

## Check-list Food trucks

Chère participante et cher participant,

Vous participez prochainement à un événement de la Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve et nous vous remercions pour votre confiance !

Nous mettons tout en œuvre pour que l'organisation soit parfaite et que vous puissiez retirer un maximum d'expérience positive de votre participation.

Votre activité étant spécifique, nous nous permettons de vous adresser une check-list afin que tout soit prêt le « jour J » lors du contrôle des Services Prévention Incendie.

N'hésitez pas à la parcourir et à bien vérifier que tout soit en règle au sein de votre Food truck / vos installations : ceci évitera que les Pompiers vous interdisent l'accès à l'événement !

Au plaisir de déguster vos préparations !

### 1) Documents à produire lors du contrôle sur site :

- Carte de commerçant ambulant
- Autorisation AFSCA
- Contrôle technique
- Agrégations valides du-des service-s compétent-s en fonction de votre activité et de vos équipements (électricité, gaz, etc.)

### 2) Installations :

- Electricité :
  - matériel agréé et conforme, protégé par un différentiel et une mise à la terre/double isolation/étanche
  - Rallonge électrique : entièrement déroulée pour éviter toute surchauffe
- Gaz :
  - raccordement de type rigide, étanche et avec le PV annuel de contrôle de conformité et d'étanchéité délivré par un organisme agréé
  - Extincteur à poudre ABC en état de fonctionnement et couverture anti-feu à disposition
  - Les éventuelles bouteilles de réserve seront entreposées à l'écart et inaccessibles au public

### 3) Gestion des déchets :

- Veiller à vous inscrire dans une démarche « Zéro Déchet » par la réduction / suppression des déchets produits par votre activité
- Veiller à réduire / supprimer les contenants plastiques et privilégier les contenants réutilisables / recyclables
- Prévoir vos poubelles et les gérer à la fin de l'événement