

Guide d'élaboration d'un établissement  
de restauration collective  
Prescriptions et recommandations

Janvier 2001





## Introduction

L'Arrêté ministériel du 29 septembre 1997 transcrivant en droit français la Directive européenne n°93-43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires impose aux responsables d'établissements une obligation de résultats en matière d'innocuité et d'absence d'altération des aliments préparés.

Il fixe :

- des objectifs généraux et fondamentaux en matière d'organisation et d'aménagement des locaux,
- des prescriptions particulières pour certaines activités telles que l'organisation des liaisons chaude et froide, l'entretien des locaux, la décongélation (...).

Une action de formation doit être proposée auprès des agents des collectivités afin de les sensibiliser aux problèmes d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la mise en œuvre d'autocontrôles définis sur les principes de la méthode HACCP .

Sont concernés par le contenu de l'Arrêté ministériel du 29 septembre 1997 notamment :

- les restaurants scolaires,
- les établissements à caractère sanitaire et social,
- les structures d'accueil des personnes âgées,
- les crèches,
- les foyers d'accueil et de bienfaisance,
- les camps, centres et établissements de vacances.



Ce guide doit permettre aux élus et techniciens d'assimiler et d'être en mesure d'appliquer l'ensemble des prescriptions relatives à l'aménagement d'un restaurant à caractère social.

Trois thèmes majeurs y sont développés :

- quelles sont les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de la conception des bâtiments ?
- quels équipements permettent de réduire les risques d'accident et d'améliorer les conditions de travail des agents ?
- comment prévenir au quotidien les risques d'intoxication alimentaire dans le fonctionnement d'un restaurant à caractère social ?



## Introduction

L'Arrêté ministériel du 29 septembre 1997 transcrivant en droit français la Directive européenne n°93-43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires impose aux responsables d'établissements une obligation de résultats en matière d'innocuité et d'absence d'altération des aliments préparés.

Il fixe :

- des objectifs généraux et fondamentaux en matière d'organisation et d'aménagement des locaux,
- des prescriptions particulières pour certaines activités telles que l'organisation des liaisons chaude et froide, l'entretien des locaux, la décongélation (...).

Une première action de formation a été proposée auprès des agents des collectivités afin de les sensibiliser aux problèmes d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la mise en œuvre d'autocontrôles définis sur les principes de la méthode HACCP.

La seconde action entreprise par le Centre de Gestion a été de constituer un groupe de travail pour élaborer un guide pratique, destiné aux élus locaux, synthétisant l'ensemble des prescriptions

**Les instances représentées au sein du groupe de travail**  
La Direction Départementale des Services Vétérinaires.  
Le Service Départemental d'Incendie et de Secours.  
La Caisse Régionale d'Assurance Maladie (service prévention des risques professionnels).  
Le Laboratoire Départemental de l'Ome (service bactériologie des aliments).  
Le Centre de Gestion (Madame la Présidente du Comité Technique Paritaire départemental, service Hygiène et Sécurité, médecin de prévention).



relatives à l'aménagement d'un restaurant à caractère social.

Sont concernés par le contenu de l'Arrêté ministériel du 29 septembre 1997 notamment :

- les restaurants scolaires,
- les établissements à caractère sanitaire et social,
- les structures d'accueil des personnes âgées,
- les crèches,
- les foyers d'accueil et de bienfaisance,
- les camps, centres et établissements de vacances.

Ce guide doit permettre aux élus et techniciens d'assimiler et d'être en mesure d'appliquer l'ensemble des prescriptions relatives à l'aménagement d'un restaurant à caractère social.

Trois thèmes majeurs y sont développés :

- quelles sont les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de la conception des bâtiments ?
- quels équipements permettent de réduire les risques d'accident et d'améliorer les conditions de travail des agents ?
- comment prévenir au quotidien les risques d'intoxication alimentaire dans le fonctionnement d'un restaurant à caractère social ?



## Sommaire

Introduction	page 2
Adresses utiles	page 4
Les catégories d'établissements concernés	page 5
Le principe de la marche en avant des denrées alimentaires	page 6
Les principes de conception des locaux	page 7
■ L'agencement du bâtiment	page 7
■ L'aménagement de la cuisine	page 7
L'aménagement des locaux	page 9
■ La surface des locaux	page 9
■ Les revêtements de sol	page 10
■ Les murs, cloisons, portes et planchers	page 10
■ L'éclairage	page 11
■ L'aménagement des baies vitrées	page 11
■ La ventilation	page 11
■ L'acoustique	page 12
Les équipements de restauration	page 15
■ La base d'équipement	page 15
■ Les caractéristiques techniques	page 16
La prévention des risques professionnels	page 17
■ Les gestes et postures de travail	page 17
■ La manutention manuelle	page 17
■ L'ambiance physique	page 18
■ Le risque chimique	page 18
■ L'hygiène du personnel	page 19
■ La prévention du risque incendie	page 19
Le suivi médical des agents	page 21
La méthode H.A.C.C.P.	page 22





## Adresses utiles

Direction Départementale des Services Vétérinaires

Service Départemental d'Incendie et de Secours

Laboratoire Départemental

Centre de Gestion

Nom du médecin de prévention

Nom de l'Agent Chargé de la Mise en Oeuvre des règles d'hygiène et de sécurité ou Agents Relais Sécurité



## Les catégories d'établissements concernés

Les établissements de restauration à caractère social appartiennent à l'une ou l'autre des catégories suivantes :

- les cuisines traditionnelles : établissements dans lesquels sont préparés et consommés les repas,



- les cuisines centrales : établissements dont une partie de l'activité consiste à préparer des repas destinés à, au moins, un autre restaurant dit restaurant satellite, ou établissement préparant des mets à l'avance,

- les restaurants satellites : desservis par une cuisine centrale, ces établissements comportent un office de remise en température ou de déconditionnement des plats reçus associé à une salle de restauration.

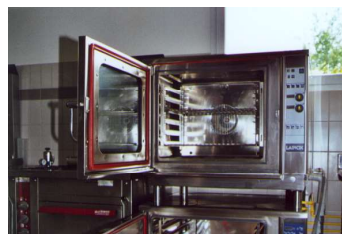


Containers de transport de repas

Selon le type d'organisation choisie et le nombre de repas préparés, les contraintes d'aménagement se révéleront plus ou moins importantes.

Il convient donc de considérer deux sous-catégories :

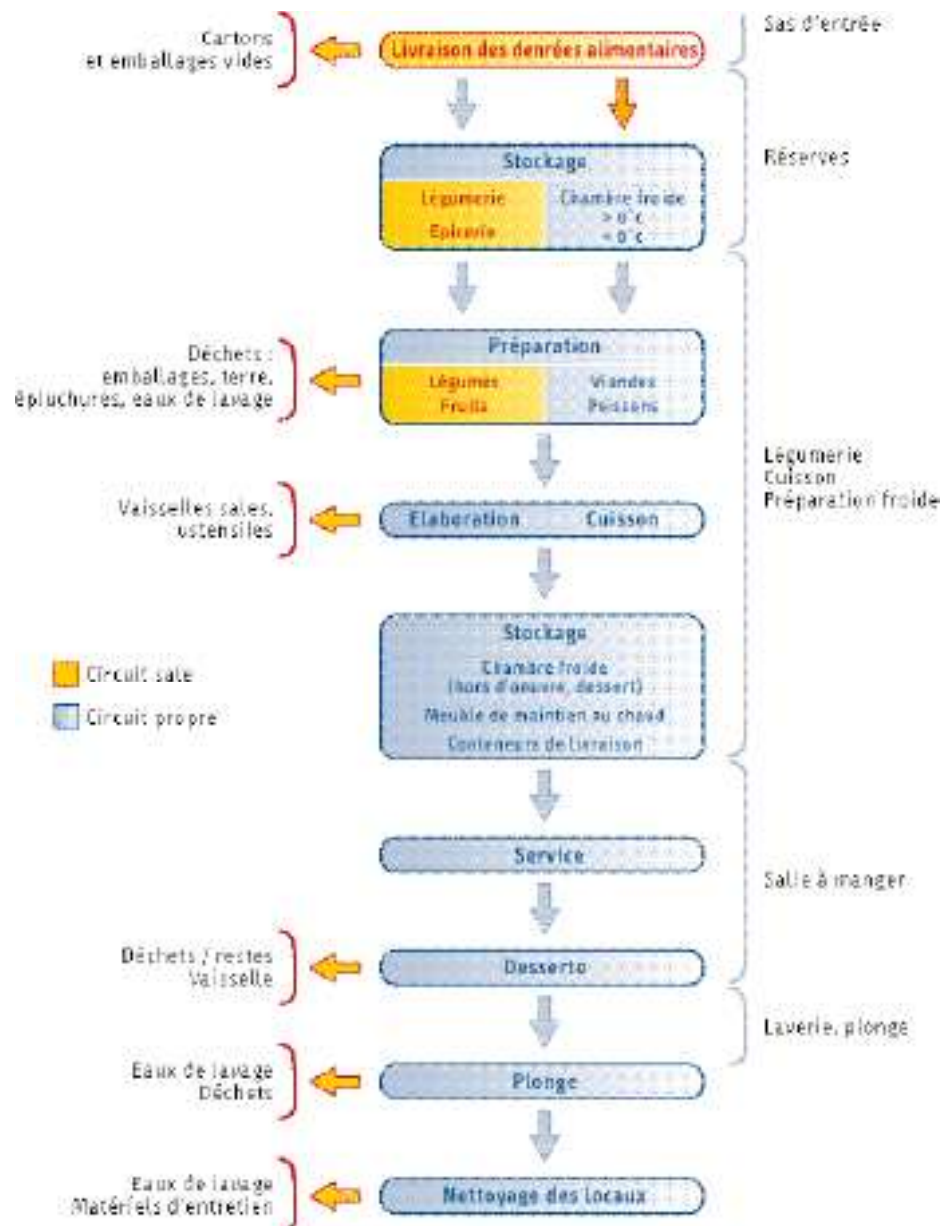
- les grandes structures, au sein desquelles le nombre de repas préparés et/ou servis est supérieur à 60,
- les petites structures, au sein desquelles le nombre de repas préparés et/ou servis est inférieur à 60.



Four et cellule de maintien au chaud



## La marche en avant des denrées alimentaires





## Les principes de conception des locaux

### L'AGENCEMENT DU BATIMENT

En la matière, il convient de respecter les règles suivantes :

- l'établissement doit être conçu ou aménagé sur un seul niveau, avec accès de plain-pied,
- la cuisine ne doit pas comporter d'ouverture directe sur l'extérieur,
- les postes de travail sont à dissocier géographiquement, afin de réduire les risques de contamination pouvant être générés par des activités superposées,
- une sectorisation des locaux est à prévoir, différenciant les secteurs propres des secteurs sales, les zones chaudes des zones froides,
- il faut organiser les secteurs, dans le respect du principe de la marche en avant, suivant un cheminement progressif évitant tout recoupement dans l'espace entre les circuits propres (denrées) et sales (déchets, emballages, produits terreux, vaisselle sale).

**Exemple :**



- les circuits doivent être courts pour limiter les déplacements des denrées et des agents,
- les sanitaires, les réserves, la légumerie, la laverie et le local à poubelles doivent être totalement séparés des secteurs de préparation et de cuisson,
- un local à poubelles, ou une aire de stockage, aéré et facile à nettoyer doit être aménagé en dehors de la cuisine (dalle + siphon + toiture).

### L'AMENAGEMENT DE LA CUISINE

Dans ce domaine, tout projet doit prévoir :

- un sas d'entrée, la cuisine ne devant pas avoir un accès direct de l'extérieur,
- deux accès entre l'unité cuisine et la salle à manger : un premier pour la distribution des repas, un second pour le retour de la vaisselle sale et des déchets,



- des toilettes réservées au personnel de cuisine et ne donnant pas directement accès sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires,
- des vestiaires réservés au personnel,
- au minimum deux lave-mains à commande non manuelle équipés de distributeurs de savon (liquide bactéricide) et d'essuie-mains à usage unique : un premier dans les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires et un second à la sortie des toilettes,
- des fenêtres, lorsqu'elles donnent sur l'extérieur, équipées de systèmes amovibles de protection contre les insectes,
- un siège approprié, mis à la disposition de chaque agent à son poste de travail ou à proximité, si cet équipement est compatible avec l'exécution du travail et les exigences d'hygiène alimentaire.



## Quelques questions pour faire le point

Accède-t-on à la cuisine par un escalier ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

La cuisine donne-t-elle directement sur l'extérieur ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Le principe de la marche en avant est-il scrupuleusement respecté ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Existe-t-il des postes de travail distincts en nombre suffisant ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Existe-t-il deux accès entre le réfectoire et l'unité cuisine ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Les lave-mains sont-ils à commande non manuelle ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Les agents ont-ils la possibilité de s'asseoir pour travailler ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Un local à poubelle est-il aménagé à l'extérieur du restaurant ?

☐ Oui

☐ Non

Observations





## L'aménagement des locaux



### LA SURFACE DES LOCAUX

Elle doit être arrêtée de façon à éviter toute surcharge pouvant entraîner une contamination.

#### La salle à manger

Pour cet espace, la surface recommandée, hors allées de circulation, est de :

- 1,30 m<sup>2</sup> par convive adulte,
- 1 m<sup>2</sup> par convive enfant.

Il convient de plus de prévoir des allées de circulation ayant une largeur adaptée à l'activité :

- 0,80 m pour une personne sans charge,
- 1,20 m pour une circulation à sens unique avec chariot à plateau,
- 2,00 m pour une circulation à double sens avec chariot à plateau.

#### La cuisine

Hors sas, vestiaire, sanitaire, couloir et réserves, on recommande pour la cuisine les surfaces suivantes :

- moins de 50 repas préparés : 0,60 m<sup>2</sup> par couvert,
- 50 à 100 repas préparés : 0,50 m<sup>2</sup> par couvert,
- 101 à 200 repas préparés : 0,40 m<sup>2</sup> par couvert,

- 201 à 500 repas préparés : 0,35 m<sup>2</sup> par couvert.

#### Les vestiaires

Les vestiaires réservés au personnel devront être installés à proximité des lieux de passage des agents.

Leur dimension doit permettre l'installation d'une armoire individuelle ininflammable pour chaque agent (norme NF D 65-760), soit au moins 1 m<sup>2</sup> par agent.

Les vestiaires collectifs comprendront un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables.

#### Les sanitaires

Dans les établissements occupant un personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour les agents masculins et féminins.

Des douches à l'usage du personnel peuvent être aménagées. Elles doivent comprendre des cabines de douche à deux compartiments (douche et habillage), ayant chacun une surface de 1 m<sup>2</sup> minimum.





## L'aménagement des locaux

### LES REVETEMENTS DE SOL

Le sol doit être en pente et muni de siphons pour :

- faciliter l'entretien et l'évacuation des eaux de lavage,
- empêcher la rétention d'eau.

Ils doivent être antidérapants et aptes à supporter les appareils de cuisson ; ils seront donc composés de matériaux incombustibles.



Les matériaux utilisés doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, de couleur claire, résistants aux chocs, imputrescibles et non toxiques.

La Caisse Nationale d'Assurance Maladie et l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments proposent une liste exhaustive, périodiquement mise à jour, de revêtements de sol.

#### Liste du 16 Août 2000

##### Carrelages

Partek-Höganäs, types 500 GK, 560 FK, 600 FK, 660 FK.  
ABK France, type Mocarbo Reche.  
Desvres, type Essonne.  
MONOCERAM, type structuré.

##### Mortiers hydrauliques modifiés

Monile.  
Agrosol, type Agrochap.  
Sika, type Sikafloor 83, Epocem.

##### Mortiers à base de résine de synthèse

RPM, type MONACRYL.  
RINOI Francs SAS, type RINOCRYL MPG/A quartz color.  
CHRYSOR, type NOVASOL P U AGRO n°1 et n°2

### LES MURS, CLOISONS, PORTES ET PLANCHERS

La hauteur sous plafond doit être de 2.50 mètres au minimum.

Si la puissance totale de l'ensemble des équipements de la cuisine est supérieure à 20 kW :

- les cloisons et les planchers doivent être coupe-feu de degré 1 heure,
- les portes entre la cuisine et la salle doivent être pare-flammes une demi-heure et munies d'un ferme-porte,
- ces portes doivent être en matériaux lisses et non absorbants, résistants aux chocs, lavables et imputrescibles. Elles doivent s'ouvrir vers l'extérieur de la cuisine.

Les murs sont bâtis en matériaux durs, imputrescibles, imperméables et résistants aux chocs.

Les angles sol-mur seront arrondis.



Le plafond doit être conçu de façon à permettre son maintien en parfait état de propreté.

Les surfaces vitrées non translucides qui peuvent être installées en toiture doivent avoir une résistance supérieure à 1 200 joules.



## L'aménagement des locaux



### L'ECLAIRAGE

S'il convient de privilégier la lumière naturelle, il faut aussi faire particulièrement attention au rayonnement solaire direct.

Pour ce faire, il est recommandé d'utiliser des glaces réfléchissantes, absorbant la quasi-totalité des rayonnements néfastes pour les denrées alimentaires.

Les sources de lumière artificielle, de grande surface et de faible luminance - pour éviter les éblouissements - doivent permettre d'assurer un éclairage moyen de 300 lux dans la cuisine (norme NF X 35-103).

Dans ce domaine, il faut utiliser des tubes fluorescents ayant une température de couleur de 4 000 Kelvin (K) et un Indice de Rendu des Couleurs (IRC) supérieur ou égal à 85.

Il est d'autre part opportun de prévoir :

- des baies vitrées à hauteur des yeux donnant une vue sur l'extérieur,
- un éclairage étanche sous la hotte au-dessus de la zone de cuisson,

- l'aménagement de baies vitrées entre les différents secteurs pour faciliter la coordination et la prise d'information,
- des organes de commande d'éclairage facilement accessibles et munis de voyants lumineux dans les locaux aveugles (sans lumière naturelle).

### L'AMENAGEMENT DE BAIES VITREES

Les surfaces vitrées donnant une vue sur l'extérieur doivent représenter au moins le quart de la superficie de la plus grande paroi du local donnant sur l'extérieur en ne considérant que les surfaces en dessous de 3 mètres.

La hauteur d'allège (partie fixe et pleine comprise entre le sol et le vitrage) ne doit pas dépasser :

- 1 mètre pour les postes de travail assis,
- 1.30 mètres pour les postes de travail debout.

Pour les surfaces vitrées exposées à l'est ou à l'ouest, il faut prévoir des protections extérieurs contre l'éblouissement. Au sud, il faut prévoir des brise-soleil ou des auvents.





## L'aménagement des locaux

### LA VENTILATION

#### Dans la cuisine

Les cuisines sont considérées comme des locaux à pollution spécifique dans lesquels il faut assurer la pureté de l'air pour éviter toute contamination.



Tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre doit être éliminé.

La vitesse de l'air recommandée est de 0.20 à 0.50 m/s.

Les hottes et les conduits doivent être en matériaux incombustibles.

Le système de ventilation doit être construit de manière à faciliter l'accès aux filtres et aux éléments à nettoyer ou à remplacer.

La fréquence des vérifications obligatoires est la suivante :

- une fois par semaine pour les filtres,
- une fois par semestre pour les conduits d'évacuation des fumées,
- une fois par an pour les conduits et les circuits d'extraction.

#### Débit minimal d'air neuf

	Débit minimal par heure et par repas	Minimum par heure
Office relais	15 mΔ	
Moins de 150 repas*	25 mΔ	
De 151 à 500 repas*	20 mΔ	3 750 mΔ
De 501 à 1 500 repas*	15 mΔ	10 000 mΔ
Plus de 1 500 repas*	10 mΔ	22 500 mΔ

\* servis simultanément

Ces débits sont indépendants de ceux des dispositifs de captation des polluants émis dans les cuisines tels que les hottes.

Les fourneaux dégageant des émanations et des buées doivent être pourvus d'un système de ventilation mécanique ou naturel, adéquat et suffisant et munis de filtre à graisse.

#### Dans la salle à manger

L'aération par les fenêtres est autorisée lorsque le volume de la pièce par occupant est supérieur à 24 mΔ.

Lorsque l'aération est assurée par un dispositif de ventilation, le débit minimal d'air neuf à introduire est de 30 mΔ par heure et par occupant.

#### Dans les sanitaires et les douches

Le débit minimal d'air neuf à introduire est ici de :

- 30 mΔ par heure pour un cabinet d'aisance isolé,
- 45 mΔ par heure pour une douche.



## L'aménagement des locaux



### L'ACOUSTIQUE

Le niveau sonore dans les cuisines doit être le plus bas possible.

Le niveau sonore des installations de ventilation ne doit pas excéder 45 dB(A). Il est souvent nécessaire de prévoir une correction acoustique des parois des locaux ou la mise en place d'écrans.

Il existe des matériaux absorbants utilisables dans les locaux de restauration (cuisines et salles à manger).

Une liste non exhaustive de fournisseurs de matériaux absorbants vous est proposée :

#### **Chromoroc**

Rue du Port  
B.P. 119  
27410 LOUVIERS Cedex  
02.32.09.44.80.

#### **Décibel France**

616, rue Dombes  
01700 LES ECHETS  
04.37.26.03.03.

#### **Ecophon**

19, rue Emile Zola  
60290 RANTIGNY  
03.44.73.04.63.

#### **Sarl Illbruck**

35, avenue d'Italie  
68110 ILLZACH  
03.89.61.67.00.

#### **Sa Langlois Sobreti**

23, rue Frébardière - 35000 RENNES  
02.99.26.87.40.

#### **Rionde**

90, allée Samaritaine  
88800 VITTEL  
03.29.08.29.43.

#### **Rockwool Isolation**

111, rue de château des Rentiers  
75013 PARIS  
01.40.77.82.82.

#### **Serac**

14bis, rue Gutenberg  
91070 BONDOUFLE  
01.60.86.43.19.

#### **Wanner Isofi**

Route pont VIII  
76700 GONFREVILLE L'ORCHER  
02.35.53.31.57





## Quelques questions pour faire le point

La surface de la cuisine est-elle suffisante ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Un vestiaire est-il aménagé pour les agents ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Existe-t-il des siphons de sol dans la cuisine ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Les angles sol-mur sont-ils arrondis ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Les agents ont-ils une vue sur l'extérieur de chaque poste de travail ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Les filtres du système de ventilation sont-ils périodiquement nettoyés ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Chaque agent dispose-t-il d'une armoire penderie individuelle ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Les sanitaires sont-ils uniquement réservés à l'usage du personnel ?

☐ Oui

☐ Non

Observations



## Les équipements de restauration



### LA BASE D'EQUIPEMENT

Les équipements et matériels à installer sont les suivants :

- des appareils frigorifiques à température négative équipés de thermomètres, en nombre suffisant et de capacité adaptée (congélateur),
- des appareils frigorifiques à température positive à froid ventilé équipés de thermomètres, en nombre suffisant pour les stockages sélectifs (matières premières, mets nus : hors d'œuvre, desserts) et de capacité adaptée. Les réfrigérateurs ménagers ne répondent pas à ces exigences,
- des fourneaux et friteuses surmontés d'une hotte,
- une plonge à légumes (évier comprenant deux bacs et deux égouttoirs). Pour les petites structures, une plonge constituée d'un bac et de deux égouttoirs est suffisante,
- une plonge batterie, un lave-vaisselle si nécessaire,
- une cellule de refroidissement rapide, le cas échéant,
- un appareil permettant les opérations de réchauffage, le cas échéant,
- un meuble de maintien au chaud, en cas de service(s) différé(s) dans le temps,

- des lave-mains à commande non manuelle équipés d'un distributeur de savon liquide bactéricide, d'un distributeur d'essuie-mains à usage unique et d'une poubelle à commande non manuelle. Prévoir un nombre suffisant de lave-mains, placés judicieusement. Quelle que soit l'activité de l'établissement, il faut au minimum deux lave-mains : un premier à la sortie des sanitaires, un second dans la pièce de préparation,

- des tables de travail équipées, si nécessaire, d'un point d'eau (table de chef) en matériau résistant et lisse (métal, inox), en nombre suffisant destinées aux activités de découpe, de conditionnement et de préparation des hors d'œuvre, desserts et plats,

- des placards fermés pour le stockage de la vaisselle, des ustensiles et des contenants propres,

- un placard fermé à clé réservé aux matériels et aux produits d'entretien placé en dehors des secteurs de préparation,

- une réserve (pièce ou placard) spécialement destinée au stockage des tubercules et une autre pour les conserves,

- une armoire individuelle ou un placard / pendierie pour chaque agent installée dans le vestiaire (norme NF D 65-760),

- des équipements divers : batteur, mélangeur, éplucheuse, coupe pain, trancheur, hachoir...





## Les équipements de restauration

### LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Le bois brut et le métal oxydé sont interdits.

Tout équipement doit être conforme aux normes constructives.

Tout matériel conforme doit obligatoirement :

- comporter la marque CE,
- être fourni avec une déclaration CE de conformité et une notice d'instructions rédigée en français.

■ soit la marque NF Hygiène Alimentaire. Ce sont les équipements statiques tels que les appareils de cuisine, les armoires de maintien en température, les cellules de refroidissement...

■ soit la marque NF HSA (Hygiène Alimentaire, Sécurité Aptitude à l'emploi). Elle certifie la conformité des matériels aux exigences combinées de l'hygiène alimentaire et de la sécurité. Ce sont les batteurs, les mélangeurs, les coupe-légumes (...).

En tout état de cause, on sélectionnera des équipements comportant:

## Auto-évaluation des besoins / points de repère

Les appareils frigorifiques sont-ils à froid ventilé ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Y a-t-il un thermomètre dans chacune des chambres froides ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Des mobiliers en bois brut sont-ils installés dans la cuisine ?

☐ Oui

☐ Non

Observations

Tous les équipements disposent-ils de la marque CE de conformité ?

☐ Oui

☐ Non

Observations



## La prévention des risques professionnels

Les agents exerçant dans un établissement de restauration collective sont amenés à accomplir des tâches diverses et variées (nettoyage, maintenance, préparation, service, gestion...). Ils sont de fait exposés à de multiples risques d'accident tels que les coupures, les chutes de plain-pied, les lombalgies, les brûlures...

Afin de limiter les principaux risques, il est donc impératif de prendre en compte les facteurs d'hygiène et de sécurité lors de toute modification des locaux de travail et des équipements.

### LES GESTES ET POSTURES DE TRAVAIL

Quels que soient le type de cuisine et les postes de travail, les gestes et postures contraignantes - dos fortement courbé, station debout prolongée, sollicitations excessives des membres supérieurs - sont fréquents et causent une fatigue physique chez les agents.

Ils sont liés à différents critères :

#### La conception des matériels

Les plans de travail permettant aux agents de travailler assis ou debout devront présenter les caractéristiques suivantes :

- hauteur, de préférence, de 85 à 95 cm,
- existence de piétements permettant de placer les jambes sous le plan de travail. Attention aux tiroirs !
- mise à disposition d'un siège assis/debout compatible avec les exigences d'hygiène alimentaire,
- éviter les angles saillants.

### La conception des équipements



Il faut porter une attention particulière aux caractéristiques suivantes dans le choix des équipements de travail :

- les commandes mécaniques (levier, volant) doivent être accessibles et faciles à manœuvrer,
- les friteuses et sauteuses doivent comporter des robinets de vidange,
- une profondeur de 30 à 50 cm est recommandée pour toute machine. Il faut de même faire attention à la profondeur des bacs et des éviers (plonge, légumerie, table de chef),
- les commandes doivent se situer à une hauteur de 80 cm.

L'état des matériels doit être périodiquement contrôlé.

### LA MANUTENTION MANUELLE

Un principe prévaut : il convient de limiter au maximum le recours à la manutention manuelle et, si nécessaire, de prévoir des équipements d'aide à la manutention.

On notera d'autre part que les recommandations imposent une limite du poids des charges, pour la manutention manuelle au poste de travail :

- 15 kg pour les femmes,
- 30 kg pour les hommes.



## La prévention des risques professionnels

Au plan du matériel, le choix des moyens de conditionnement (bacs, plats, emballages) et de transport est déterminant.

Concernant les chariots, ceux-ci doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- des roulettes de diamètre supérieures à 125 mm, facilitant les manœuvres,
- une poignée placée à une hauteur de 80 cm à 1 mètre pour pousser le chariot,
- des plans de stockage à une hauteur allant de 75 à 90 cm,
- un dispositif - hydraulique ou pneumatique - permettant de régler la hauteur du plateau en fonction des dimensions de la charge.



Prévoir des hayons sur glissière pour manutentionner les charges (four, réfrigérateur, véhicules de transport).

### L'AMBIANCE PHYSIQUE

Idéalement, l'éclairage des locaux de travail doit être assuré par la lumière naturelle. Si c'est insuffisant, un éclairage artificiel adapté doit équiper les locaux.

Il est d'autre part nécessaire de prévoir des baies vitrées à hauteur des yeux permettant une vue sur l'extérieur.

La ventilation du local est à étudier précisément., Ce, afin de limiter la température, l'hygrométrie et les courants d'air.

Concernant le niveau d'exposition sonore, celui-ci doit être inférieur à 85 dB(A). A cet effet, il faut privilégier l'achat d'équipements "peu bruyants" et/ou prévoir une correction acoustique des parois des locaux.

### LE RISQUE CHIMIQUE

Les produits d'entretien utilisés (détergents, désinfectants) doivent être conformes aux normes NF T 72-150 et / ou NF T 72-151 (agrément pour un usage dans le domaine alimentaire).

Rappelons que les produits désinfectants possèdent un numéro d'homologation attribué par le ministère de l'Agriculture, garantie supplémentaire en matière de sécurité.

De façon générale, il est conseillé de sélectionner des produits qui présentent "peu de risque" pour les utilisateurs. A cette fin, avant tout achat, il faut consulter avec soin l'étiquetage et la Fiche de Données de Sécurité fournie par le distributeur.



Tous les produits d'entretien doivent être stockés dans un meuble ou placard identifié, réservé à cet effet et fermant à clé.





## La prévention des risques professionnels

### L'HYGIENE DU PERSONNEL

Pour d'évidentes raisons d'hygiène, il est interdit de fumer dans les locaux.

Différents équipements et produits doivent être mis GRATUITEMENT à la disposition du personnel :

- du savon bactéricide,
- une trousse de premiers secours,
- des vêtements de travail adaptés de couleur claire : chaussures, coiffes enveloppant l'ensemble de la chevelure, blouses, tabliers, gants, masques bucco-nasal.



### LA PREVENTION DU RISQUE INCENDIE



Une coupure d'arrêt d'urgence de combustible doit être prévue à l'intérieur de la cuisine.

Des extincteurs appropriés au(x) risque(s) doivent être installés dans les locaux..

Une consigne d'incendie doit être rédigée et affichée de manière apparente.

Les agents doivent être formés à la manipulation des extincteurs et connaître la procédure d'évacuation du public.

Les consignes suivantes doivent être rappelées au personnel :

- interdiction de faire sécher des chiffons, torchons, serviettes, auprès des appareils de cuisson,
- interdiction de projeter de la graisse ou de l'huile sur les foyers,
- interdiction d'entreposer des emballages vides dans un local ouvert au public,
- les bas en nylon sont à proscrire pour toute personne travaillant au poste de cuisson,
- ne pas jeter d'eau sur un feu de friture.



## Quelques questions pour faire le point

La hauteur des plans de travail est-elle située entre 85 et 95 cm ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Estimez-vous que votre cuisine est "bruyante" ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Votre cuisine est-elle éclairée en partie au moyen de la lumière naturelle ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Vos produits d'entretien sont-ils homologués ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Les produits d'entretien sont-ils livrés avec leur Fiche de Données de Sécurité ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Des équipements de protection individuelle sont-ils utilisés ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Les agents disposent-ils d'une trousse de premiers secours ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Les agents sont-ils formés à l'utilisation des extincteurs ? ☐ Oui ☐ Non

Observations



## Le suivi médical des agents

Tout agent appelé à manipuler des denrées alimentaires doit être déclaré apte par le médecin de prévention. A cet effet, un examen médical complet est obligatoire avant toute embauche. Son contenu est défini par le médecin de prévention :

- une coproculture,
- un examen parasitologique des selles,
- une recherche de bactéries dans les fosses nasales et le pharynx,
- la vaccination Tétanos Polio,
- la vaccination contre l'hépatite A,
- un test d'Intra Dermo Réaction à la tuberculine.

Par ailleurs, une visite médicale annuelle est obligatoire pour les agents.

La manipulation des denrées alimentaires est strictement interdite aux agents atteints d'infections cutanées, des muqueuses, respiratoires ou intestinales.

Les agents atteints d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne sont pas autorisés à travailler dans une zone de manipulation des denrées alimentaires.

## Quelques questions pour faire le point

Les agents suivent-ils une visite médicale annuelle avec le médecin de prévention ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Les agents sont-ils vaccinés contre le Tétanos-Polio ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Les agents sont-ils immunisés contre la tuberculose ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Les agents subissent-ils un examen médical complet au moment de l'embauche ? ☐ Oui ☐ Non

Observations



## La méthode HACCP

Une cuisine collective recèle de nombreuses sources de dangers susceptibles de contaminer les aliments préparés et/ou distribués aux consommateurs (parasites, corps étrangers, produits chimiques, bactéries). Il revient aux responsables des établissements de procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leur(s) établissement(s).

Ces autocontrôles concernent notamment :

- l' " état " des denrées alimentaires à la livraison (date limite de consommation, température, emballages et aspect du produit),
- le respect des conditions de stockage des matières premières (température, durée),
- le respect des conditions de préparation (chaîne du chaud et chaîne du froid),
- l'efficacité du nettoyage et de la désinfection des locaux,

Les responsables des établissements sont tenus à

une obligation de résultat. Aussi, des autocontrôles périodiques, réalisés par un laboratoire extérieur, permettent de surveiller le niveau d'hygiène, de contrôler la bonne conservation des produits et de lutter contre les accidents en procédant à :

- des analyses des plats et des matières premières,
- des prélèvements sur les plans de travail et toute autre surface (couteaux, clayettes, portes...).

Pour définir le contenu et la fréquence de ces autocontrôles, ils peuvent s'appuyer sur les principes développés par la méthode HACCP.

Des procédures écrites, respectées et mises à jour doivent décrire le contenu et la fréquence des autocontrôles mis en œuvre.

Leurs résultats doivent être enregistrés et conservés à la disposition des services vétérinaires, tandis qu'une formation continue à l'hygiène alimentaire doit être organisée pour les agents.

## Quelques questions pour faire le point

Les températures à coeur des préparations sont-elles contrôlées ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Les températures des chambres froides sont-elles contrôlées quotidiennement ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Un plan de nettoyage et de désinfection est-il rédigé et affiché dans la cuisine ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Les agents ont-ils suivi une formation à l'hygiène alimentaire (HACCP) ? ☐ Oui ☐ Non

Observations

Quelque soit l'importance de votre projet de construction  
ou de réaménagement, il est recommandé de contacter :

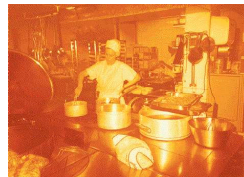
la Direction Départementale des Services Vétérinaires,  
le Service Départemental d'Incendie et de Secours,  
le service Hygiène et Sécurité du Centre de Gestion.

Ces trois services sont à votre disposition  
pour vous donner des renseignements complémentaires  
et des conseils pratiques.



Comment concevoir, construire et/ou aménager un restaurant à caractère social en garantissant au mieux la sécurité des agents et des usagers ?

Les responsables de tels établissements sont amenés à se poser cette question essentielle, afin, non seulement, de respecter les réglementations nationale et européenne, mais aussi et surtout de prévenir efficacement tout risque de contaminations et d'accidents de service.



C'est pour leur permettre d'y répondre qu'a été conçu ce guide pratique, destiné aux élus locaux et aux gestionnaires d'établissements de restauration collective.

#### **Restauration collective**

Si vous désirez des informations complémentaires, vous pouvez contacter le service Hygiène et Sécurité du Centre de Gestion de L'Orne :

par téléphone de 8h30 à 17h30 au **02 33 80 48 00**

par télécopie au **02 33 29 02 82**

par E-mail : [cdg61.hs@wanadoo.fr](mailto:cdg61.hs@wanadoo.fr)



Centre de Gestion de l'Orne - Rue de Gâté - B.P. 39 - 61002 ALENCON Cedex