pour les tiers.

Fait à : Etterbeek

Le : 01/07/2026

WANG Xi

