

## Inspection des systèmes de détection et d'extinction d'incendie pour cuisine (Restaurant)

Les systèmes de détection et d'extinction d'incendie pour cuisine doivent être inspectés deux (2) fois par année selon **les normes NFPA**, afin de s'assurer de leur bon fonctionnement.

L'inspection des systèmes de détection et d'extinction d'incendie pour cuisine comprend :

- Vérification des détecteurs;
- Vérification des contrôles;
- Vérification de la station de décharge manuelle;
- Vérification du cylindre contenant l'agent d'extinction;
- Vérification du réseau de distribution;
- Vérification des buses de décharge.
- Etc...

### RECOMMANDATION DE MAINTENANCE

S'il y a lieu, des recommandations de maintenance vous seront soumises et, ces dernières apparaîtront sur le rapport d'inspection.

### RAPPORT D'INSPECTION

Nous émettons un rapport d'inspection dont une copie vous est remise pour vos dossiers. Tous nos rapports sont informatisés et archivés pour fin d'informations.

### RÉPARATIONS ET DÉFECTUOSITÉS

Les défauts majeurs ou états néfastes découverts pendant l'inspection seront indiqués au propriétaire et celui-ci aura la responsabilité d'y remédier.

### CERTIFICAT DE BON FONCTIONNEMENT

Suite à une inspection et après réparation seulement (si applicable), nous vous remettons, pour affichage, un certificat plastifié attestant le bon fonctionnement des unités d'éclairage d'urgence.

### NOMBRE DE VISITE PAR ANNÉE

Recommander 2 visites par année soit à tous les six (6) mois.

Le nombre de visites obligatoires est recommandé par les normes du *NFPA (National Fire Protection Association)*, la *Régie du bâtiment du Québec*, **vosre compagnie d'assurance**, et par les *règlements fédéraux, provinciaux et municipaux*.