



RÉFÉRENTIEL PRATIQUE RESTAURATION PROFESSIONNELLE

Propreté et sécurité des hottes de cuisine

Obligations réglementaires • Fréquences • Entretien • Traçabilité



L'essentiel en une phrase

Filtres au minimum chaque semaine, circuit d'extraction nettoyé dès que nécessaire, conduits ramonés et contrôlés au moins une fois par an, avec traçabilité dans le registre de sécurité.

Édition 2026

LECTURE RAPIDE

Les quatre règles fondamentales

01	02	03	04
FILTRES	CIRCUIT COMPLET	CONDUITS	TRAÇABILITÉ
Nettoyage ou remplacement au minimum chaque semaine.	Hotte, plénum, conduit, ventilateur et récupérateur nettoyés dès que nécessaire.	Ramonage et vérification de vacuité au minimum une fois par an.	Toutes les opérations consignées dans le livret d'entretien et le registre de sécurité.

À ne pas confondre

Le minimum annuel concerne le ramonage et la vérification de vacuité. Il ne permet pas d'attendre un an lorsque la hotte, le conduit ou le ventilateur sont déjà encrassés.

À qui s'appliquent ces règles

Restaurants, brasseries, hôtels-restaurants, cuisines collectives, cuisines centrales, commerces avec cuisson, food courts, kiosques et autres cuisines professionnelles recevant du public. Le classement ERP, la catégorie, la puissance des appareils et la configuration de la cuisine doivent toujours être vérifiés.

Hiérarchie des exigences

Niveau	Ce qu'il faut comprendre
Réglementation	Obligation applicable lorsque le texte couvre l'établissement et l'installation.
Prescription particulière	Exigence d'un assureur, d'un bail, d'une commission de sécurité ou d'un arrêté local.
Norme technique	Document donnant des règles et recommandations techniques. Son application est généralement volontaire, sauf lorsqu'un texte réglementaire ou un contrat la rend obligatoire.
Bonne pratique	Mesure de prévention à adapter au niveau réel d'encrassement et au type de cuisson.

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Les textes qui encadrent l'entretien

Règlement de sécurité des ERP

L'arrêté du 25 juin 1980 constitue le socle de la sécurité incendie dans les établissements recevant du public. Son article GC 21 encadre l'entretien des appareils de cuisson et du circuit d'extraction des buées et graisses.

Article GC 21

Les appareils doivent rester en bon état. Le circuit d'extraction, ventilateurs et récupérateurs compris, est nettoyé chaque fois que nécessaire. Les filtres sont nettoyés ou remplacés au minimum chaque semaine. Les conduits sont ramonés et leur vacuité vérifiée au moins une fois par an.

Petits établissements

Les articles PE 15 à PE 19 définissent les règles de conception de sécurité des installations de cuisson dans les ERP de cinquième catégorie. Ils imposent notamment une captation des buées et des graisses, des filtres facilement nettoyables et remplaçables, des conduits adaptés au risque d'incendie et, selon la configuration, une extraction mécanique résistant au feu.

Hygiène alimentaire

Le règlement européen CE 852/2004 exige des locaux propres et entretenus. Les systèmes de ventilation doivent limiter les contaminations et permettre l'accès aux filtres et aux parties nécessitant nettoyage ou remplacement.

Santé des salariés

Le Code du travail impose un renouvellement d'air préservant la santé, limitant chaleur, odeurs et condensation. Dans les locaux à pollution spécifique, les émissions doivent être captées au plus près de leur source et les installations doivent rester efficaces.



FRÉQUENCES

Programme minimal d'entretien

Élément	Règle à respecter	Repère pratique
Filtres à graisse	Au minimum une fois par semaine et plus souvent si nécessaire.	Friture, wok et grillades peuvent imposer plusieurs nettoyages par semaine.
Hotte et plénum	Chaque fois que l'encrassement le nécessite.	Surveiller film gras, coulures, fumées et odeurs.
Conduits	Nettoyage dès que nécessaire.	Contrôle visuel périodique par trappes.
Ramonage et vacuité	Au minimum une fois par an.	Faire préciser les parties réellement contrôlées.
Ventilateur ou tourelle	Chaque fois que nécessaire.	Surveiller graisse, vibration, bruit et balourd.
Récupérateur de chaleur	Chaque fois que nécessaire et selon la notice.	Surveiller pertes de charge et alarmes.
Appareils de cuisson	Entretien régulier et maintien en bon état.	Respecter la notice du fabricant.

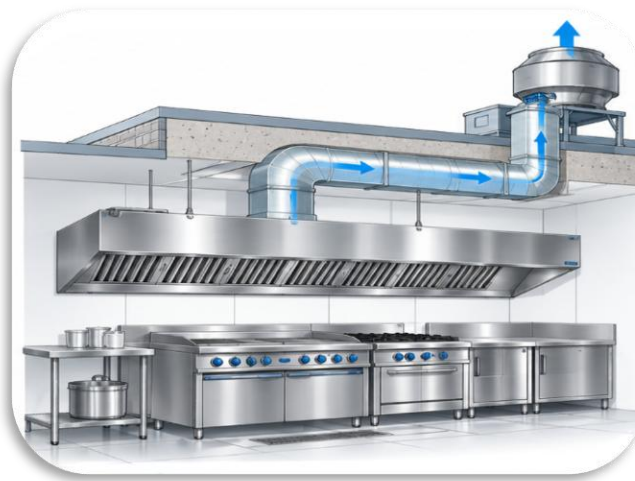
Adapter la fréquence au risque réel

Activité	Fréquence indicative du dégraissage professionnel
Faible production grasse	Environ tous les 12 mois, avec contrôle intermédiaire.
Activité classique	Tous les 6 à 12 mois selon les constats.
Friture, grillades, wok, rôtisserie	Souvent tous les 3 à 6 mois.
Très forte activité ou cuisson solide	Programme spécifique pouvant être mensuel à trimestriel.

Ces fréquences sont des repères de prévention, pas des périodicités légales universelles. L'état réel de l'installation prime toujours.

PÉRIMÈTRE TECHNIQUE

Ce que comprend une installation complète



Zone	Éléments concernés	Points de contrôle
Captation	Hotte, faces internes, gorge, plénum et bacs.	Dépôts, coulures, joints, éclairage.
Filtration	Filtres, cadres et supports.	Saturation, déformation, repose.
Réseau	Conduits horizontaux et verticaux, coudes et trappes.	Graisse cachée, accessibilité, étanchéité.
Extraction	Turbine, volute, caisson, tourelle et rejet.	Dureté à la rotation, vibration, graisse, corrosion.
Équipements associés	Récupérateur, registres, sondes, traitement d'air.	Bon fonctionnement & Compatibilité avec la notice fabricant.

Principe de surveillance

Contrôlez régulièrement vos installations selon les zones, les points de contrôle ou demandez l'évaluation d'un professionnel (souvent gratuite)

MÉTHODE D'ENTRETIEN

Déroulement d'un dégraissage professionnel



Étape	Opération essentielle
1 Préparer	Identifier les énergies, arrêter la production, protéger les aliments, le mobilier, les appareil...
2 Sécuriser	Consigner l'électricité, refroidir les appareils, sécuriser hauteur et toiture.
3 Démonter	Déposer les filtres et pièces démontables en repérant leur position.
4 Dégrossir	Racler et retirer les dépôts épais sans les pousser plus loin dans le réseau.
5 Dégraisser	Appliquer le produit compatible, respecter dosage, température, temps de contact et FDS.
6 Traiter le réseau	Intervenir par les trappes et accès disponibles, hotte, conduits et extraction compris.
7 Rincer et sécher	Collecter les effluents, éliminer les résidus chimiques et sécher les éléments.
8 Remonter et essayer	Vérifier fixations, sens des filtres, aspiration, bruit, vibration et absence de fuite.
9 Documenter	Photographier au maximum, signaler les anomalies et remettre le rapport d'intervention.

Haute pression

Elle n'est pas systématique. Elle ne doit être utilisée que si l'étanchéité, la protection électrique, les supports et la récupération des effluents sont maîtrisés.

SÉCURITÉ ET CONTRÔLE

Règles pendant l'intervention

- Arrêter et sécuriser les équipements pour éviter tout redémarrage intempestif.
- Retirer ou protéger hermétiquement les denrées et surfaces alimentaires.
- Utiliser les EPI adaptés aux produits, projections, coupures et travaux en hauteur.
- Ne jamais mélanger les produits chimiques, notamment acides et produits chlorés.
- Récupérer les graisses, eaux et déchets sans les disperser dans l'établissement.
- Ne pas pénétrer dans un conduit sans procédure spécifique d'espace confiné.

Contrôles après nettoyage

Contrôle	À vérifier
Aspect visuel	Absence de dépôts importants, coulures et résidus de produit.
Accessibilité	Trappes refermées, fixées et étanches.
Montage	Filtres, bacs, joints et protections correctement repositionnées.
Fonctionnement	Aspiration régulière, absence de bruit et vibration anormale.
Anomalies	Corrosion, fuite, câble exposé, filtre défectueux, turbine encrassée ou déséquilibrée.
Limites	Zones non accessibles ou non traitées clairement identifiées.



TRAÇABILITÉ

Les preuves que le restaurateur doit conserver

Document	Contenu attendu
Livret d'entretien	Dates et nature des opérations réalisées sur les appareils et l'extraction.
Registre de sécurité	Livret d'entretien annexé et rapports disponibles pour les contrôles.
Rapport d'intervention	Périmètre, méthode, produits, constats, anomalies et réserves (rapport uniquement si prévu au devis).
Certificat de ramonage	Date, conduits concernés et vérification de vacuité.
Suivi des filtres	Planning interne de lavage ou de remplacement hebdomadaire.
Notice fabricant	Consignes d'entretien et vérifications propres aux équipements.

Ce que doivent préciser un bon d'intervention et un devis

- Adresse et identification de l'établissement et de l'installation.
- Le descriptif : Hotte, filtres, plénum, conduits, ventilateur, tourelle et rejet effectivement traités.
- Zones non accessibles, non ouvertes ou exclues de la prestation.
- Produits et méthodes utilisés, remise en service et essais.
- Anomalies et actions correctives recommandées.

Responsabilité de l'exploitant

Le recours à un prestataire ne dispense pas le restaurateur de surveiller son installation, de nettoyer les filtres, de faire intervenir dès que nécessaire et de tenir ses justificatifs à jour.

CHECK-LIST RESTAURATEUR

Le planning simple à mettre en place

Quand	À faire
Chaque service	Observer aspiration, fumées, odeurs, bruit et coulures.
Chaque jour	Nettoyer les surfaces accessibles selon le plan de maîtrise sanitaire.
Chaque semaine au minimum	Nettoyer ou remplacer les filtres et enregistrer l'opération.
Chaque mois	Inspecter hotte, plénum accessible, bacs, joints et état apparent du réseau.
Selon l'encrassement	Faire dégraisser le circuit complet sans attendre l'échéance annuelle.
Chaque année au minimum	Faire ramoner les conduits et vérifier leur vacuité.
Après modification ou incident	Faire contrôler l'installation et mettre à jour les documents.

Signaux d'alerte

Constat	Action
Fumées qui débordent de la hotte	Contrôler immédiatement filtres, extraction et débit.
Coulures ou gouttes de graisse	Programmer un dégraissage sans attendre.
Bruit ou vibration inhabituelle	Arrêter si nécessaire et faire contrôler le ventilateur.
Odeur persistante malgré le fonctionnement	Contrôler saturation, conduit, rejet et compensation d'air.
Absence de trappes d'accès	Faire étudier la mise en accessibilité du réseau.
Départ de feu	Ne pas remettre en service avant contrôles et accord des acteurs concernés.

RÉFÉRENCES

Textes et référentiels principaux

Référence	Objet
Arrêté du 25 juin 1980 Article GC 21	Entretien, filtres, nettoyage du circuit, ramonage, vacuité et livret d'entretien.
Arrêté du 25 juin 1980 Articles GC	Installations de cuisson et de remise en température dans les ERP.
Arrêté du 22 juin 1990 Articles PE 15 à PE 19	Installations de cuisson dans les ERP de cinquième catégorie.
Règlement CE 852/2004 Annexe II	Hygiène des locaux alimentaires et accessibilité au nettoyage de la ventilation.
Code du travail R 4222-1 à R 4222-26	Aération, assainissement et captage des polluants.
Arrêté du 8 octobre 1987	Contrôle des installations d'aération et d'assainissement des locaux de travail.
Série NF EN 16282	Ventilation des cuisines professionnelles, référentiel technique volontaire.
Notices des fabricants	Entretien, limites d'utilisation et vérifications propres au matériel.

Liens officiels

Légifrance Article GC 21

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000020344053

Légifrance Articles PE 15 à PE 19

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/JORFTEXT000000290033/LEGISCTA000024751253/

EUR-Lex Règlement CE 852/2004

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/2021-03-24/fra>

Portée du document

Ce recueil présente les règles générales. Le classement de l'établissement, les prescriptions de la commission de sécurité, le règlement sanitaire départemental, le bail, l'assureur et les notices fabricant doivent être vérifiés pour chaque site.