



---

*FICHE MEMO*

*Recommandations de sécurité lors de l'organisation  
d'évènements : Les Food-trucks, ambulants, remorques avec  
cuisson*

---

- I. Les commerces ambulants disposent d'un rapport de contrôle par un organisme agréé, en ordre de validité (moins de treize mois), pour leurs installations électriques
- II. Les commerces ambulants disposent d'un rapport de contrôle par un organisme habilité (cerga), en ordre de validité (moins de treize mois), pour leurs installations de gaz
- III. Les commerces ambulants doivent disposer de moyens de lutte contre l'incendie adaptés et en ordre de contrôle par une firme spécialisée. Au minimum un extincteur de 6 kg de poudre ABC doit être présent. Ainsi qu'en cas d'élément de cuisson, une couverture anti-feu d'au minimum 1 m<sup>2</sup>
- IV. L'emplacement choisi pour le véhicule est éloigné de toute sortie de secours
- V. En cas de cuisson au gaz : L'emplacement choisi ne se situe pas en contre-bas ni dans une cuvette ou cour basse, ni à proximité d'un regard d'égout
- VI. Par dérogation aux prescriptions sur les installations gaz, si les bouteilles sont placées à l'intérieur du véhicule, elles doivent disposer d'un espace spécialement prévu à cet effet et muni d'une ventilation basse (min 1 dm<sup>2</sup>)
- VII. Les ambulants disposant d'un dispositif de cuisson au gaz et/ou une friteuse sont interdits à l'intérieur d'un établissement accueillant du public

Source

Zone de secours Hainaut Centre (2019). *Recommandations de sécurité lors de l'organisation d'évènements.*