



HYGIÈNE DES LOCAUX DE PRÉPARATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Les locaux ne doivent pas générer, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination pour les aliments.

Il s'agit en premier lieu de prévenir la contamination croisée entre les équipements, le personnel, les denrées, les déchets et les sources de contamination extérieures.

A compter du 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Sont concernés :

- les établissements relevant des secteurs de la restauration traditionnelle,
- les cafétérias et autres libres-services,
- la restauration de type rapide.

● Grands principes et bonnes pratiques à adopter par les professionnels

Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux doivent :

- être propres et en bon état d'entretien,
- pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés,
- permettre de prévenir l'encrassement, le contact des denrées alimentaires avec une substance ou matière qui présente des risques pour la santé (produit non alimentaire, nocif, toxique ou polluant), la formation de condensation et lutter contre les organismes pathogènes et animaux nuisibles,
- permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution de toutes les opérations de manipulation des aliments, d'entretien et de maintenance des locaux et des équipements,
- offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, si cela est nécessaire.

Ainsi des toilettes installées conformément à la réglementation, sont disponibles en nombre suffisant, ne donnent pas directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires, ni dans la salle de restauration.

Dans le même esprit, l'ensemble des points d'eau de l'établissement doit être uniquement alimenté en eau destinée à la consommation humaine. Ils se répartissent judicieusement entre des installations réservées au lavage des denrées alimentaires et des lavabos distincts à commande non manuelle destinés au lavage des mains. Ces derniers sont complétés par des équipements adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains.

L'ensemble de l'établissement est doté d'une ventilation naturelle ou mécanique, adéquate et performante mais surtout adaptée localement aux spécificités des pièces (cuisine, sanitaires, stockage, ...). En sus, des systèmes d'extraction des fumées peuvent s'avérer indispensables. Ces deux types d'équipements sont installés conformément à la réglementation et conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées. Une attention particulière est à apporter afin d'éviter que les nuisances sonores et olfactives liées à leur utilisation soient perceptibles à l'extérieur de l'établissement.

Les fenêtres et autres ouvertures qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur sont, en cas de besoin, à équiper d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage.

Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences et doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. L'évacuation des effluents graisseux de l'établissement vers le réseau public d'eaux usées devra être effectuée par l'intermédiaire d'un bac à graisses (cf. fiche sur la gestion des eaux usées).

Des vestiaires fonctionnels doivent être prévus pour le personnel. En cas de besoin, ces locaux permettent de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés les aliments.

L'établissement comporte un lieu hygiénique pour le remisage des déchets, clos par une porte hermétique, présentant un sol et des parois en matériaux durs, imperméables et imputrescibles et équipé d'un poste de lavage et d'un système d'évacuation des eaux avec siphon de sol. Ce local ne doit pas communiquer directement avec les locaux affectés à l'habitation, au travail, à la restauration et à la vente de produits alimentaires. Il est au besoin réfrigéré et comme l'ensemble des locaux, il est inaccessible aux insectes, rongeurs et animaux en général. La gestion des déchets doit être faite dans le respect de la réglementation (cf. fiche sur les déchets) et tout stockage important évité.

Les actions de nettoyage et de désinfection doivent être efficaces :

- des produits appropriés doivent être utilisés,
- un plan de nettoyage et de désinfection doit être établi.

L'interdiction de fumer est applicable à l'ensemble des locaux de travail ou d'accueil du public de l'établissement.

● Références bibliographiques

- H.A.C.C.P (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise)
- Guides des bonnes pratiques hygiéniques (G.P.H) éditions des journaux officiels.

Contacts

- **Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations
Sécurité Alimentaire des Aliments**

Cité administrative Tirllet - 51000 Châlons en Champagne - Tél. 0326667878

- **Direction des Solidarités et de la Santé Publique - Service Communal d'Hygiène et de Santé**

33 bis rue Laurent Déramez 51100 Reims - Tél.03 26 35 68 70 - prise de rendez-vous fortement conseillée.