



Fiche n° IV. Food-trucks, ambulants, remorques avec cuisson.

- IV.1. 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.
- IV.2. 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.
- IV.3. 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 m².
- IV.4. L'emplacement choisi pour le véhicule est éloigné de toute sortie de secours.
- IV.5. 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.
- IV.6. 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 dm²).
- IV.7. 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.