

**CREATION
AMENAGEMENT
GESTION**

**des
INSTALLATIONS**

**de
RESTAURATION
COLLECTIVE.**



S O M M A I R E

A - DISPOSITIFS GENERAUX

1. Généralités
2. Revêtements de sol
3. Revêtements des murs et des plafonds
4. Bondes de sol - Plinthes à gorge

B - VENTILATION - EXTRACTION

I -INTRODUCTION

La ventilation, pourquoi faire ?

II -REGLEMENTATION

1. Cuisine - laverie
2. Sanitaires
3. Salle
4. Dispositions techniques

III - RECOMMANDATIONS

C - CONTRAINTES - CIRCUIT DE LA MARCHE EN AVANT

D - LA CHAINE DU FROID

E - HYGIENE DU PERSONNEL

- * Vestiaires
- * Sanitaires

N O S A T T E N T E S

- 1 - Plan et nomenclature
- 2 - Descriptif d'hygiène

C O N C L U S I O N

Nous contacter en amont de tout début de travaux.

A N N E X E S

A - DISPOSITIFS GENERAUX

1. Généralités

Arrêté du 29 septembre 1997 :

Article 6 - Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent :

- * ne pas constituer par eux-mêmes, notamment du fait des matériaux qui les composent, une source de contamination pour les aliments ;
- * faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection de leurs différentes surfaces et, de ce fait, contribuer à réduire à un niveau acceptable les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- * permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et le développement de moisissures ou la formation de condensation indésirable sur les surfaces.

2. Revêtements de sols

Article 7 - Des revêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques.

3. Revêtements des murs et des plafonds

Article 7 - Des surfaces murales faciles à nettoyer et à désinfecter constituées de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, imputrescibles, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse.

Des portes faciles à nettoyer, en matériaux lisses et non absorbants, résistant aux chocs, lavables et imputrescibles.

Des fenêtres et autres ouvertures conçues de manière à prévenir l'encrassement et, au besoin, lorsqu'elles donnent sur l'environnement extérieur, équipées de systèmes de protection contre les insectes qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage.

Des plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus conçus et construits de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté et à réduire la condensation, empêcher le développement de moisissures et le déversement de particules sur les denrées ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées.

4. Bondes de sol - Plinthes à gorge

Article 7 - Au besoin, des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces.
Des angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté.

B - VENTILATION - EXTRACTION

I -INTRODUCTION

La ventilation, pourquoi faire ?

Pour répondre à un double impératif :

- * obtenir une atmosphère saine dans tous les locaux ;
- * protéger le voisinage des nuisances olfactives.

La ventilation permet donc d'évacuer les buées, fumées ou odeurs de cuisson en provenance des cuisines, salles ou sanitaires.

Pour cela, elle nécessitera l'utilisation d'extracteurs, de filtres à graisses et de conduits étanches, débouchant à plus de 8 mètres de toute fenêtre.

II -REGLEMENTATION

1. Cuisine - laverie

Arrêté ministériel du 29 septembre 1997 :

Article 7 - Pour répondre aux dispositions de l'article 6 ci-dessus, tout établissement mentionné à l'article 1er doit comporter au minimum :

- un système de ventilation adéquat et suffisant des locaux, que cette ventilation soit naturelle ou mécanique, conçu de manière à faciliter l'accès aux filtres à air et aux autres éléments devant être nettoyés ou remplacés et, en tout état de cause, permettant d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

Arrêté ministériel du 09 mai 1995 :

Article 3 - Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :

- être aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Le cas échéant, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

2. Sanitaires

Règlement Sanitaire Départemental

Article 64-2 - Dans les locaux à pollution spécifique, le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité de polluants émis.

Pour les toilettes, les cuisines collectives et leurs dégagements, le débit minimal d'air neuf à introduire figure dans le tableau ci-après :

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF
Toilettes :	
Salles de bains ou de douche individuelle (hôtel par exemple.....)	10 litres/seconde par local
Cabinet d'aisances isolé.....	8 litres/seconde par local
Salles de bains ou de douche individuelle avec cabinet d'aisances.....	15 litres/seconde par local
Bains, douches et cabinets d'aisances groupés.....	5 litres/seconde par occupant potentiel
Cuisine collective.....	300 litres/seconde par mètre carré de surface de cuisson

3. Salle

Décret ministériel n° 92-478 du 29 mai 1992 :

Article 3 - Ces locaux ou espaces doivent respecter les normes suivantes :

* débit minimal de ventilation de 7 litres par seconde et par occupant, pour les locaux dont la ventilation est assurée de façon mécanique ou naturelle par conduits.

4. Dispositions techniques

Règlement Sanitaire Départemental

TITRE II	TITRE II	TITRE III
<p>Article 31-1 : Les conduits de fumée intérieurs ou extérieurs, fixes ou mobiles, utilisés pour l'évacuation des gaz de la combustion doivent être maintenus constamment en bon état d'entretien et de fonctionnement et ramonés périodiquement en vue d'assurer le bon fonctionnement des appareils et d'éviter les risques d'incendie et d'émanation de gaz nocifs dans l'immeuble, ainsi que les rejets de particules dans l'atmosphère extérieure.</p> <p>A l'entrée en jouissance de chaque locataire ou occupant, le propriétaire ou son représentant doit s'assurer du bon état des conduits, appareils de chauffage ou de production d'eau chaude desservant les locaux.</p> <p>Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de ceux-ci.</p> <p>L'installateur qui procède à ces examens, doit remettre à l'utilisateur un certificat établissant l'étanchéité du conduit dans des conditions normales d'utilisation, sa régularité et suffisance de section, sa vacuité, sa continuité et son ramonage.</p> <p>Article 31-2 : Les conduits de ventilation doivent être également en bon état de fonctionnement et ramonés chaque fois qu'il est nécessaire.</p> <p>Il est interdit de rejeter l'air vicié en provenance des cuisines, des installations sanitaires, des toilettes dans les parties communes de l'immeuble.</p>	<p>Article 31-4 : Le tubage des conduits ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment (OPQCB).</p> <p>Après tubage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation. De plus, une vérification du bon état du tubage comportant un essai d'étanchéité doit être effectué tous les 3 ans.</p> <p>Article 31-5 : Le chemisage des conduits ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment.</p> <p>Après chemisage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation. De plus, une vérification du bon état du chemisage comportant un essai d'étanchéité doit être effectué tous les 3 ans.</p> <p>Article 31-6 : Après tout accident ou exécution de travaux, le propriétaire ou l'utilisateur du conduit doit faire examiner celui-ci par l'installateur qui établit un certificat d'essai.</p>	<p>Article 63-1 : Dans tous les cas, la ventilation doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution.</p> <p>Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à au moins huit mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouchés de conduits de fumée, sortie d'air extrait, ou avec des aménagements tels, qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible.</p> <p>L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre.</p> <p>Article 64 : Pour les locaux de restauration, cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger, le débit minimal d'air neuf est de 22 m³/h et par occupant dans les locaux avec interdiction de fumer et de 30 m³/h et par occupant dans les locaux sans interdiction de fumer.</p>

III - RECOMMANDATIONS

En cas de création ou de reprise d'un établissement de restauration, vous devrez tout d'abord rechercher la présence d'un ou de plusieurs conduits. Si ces conduits existent et s'ils sont intérieurs à l'immeuble, vous aurez alors à vérifier leur étanchéité. Pour cela, un essai d'étanchéité est obligatoirement pratiqué par une entreprise qualifiée QUALIBAT. Il existe deux cas de figure :

- * si le conduit est étanche et de diamètre suffisant, il pourra être utilisé pour la ventilation,
- * si le conduit n'est pas étanche, l'entreprise déterminera s'il est possible ou non de réparer par tubage ou par chemisage. Après réparation du conduit défectueux et nouveau test d'étanchéité, le conduit pourra être utilisé pour la ventilation.

Dans le cas où la réparation est impossible, vous devrez demander **l'autorisation aux Bâtiments de France** et à **la copropriété** de monter un conduit sur cour.

Si les Bâtiments de France ou la copropriété ne donnent pas leur autorisation, le local est alors inadapté à l'activité. D'autant plus que les systèmes à base d'ozone ou charbon actif ne sont pas autorisés par la réglementation.

Tous les locaux ne sont pas destinés à devenir des ateliers de préparation des aliments. Aussi vaut-il mieux le savoir avant.



Ventilation conforme

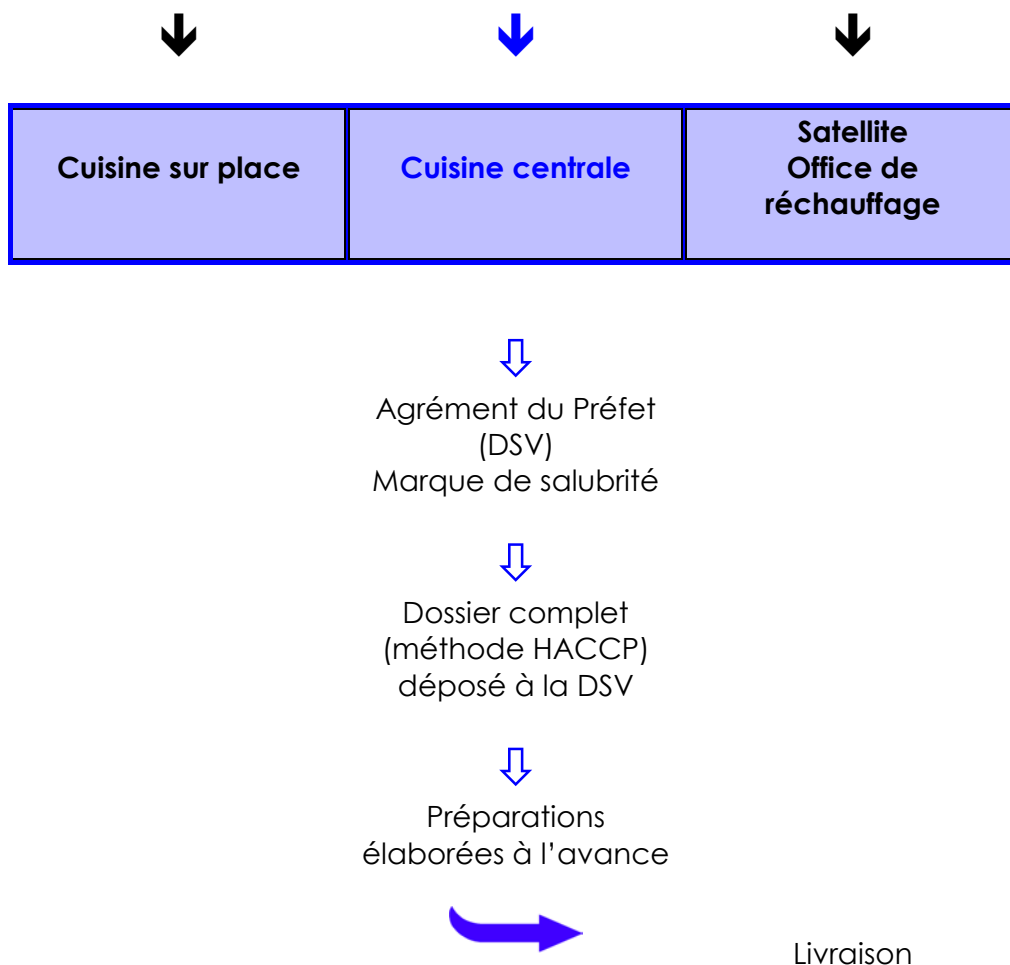


Ventilation non conforme

C - CONTRAINTES - CIRCUIT DE LA MARCHE EN AVANT

ARRETE MINISTERIEL DU 29 SEPTEMBRE 1997

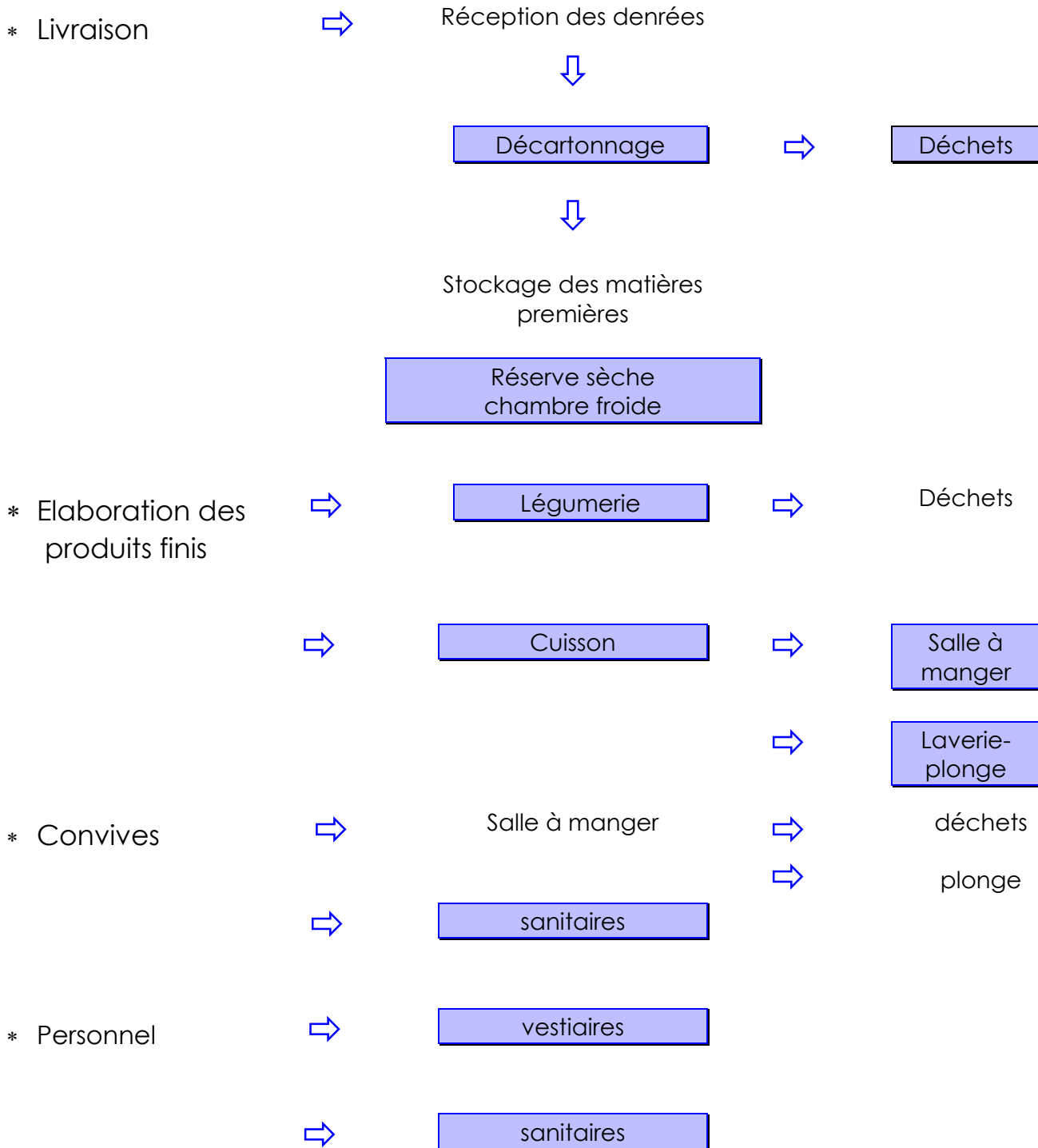
Restauration collective à caractère social



ARTICLE 6 - ALINEA F

« Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis ».

FAIRE L'INVENTAIRE DES LOCAUX ET DE SECTEURS NECESSAIRES A L'ETABLISSEMENT



**CONNAITRE LES FACTEURS
AYANT UNE INFLUENCE SUR L'HYGIENE**

LA REGLE DES 5 M

HYGIENE

```
graph TD; A[HYGIENE] --- B[MATERIEL]; A --- C[MAIN D'OEUVRE]; A --- D[METHODE]; A --- E[MATIERES PREMIERES]; A --- F[MILIEU]
```

MATERIEL

MAIN D'OEUVRE

METHODE

MATIERES PREMIERES

MILIEU

3 REGLES D'OR A RESPECTER

- * Marche en avant des denrées **sans croiser** de circuits des déchets
- * **Séparation** des secteurs de travail
- * Circuits les plus **courts** possibles

CIRCUIT DES DENREES

- Réserves
- Chambres froides
- Préparation des légumes
- Préparation avant cuisson
- Zone de cuisson
- Préparation pour service en salle

CIRCUIT DES DECHETS

- Laverie vaisselle et batterie
- Extraction vapeur et air vicié
- Bac à graisse et/ou à fécule
- Emballages vides
- Huiles de friture
- Local poubelles

DIFFERENCIER LES SECTEURS EN FONCTION DES RISQUES S'Y RATTACHANT

• Livraison-réception

• Décartonnage

• Stockage produits secs

• Déchets

• Légumerie

• Stockage matières premières

• Laverie-plonge

• Salle à manger

• Cuisine

• Stockage produits finis

• Laboratoire pâtisserie

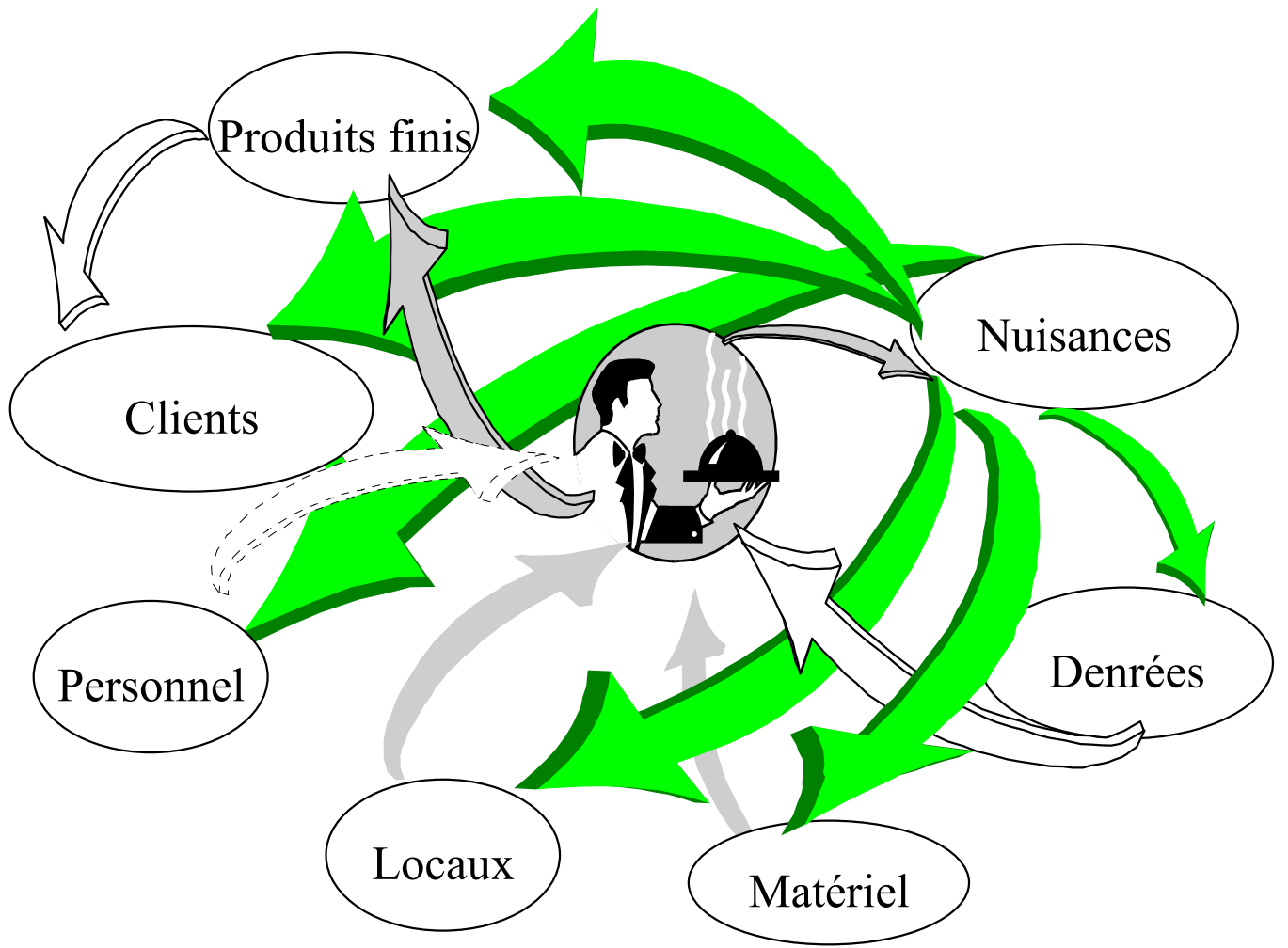
• Préparations froides

• Toilettes-vestiaires du personnel

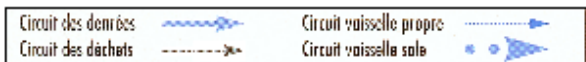
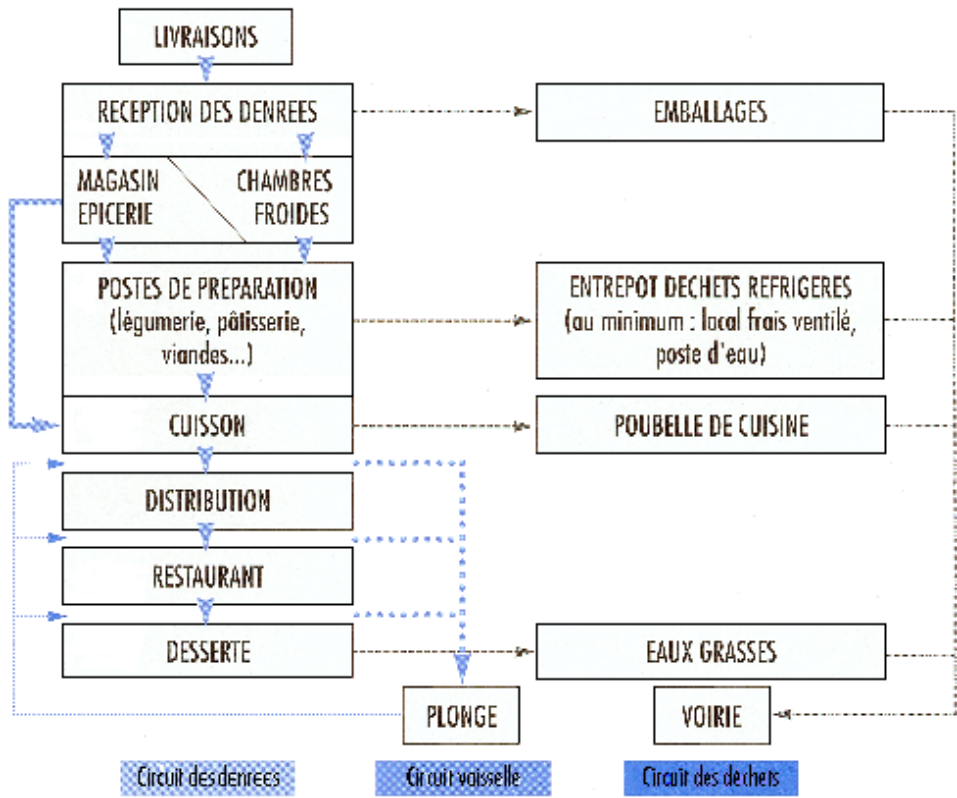
Zones à risques modérés

Zones à hauts risques

UN CIRCUIT COMPLEXE !!!



Le procédé de la marche en avant



Source : Ministère de l'Agriculture GPEM / DA

D - LA CHAÎNE DU FROID

TITRE 1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

CHAPITRE I

Implantation, aménagement et équipement des locaux

Art. 6 - Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent :

a) Permettre le stockage des différentes denrées alimentaires (matières premières, produits semi élaborés, produits finis) dans des conditions d'ambiance, notamment de température et d'hygrométrie, compatibles avec leur bonne conservation.

Art. 7 - Pour répondre aux dispositions de l'article 6 , tout établissement doit comporter au minimum :

g) Des équipements frigorifiques adaptés, de capacité suffisante au regard de l'activité de l'établissement et équipés au moins de thermomètres à lecture directe et, pour les chambres froides de plus de 10 mètres cubes, de systèmes d'enregistrement adéquat.

CHAPITRE II

Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets

Art 12 - Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise.

CHAPITRE III

Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

Art 16 - Les denrées alimentaires sont conservées dans des conditions permettant d'en éviter toute altération ou toute détérioration, notamment en les maintenant à des températures inférieures ou égales à celles figurant en annexe du présent arrêté. Toutes les denrées alimentaires qui sont stockées, manipulées, conditionnées, transportées ou exposées doivent être protégées contre les contaminations susceptibles de les rendre impropres à la consommation.

Art 18 - La décongélation des denrées alimentaires se fait à l'abri de toute contamination. La durée de vie des denrées décongelées ne peut excéder quatre jours y compris le jour de la mise en décongélation.

Art 21 - Le refroidissement rapide des denrées est opéré de telle manière que leur température à coeur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63°C et + 10°C pendant plus de deux heures, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées. Après refroidissement, ces denrées sont

conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et +3 °C.

Art 23 - Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de leur consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10°C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

CHAPITRE V

Hygiène des salles de restaurant et des locaux similaires

Art 30 - Les salles de restaurant et les locaux similaires ne doivent pas, du fait de leur aménagement ou de l'usage qui en est fait, constituer un risque d'insalubrité pour les denrées.

Art 31 - Les préparations culinaires destinées à être servies froides présentées en libre service doivent l'être conformément aux dispositions de l'article 23.

TITRE 2 - DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES AUX ETABLISSEMENTS FABRIQUANT DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE.

Art 34 - Sont soumises à ces dispositions spécifiques les cuisines fabriquant sur place des préparations culinaires destinées à un restaurant attenant et dont la consommation est différée d'au moins un service et les cuisines livrant des lieux de consommation non attenants, notamment les cuisines centrales livrant en liaison chaude ou froide des restaurants satellites.

CHAPITRE III

Cas particulier des opérations de déconditionnement-reconditionnement

Art 41- b)- Toute mesure adaptée doit être prise afin de garantir que la température en tout point des préparations culinaires élaborées à l'avance demeure strictement inférieure à + 4°C avant leur déconditionnement et après leur reconditionnement.

En tout état de cause, dans l'intervalle de temps séparant ces deux opérations les conditions du ou des traitements appliqués aux préparations culinaires doivent permettre d'éviter toute élévation de température et toute pollution préjudiciable à leur sécurité.

TABLEAU DE TEMPERATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES

NATURE	TEMPERATURE maximale des denrées (1)
Congelées (2)	
Toutes denrées surgelées au sens du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié et poissons congelés, glaces et crèmes glacées.....	- 18°C
Autres denrées congelées à l'exception des poissons.....	- 12°C
Réfrigérées (3)	
Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants).....	Glace fondante ou température de celle-ci 0°C à + 2°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées.....	+ 2°C
Abats et préparations de viandes en contenant.....	+ 3°C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue, viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes, ovoproduits à l'exception des produits UHT.....	+ 4°C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.....	+ 4°C
Oeufs réfrigérés.....	+ 5°C
Lait pasteurisé.....	+ 6°C
Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ongulé.....	+ 7°C
Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais) (5)	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Divers produits transformés à base de viandes (4), plats cuisinés et préparations culinaires (viande poisson), produits à base de poisson (4)	
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés	
Autres denrées	
<p>(1) Température maximale des denrées : il est donc nécessaire de conserver les denrées alimentaires en dessous de cette température : si le fournisseur indique une température de conservation, c'est cette température qui doit être respectée.</p> <p>(2) Etat congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.</p> <p>(3) Etat réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée.</p> <p>(4) A l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.</p> <p>(5) L'expression « fromage frais » s'entend des fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.</p>	

TITRE 1 - DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE I

Implantation, aménagement et équipement des locaux

Art. 6 - Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent :

g) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures, tels les animaux domestiques, les plantes, les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles, et en évitant la contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel, en particulier par une séparation suffisante entre les secteurs propres et souillés.

Art. 7 - Pour répondre aux dispositions de l'article 6 , tout établissement doit comporter au minimum :

a) des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine, comprenant des cabinets d'aisances à cuvettes dites «à l'anglaise», raccordées à un système d'évacuation efficace et équipées de distributeur de papier hygiénique approvisionnés en permanence, ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ;

b) des locaux servant de vestiaires, suffisamment spacieux et réservés à l'usage du personnel agencés et conçus de manière à éviter les risques de contamination des tenues de travail ;

f) dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non-manuelle judicieusement situés, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques.

CHAPITRE II

Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets

Art 12 - Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise.

CHAPITRE IV

Dispositions relatives au personnel

Art 27 - Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés.

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

↪ COORDONNEES

- Nom - Adresse - numéro de téléphone de *l'exploitant*
- *Raison sociale* - Adresse - Numéro de téléphone de l'établissement
- Nom - Adresse - numéro de téléphone de *l'architecte*

↪ TYPE D'ETABLISSEMENT

- *Nombre de places assises*
- *Nombre d'employés*

PLAN DETAILLE

↪ *De la salle ou du magasin de vente,*

↪ *Des sanitaires clientèle et employés,*

↪ *Des réserves,*

↪ *De la cuisine, du fournil ou du laboratoire de préparation des aliments,*

INDICATIONS INDISPENSABLES

↪ IMPLANTATION ET AGENCEMENT DES MATERIELS

- Tables - comptoir,
- Vitrines sèches ou réfrigérées,,
- Four - fourneaux - plan de travail - chambres froides - armoires réfrigérées - légumerie - plonge - lave mains à commande non manuelle - placard à balai,

détaillés à l'aide d'une nomenclature précise

↵ EXISTENCE D'UN LOCAL POUBELLE SPECIFIQUE

↵ RESEAU DE VENTILATION

- Salle et sanitaires,
- Extraction des buées, fumées et odeurs de cuisine *avec indication des gaines (intérieures ou extérieures) et l'emplacement de leurs débouchés en toiture.*

A noter : le Règlement Sanitaire Départemental précise que « tout air vicié doit être rejeté à plus de 8 mètres de tout ouvrant.

↵ « LA CERISE SUR LE GATEAU »

- Fléchage des circuits « propre » et « sale ».

↵ QUAI DE LIVRAISON

2 - Descriptif d'hygiène

DESCRIPTIF HYGIENE

↵ TYPE D'ETABLISSEMENT

- S'agit-il d'un restaurant - la cuisine est-elle faite sur place - y a-t-il réchauffage ou simple restauration froide?
- Dans le cas d'une boulangerie, le pain est-il fabriqué sur place ou n'y a-t-il que cuisson des pâtons surgelés,

↵ LES MATERIAUX

- *Sols,*
- *Murs,*
- *Plafonds.*

↵ LES DISPOSITIFS SPECIFIQUES

- *Bonde de sol,*
- *Plinthes à gorge.*

↵ LES MATERIELS

- *Caractéristiques des plans de travail, hottes, rayonnages, etc.(inox...),*
- *Caractéristiques des laves mains à commande non manuelle (fémoral, etc...).*

↪ RESPECT DE LA MARCHE EN AVANT

Explication du fonctionnement de l'établissement depuis la réception des marchandises, le déballage, le stockage, la préparation et la remise aux consommateurs (*différenciation des circuits dans l'espace ou dans le temps*)

↪ LA VENTILATION (pour tous les locaux, cuisine, salle et sanitaires)

- *Caractéristiques de la hotte* (nombre de filtres etc.),
- *Puissance d'extraction,*
- *Emplacement des gaines,*
- *Preuves de l'étanchéité des gaines* (certificat de test fumigène),
- *Emplacement des débouchés de ces conduits de ventilation.*

↪ DISPOSITIONS PRISES AU REGARD DE L'ARTICLE 5 DE L'ARRETE DU 09 MAI 1995 ET DE L'ARTICLE 17 DE L'ARRETE DU 29 SEPTEMBRE 1997

- *Contrôle des matières premières,*
- *Contrôle des températures,*
- *Plan de nettoyage et de désinfection,*
- *Plan de lutte contre les rongeurs et les insectes,*
- *Formation du personnel,*
- *Contrôle bactériologique des produits finis.*

CONCLUSION

Nous contacter en amont de tout début de travaux.

ANNEXES

ANNEXE I - Arrêté Ministériel du 29 septembre 1997

Vous pouvez vous procurer la liste des revêtements de sols dans les locaux de fabrication de produits alimentaires à la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (Direction des risques professionnels Tour Maine Momparnesse - BP 7 - 33 avenue du Maine - 75755 PARIS Cedex 15 Tél : 01.45.38.60.02 Fax : 01.45.38.60.70)

Arrêté du 29 septembre 1997

fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

NOR : AGRG9700715A

Le ministre de la défense, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,
Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Vu le code rural, et notamment ses articles 258 à 262 ;
Vu le code de la santé publique, et notamment ses articles L. 1, L. 11, L. 12 et L. 772 ;
Vu le code de la consommation ;
Vu le décret no 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, et notamment ses articles 3, 5, 7, 8, 25 et son article 26 ;
Vu le décret no 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;
Vu le décret no 85-755 du 19 juillet 1985 relatif à l'hygiène, à la sécurité du travail et à la prévention au ministère de la défense ;
Vu le décret no 86-770 du 10 juin 1986 modifié fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire ;
Vu le décret no 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;
Vu le décret no 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, et notamment ses articles 2, 3, 4, 5, 10, 15, 19 et 20 ;
Vu le décret no 91-685 du 14 juillet 1991 fixant les attributions du service de santé des armées, et notamment son article 1er ;
Vu l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;
Vu l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi destinés à la consommation humaine ;
Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;
Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France,
Arrêtent :

Art. 1er.

- Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et hygiéniques auxquelles sont soumis les établissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers.

Sont notamment concernés les restaurants liés à une administration ou une entreprise, les restaurants à caractère interadministratif ou interentreprise, les restaurants scolaires, universitaires ou liés à tout établissement d'enseignement, les restaurants des hôpitaux, cliniques, établissements à caractère sanitaire et social et les restaurants de toute structure d'accueil des personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires. Les cuisines approvisionnant ces restaurants sont également visées par ce texte.

Art. 2.

- Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

1. Cuisine centrale : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social.

2. Restaurant satellite : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.

3. Conditionnement : opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée ainsi que cette première enveloppe ou ce premier contenant lui-même.

4. Déconditionnement : opération destinée à supprimer la première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires.

5. Reconditionnement : opération destinée à réaliser la protection de certaines denrées alimentaires à la suite d'un déconditionnement, par l'emploi d'une nouvelle première enveloppe ou d'un nouveau premier contenant au contact direct de la denrée. Toutefois, une telle opération, lorsqu'elle est conjointe à l'allotissement (conditionnement-allotissement), n'est pas considérée comme un reconditionnement.

6. Préparation culinaire élaborée à l'avance : préparation culinaire élaborée par un établissement de restauration collective, dont la stabilité n'est pas assurée et dont la consommation :

a) Est remise à un service ultérieur à celui qui suit son élaboration ;

b) Sans être remise à un service ultérieur, a lieu en dehors des locaux attenants à la cuisine.

Lorsque ces préparations sont conservées par le froid, il s'agit d'un service en liaison froide ; lorsqu'elles sont conservées par la chaleur, il s'agit d'un service en liaison chaude.

Sans préjudice des conditions de conservation qui lui sont propres, la stabilité d'une préparation culinaire est considérée comme assurée dans les cas suivants :

a) Soit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,95 et le pH inférieur à 5,2 ;

b) Soit la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,91 ;

c) Soit le pH est inférieur à 4,5.

Art. 3.

- Toute personne responsable d'un établissement mentionné à l'article 1er est tenue d'en faire la déclaration au préfet du département (directeur des services vétérinaires) dans lequel est situé l'établissement.

Cette déclaration est établie en double exemplaire sur un imprimé conforme au modèle défini dans l'annexe III pour cette activité, préalablement à l'ouverture de l'établissement. Elle est complétée, le cas échéant, par les documents prévus par les articles 47 et 48. Elle doit être renouvelée à chaque changement d'exploitant ou lors de toute modification importante dans l'aménagement, l'équipement ou l'utilisation des locaux.

Il est délivré, sans frais, un récépissé de cette déclaration, qui doit être présenté à toute réquisition des agents des services officiels de contrôle.

Pour un organisme placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, la déclaration est faite au directeur du service de santé des armées de la région d'implantation de cet organisme.

Art. 4.

- Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er peuvent se référer comme moyen d'application du présent arrêté à un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé conformément à la procédure publiée au Journal officiel de la République française du 24 novembre 1993, notamment en ce qui concerne l'analyse des risques prévue à l'article 5 ou les études de vieillissement prévues aux articles 40 et 42. Les administrations compétentes prennent en considération sa mise en oeuvre par les établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle.

Art. 5.

- Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements aux dispositions du présent arrêté, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent.

Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires.

Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système dit HACCP (analyses des risques, points critiques pour leur maîtrise), en particulier :

1. Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.
2. Mettre en évidence les niveaux et moments (les << points >>) de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.
3. Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les << points critiques >>).
4. Définir et mettre en oeuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
5. Définir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.
6. Définir et mettre en oeuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.
7. Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

Pour chacun des risques alimentaires potentiels qui sont mis en évidence, des mesures préventives relevant des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en oeuvre.

Les procédures utilisées, dûment documentées, justifiant de l'application du présent arrêté sont conservées à la disposition des services officiels lors du contrôle.

TITRE Ier

DISPOSITIONS GENERALES

Chapitre Ier : Implantation, aménagement et équipement des locaux

Art. 6.

- Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent :

- a) Permettre le stockage des différentes denrées alimentaires (matières premières, produits semi-élaborés, produits finis) dans des conditions d'ambiance, notamment de température et d'hygrométrie, compatibles avec leur bonne conservation ;
- b) Ne pas constituer par eux-mêmes, notamment du fait des matériaux qui les composent, une source de contamination pour les aliments ;
- c) Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection de leurs différentes surfaces et, de ce fait, contribuer à réduire à un niveau acceptable les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- d) Permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et le développement de moisissures ou la formation de condensation indésirable sur les surfaces ;
- e) Ne pas offrir, lors du travail des denrées alimentaires, de conditions d'ambiance favorables à la multiplication des micro-organismes, notamment par une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs chauds et des secteurs froids, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre que la maîtrise de ces opérations offre la même sécurité pour la santé du consommateur ;
- f) Permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis (marche en avant dans l'espace), à moins que ne soient clairement définies, mises en oeuvre et respectées des procédures de fonctionnement spécifiques palliant effectivement cette conception des locaux (marche en avant dans le temps) ;
- g) Permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures, tels les animaux domestiques, les plantes, les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles, et en évitant la contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel, en particulier par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés.

Art. 7.

- Pour répondre aux dispositions de l'article 6 ci-dessus, tout établissement mentionné à l'article 1er doit comporter au minimum :

a) Des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine, comprenant des cabinets d'aisances à cuvettes dites << à l'anglaise >>, raccordées à un système d'évacuation efficace et équipées de distributeurs de papier hygiénique approvisionnés en permanence, ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ;

b) Des locaux servant de vestiaires, suffisamment spacieux et réservés à l'usage du personnel agencés et conçus de manière à éviter les risques de contamination des tenues de travail ;

c) Un système général d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales, suffisant et efficace, conçu et construit de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires ;

d) Un système de ventilation adéquat et suffisant des locaux, que cette ventilation soit naturelle ou mécanique, conçu de manière à faciliter l'accès aux filtres à air et aux autres éléments devant être nettoyés ou remplacés et, en tout état de cause, permettant d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre ;

e) Un éclairage suffisant et adapté des locaux ;

f) Dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle judicieusement situées, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques ;

g) Des équipements frigorifiques adaptés, de capacité suffisante au regard de l'activité de l'établissement et équipés au moins de thermomètres à lecture directe et, pour les chambres froides de plus de 10 mètres cubes, de systèmes d'enregistrement adéquats ;

h) Au besoin, des équipements de maintien en température des plats chauds ;

i) Des systèmes hygiéniques de collecte et d'évacuation des déchets, équipés au besoin de commande non manuelle pour leur ouverture et de sacs étanches à usage unique ; et, pour les locaux où les denrées alimentaires sont stockées, préparées, traitées ou transformées ainsi que pour les locaux où le matériel au contact direct des denrées est lavé ou/et entreposé :

j) Des revêtements de sol faciles à nettoyer et à désinfecter constitués de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques ;

k) Au besoin, des dispositifs d'évacuation des eaux de lavage efficaces ;

l) Des surfaces murales faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches, non absorbants, résistants aux chocs, de couleur claire, imputrescibles, lavables, non toxiques, et présentant une surface lisse ;

m) Des angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté ;

n) Des portes faciles à nettoyer, en matériaux lisses et non absorbants, résistant aux chocs, lavables et imputrescibles ;

o) Des fenêtres et autres ouvertures conçues de manière à prévenir l'encrassement et, au besoin, lorsqu'elles donnent sur l'environnement extérieur, équipées de systèmes de protection contre les insectes qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage ;

p) Des plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus conçus et construits de manière à permettre le maintien en permanence de l'état de propreté et à réduire la condensation, empêcher le développement de moisissures et le déversement de particules sur les denrées ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées.

Art. 8.

- De manière générale, les différentes surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux lisses, de couleur claire, imputrescibles, lavables et non toxiques. Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus en permanence propres et :

a) Construits et entretenus de manière à éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;

b) Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adaptée ;

c) Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.

Art. 9.

- L'alimentation des locaux en eau potable doit être suffisante et répondre à la réglementation en vigueur. En particulier, tous les éviers ou autres dispositifs semblables de lavage des aliments doivent disposer d'une alimentation suffisante en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins et en rapport avec l'activité.

L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, l'alimentation des groupes frigorifiques, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables doit circuler dans des réseaux séparés, sans contact avec les denrées alimentaires, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ni possibilité de reflux dans ces mêmes systèmes.

Chapitre II : Utilisation et entretien des locaux et du matériel, gestion des déchets

Art. 10.

- Afin de limiter tout risque de contamination, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ainsi que l'ensemble de leur équipement en matériels doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien permanent. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont manipulées, préparées ou entreposées non conditionnées, l'utilisation de sciure et le balayage à sec sont interdits, ainsi que l'emploi de tout produit et tout procédé de nettoyage ou de désinfection inadapté.

Art. 11.

- Il est interdit d'utiliser les locaux ou les équipements d'entreposage et de préparation des aliments à d'autres fins que celles prévues sur la déclaration mentionnée à l'article 3. Il est interdit de fumer et de manger dans tous les locaux d'entreposage ou de manipulation des denrées et dans ceux utilisés pour les opérations de nettoyage.

Art. 12.

- Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires et des sanitaires, et du matériel est défini par écrit de façon claire et précise, conformément aux dispositions de l'article 5. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :

- a) La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées ;
- b) Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel ;
- c) Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur ;
- d) Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Art. 13.

- Des méthodes, des produits et des équipements appropriés sont utilisés pour lutter contre les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles.

Les substances et préparations dangereuses, notamment les insecticides, les rodenticides et les désinfectants, doivent être entreposés dans des réserves ou meubles fermant à clef, parfaitement identifiés et spécialement affectés à cet usage. Les produits et le matériel d'entretien et de nettoyage doivent être entreposés dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage.

Les méthodes, équipements, matériels et produits visés dans cet article ne doivent en aucun cas constituer un risque de pollution des denrées.

Art. 14.

- Les déchets alimentaires et les autres types de déchets sont stockés en dehors des locaux de conservation et de manipulation des denrées, dans des conteneurs équipés de couvercles. Ces conteneurs sont conçus dans l'objectif d'être faciles à entretenir, à nettoyer et à désinfecter. Si nécessaire, ils sont entreposés dans un local fermé réservé à cet usage et au besoin réfrigéré. Des dispositions appropriées doivent être prises pour assurer une évacuation régulière et suffisamment fréquente des déchets qu'ils contiennent.

En tout état de cause, les conditions d'entreposage des déchets de l'établissement avant leur évacuation ne doivent pas constituer une source d'insalubrité pour le voisinage ou pour l'établissement lui-même. Ainsi, les zones de stockage des conteneurs sont conçues et gérées de manière à les maintenir propres en permanence. Toute mesure adaptée est prise pour éviter que les déchets ne puissent contaminer les denrées alimentaires, l'eau potable, les équipements et les locaux, et pour en empêcher l'accès aux insectes, rongeurs et autres animaux, nuisibles ou non.

Chapitre III : Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires

Art. 15.

- Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er, ou leurs délégataires, prennent toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de leurs établissements, que ce soit au moment des opérations de livraison, d'entreposage, de manipulation, de préparation, de commercialisation, de transport, de distribution ou de remise au consommateur, sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

En outre, pour les denrées animales ou d'origine animale dont les établissements d'origine sont soumis à l'agrément sanitaire instauré par l'article 260 du code rural, ils s'assurent que leurs fournisseurs sont agréés et que les emballages des denrées sont bien revêtus des marques de salubrité lorsque celles-ci sont prévues par la réglementation, ou, lorsqu'une dispense existe pour une catégorie de denrées, ils vérifient que l'établissement d'origine des denrées concernées est effectivement dispensé.

Art. 16.

- Les denrées alimentaires sont conservées dans des conditions permettant d'en éviter toute altération ou toute détérioration, notamment en les maintenant à des températures inférieures ou égales à celles figurant en annexe du présent arrêté. Toutes les denrées alimentaires qui sont stockées, manipulées, conditionnées, transportées ou exposées doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine.

Art. 17.

- Toutes les manipulations ou opérations portant sur les denrées alimentaires doivent s'effectuer en limitant les risques de contamination et de développement de micro-organismes pathogènes ou de formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un danger pour la santé. Pour cela, il convient de mettre en place et d'appliquer des règles d'hygiène spécifiques dont l'efficacité est contrôlée conformément aux dispositions de l'article 5.

Art. 18.

- La décongélation des denrées alimentaires se fait à l'abri de toute contamination. La durée de vie des denrées décongelées ne peut excéder quatre jours y compris le jour de la mise en décongélation.

Art. 19.

- Les préparations culinaires destinées à être conservées par la chaleur jusqu'au moment de leur consommation sont, dès la fin du dernier traitement thermique, maintenues à une température supérieure ou égale à + 63 °C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

Art. 20.

- Lorsque des préparations culinaires nécessitent un début de traitement tel que braisage, rôtissage, rissolage, friture, blanchiment, pochage, ébullition prolongée, précuisson, cette opération ne peut être effectuée au plus tôt que la veille de leur consommation et doit être suivie, lorsqu'elle a été réalisée, d'un refroidissement rapide. De même, les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid doivent être rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration.

Art. 21.

- Le refroidissement rapide des denrées est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées.

Après refroidissement, ces denrées sont conservées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3°C.

Art. 22.

- La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

Art. 23.

- Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Art. 24.

- La fabrication sur place de viandes hachées crues, destinées à la cuisson, ne doit pas intervenir plus de deux heures avant consommation. Pendant cette période, si elle n'est pas cuite immédiatement, elle est conservée à l'abri des contaminations dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Art. 25.

- La récupération des denrées et des boissons déjà servies au consommateur est interdite, à l'exception de celles qui n'ont pas été déconditionnées et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et sous la condition impérative de la mise en place de procédures d'autocontrôles spécifiques et de la mise en oeuvre d'un moyen efficace d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du deuxième alinéa du présent article ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires à consommer froides qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

Art. 26.

- Lorsque de la glace doit être utilisée pour la préparation de certains produits ou pour leur maintien en température, cette glace est fabriquée à partir d'eau potable, puis manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires.

Chapitre IV : Dispositions relatives au personnel

Art. 27.

- Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés. A l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent notamment des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique.

Le responsable de l'établissement est tenu de prendre les mesures nécessaires afin que le passage de toute autre personne appelée, à quelque titre que ce soit, à pénétrer dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées ne puisse constituer une source de contamination pour les denrées ou leur environnement.

Art. 28.

- Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, dès lors qu'il existe de ce fait un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des organismes pathogènes.

Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur.

Art. 29.

- Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté. Ces personnes suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations.

Il s'assure que les effectifs en personnel sont suffisants pour permettre un fonctionnement optimal de l'établissement au plan de l'hygiène.

Chapitre V : Hygiène des salles de restaurant et des locaux similaires

Art. 30.

- Les salles de restaurant et les locaux similaires ne doivent pas, du fait de leur aménagement ou de l'usage qui en est fait, constituer un risque d'insalubrité pour les denrées.

La présence d'animaux de compagnie y est interdite, à l'exception des chiens guides d'aveugles.

Les murs, plafonds, cloisons et sols, ainsi que l'ameublement, sont maintenus en bon état de propreté permanent. Le nettoyage ou le lavage du sol est effectué au minimum après chaque journée de travail.

Les ustensiles susceptibles de se trouver au contact des aliments et de l'eau de boisson sont tenus en parfait état de propreté et changés aussi souvent que nécessaire.

Les toilettes des consommateurs, comprenant cabinets d'aisances et lavabos, sont maintenues en constant état de propreté et de bon fonctionnement. Elles sont pourvues en permanence de papier hygiénique et les cabinets d'aisances, équipés de chasse d'eau, ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servies les préparations culinaires, ni avec les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires. Elles ne doivent pas être accessibles par la cuisine.

Art. 31.

- En libre service, les meubles de distribution des plats sont aménagés de façon que les aliments proposés soit tenus à l'abri des souillures et que les manipulations indésirables de la part des consommateurs soient limitées.

Les préparations culinaires destinées à être servies froides présentées en libre service doivent l'être conformément aux dispositions de l'article 23.

Chapitre VI : Dispositions spécifiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives

Art. 32.

- Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possible. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.

Art. 33.

- Dès qu'il en a connaissance, le responsable d'un établissement est tenu de signaler au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, conformément au décret no 86-770 du 10 juin 1986 susvisé, ainsi qu'au directeur des services vétérinaires toute survenue, parmi les consommateurs fréquentant son établissement, d'au moins deux cas groupés de symptomatologie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune. Afin de faciliter l'enquête des services officiels, le responsable de l'établissement tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus comprenant les denrées effectivement servies ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes. Pour un organisme placé sous l'autorité du ministre de la défense, la déclaration est faite par le médecin de collectivité de l'hôpital des armées de rattachement, d'une part, au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales concerné et, d'autre part, au chef de groupe de secteurs vétérinaires dont relève cet organisme.

TITRE II

DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES AUX ETABLISSEMENTS FABRIQUANT DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE

Art. 34.

- Sont soumises à ces dispositions spécifiques les cuisines fabriquant sur place des préparations culinaires destinées à un restaurant attenant et dont la consommation est différée d'au moins un service et les cuisines livrant des lieux de consommation non attenants, notamment les cuisines centrales livrant en liaison chaude ou froide des restaurants satellites.

Chapitre Ier : Aménagement et équipement des locaux

Art. 35.

- Dans les établissements mentionnés à l'article 1er, fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance, toute mesure doit être prise pour éviter la contamination des denrées lors des opérations mentionnées dans le présent titre. Ces établissements doivent disposer, sans préjudice des dispositions des articles 6 et 7 du présent arrêté, de locaux ou enceintes spécifiques et séparés nécessaires à leur activité, au besoin réfrigérés, en particulier pour :

- a) L'élaboration des préparations froides ;
- b) Les opérations de conditionnement-allotissement lorsque ces opérations sont conjointes ;
- c) Les opérations de déconditionnement et de reconditionnement telles que prévues à l'article 41, lorsqu'elles existent ;

d) S'il y a lieu, l'entreposage des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées, surgelées ou congelées aux températures requises avant expédition.

Toutefois, l'absence des locaux prévus aux points b et c peut être tolérée, dès lors qu'une analyse spécifique des risques propres à ces opérations a montré que la mise en oeuvre de procédures de travail et de contrôles adaptées permet de pallier ces absences en maîtrisant tous les risques supplémentaires qui y sont associés.

Le circuit d'expédition, de retour et de lavage des contenants devra respecter les règles des bonnes pratiques d'hygiène.

Art. 36.

- Les conditionnements et les emballages vides sont entreposés avant leur utilisation dans des conditions hygiéniques permettant d'éviter toute contamination.

Chapitre II : Préparation et distribution**Art. 37.**

- Depuis le dernier stade de leur traitement thermique jusqu'au moment de leur remise au consommateur, les préparations culinaires élaborées à l'avance livrées en liaison chaude sont maintenues à une température supérieure ou égale à + 63 oC, ou, si nécessaire pour des raisons organoleptiques, à une température moins élevée, dès lors que l'analyse des risques prévue à l'article 5 a montré qu'une telle température n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

Art. 38.

- En complément de l'article 23, la température des préparations culinaires élaborées à l'avance congelées ou surgelées ne doit pas excéder celles indiquées en annexe du présent arrêté tout au long de leur stockage jusqu'au moment de leur éventuelle remise en température avant consommation. Pendant leur transport, les préparations culinaires élaborées à l'avance sont soumises à la réglementation en vigueur.

Art. 39.

- Après leur utilisation, les récipients réutilisables destinés au transport des préparations culinaires élaborées à l'avance sont nettoyés sans délai, désinfectés par un procédé adéquat puis rincés.

Ces opérations sont renouvelées avant remplissage si nécessaire.

Ces récipients ne peuvent en aucun cas être utilisés à un usage autre qu'alimentaire.

Art. 40.

- La détermination de la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est placée sous l'entière responsabilité du responsable de l'établissement. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de vieillissement dûment documentées réalisées par un laboratoire reconnu. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Chapitre III Cas particulier des opérations de déconditionnement-reconditionnement

Art. 41.

- Au vu du risque sanitaire particulier qu'elles impliquent, les opérations de déconditionnement de préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ou congelées, suivies de leur reconditionnement en vue de les soumettre, dans l'intervalle, à certains traitements complémentaires potentiellement contaminants, tels que tranchage, portionnement, transvasement, découpage ou assemblage, ne peuvent être admises qu'aux conditions suivantes :

a) Ces opérations ne peuvent porter que sur des préparations culinaires élaborées à l'avance ou des denrées alimentaires issues d'un établissement titulaire d'un agrément sanitaire ou effectivement dispensé d'agrément pour les denrées animales et d'origine animale ;

b) Toute mesure adaptée doit être prise afin de garantir que la température en tout point des préparations culinaires élaborées à l'avance demeure strictement inférieure à + 4 oC avant leur déconditionnement et après leur reconditionnement.

En tout état de cause, dans l'intervalle de temps séparant ces deux opérations, les conditions du ou des traitements appliqués aux préparations culinaires doivent permettre d'éviter toute élévation de température et toute pollution préjudiciable à leur sécurité.

Art. 42.

- La durée de vie des produits ainsi déconditionnés, traités puis reconditionnés, et la date limite de consommation qui en découle, ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte. En l'absence d'études de vieillissement réalisées par un laboratoire reconnu, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance reconditionnées ne peut excéder trois jours non compris le jour du déconditionnement.

Art. 43.

- Toute mesure adaptée doit être prise pour assurer la bonne traçabilité des produits reconditionnés conformément aux dispositions de l'article 41. En particulier, l'étiquetage du produit fini comporte au minimum :

- a) Sa dénomination ;
- b) Sa DLC ou sa DLUO dans les formes prévues au décret du 7 décembre 1984 susvisé ;
- c) Une information permettant aux agents des services officiels de contrôle de retrouver directement ou indirectement les informations suivantes ;
- d) La DLUO ou la DLC du produit initial ;
- e) La date de déconditionnement et de reconditionnement du produit initial ;
- f) Le cas échéant, la date de mise en décongélation du produit initial.

Toutes ces informations sont enregistrées sur un support papier unique ou sur un support informatique, et reliées sans ambiguïté à l'étiquetage des produits.

TITRE III

DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES AUX ETABLISSEMENTS LIVRANT, DISTRIBUANT OU METTANT SUR LE MARCHE LEURS PRODUITS

Art. 44.

- Chaque préparation culinaire élaborée à l'avance par une cuisine centrale et destinée à être consommée au sein d'un autre établissement est revêtue sur l'une des faces externes de son conditionnement d'une marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication. Cette marque est circulaire et se présente sous la forme suivante :

- dans la partie supérieure, le numéro de codification du département précédé de la lettre F ;
- au centre, le numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement ;
- dans la partie inférieure, les lettres ISV pour inspection sanitaire vétérinaire.

Toutefois, dans le cas des préparations culinaires élaborées à l'avance livrées en liaison chaude, la marque de salubrité de la cuisine centrale peut n'être apposée que sur les documents d'accompagnement, qui sont dès lors obligatoires.

Le modèle de la marque de salubrité figure en annexe II au présent arrêté.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux organismes placés sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense qui obéissent à des règles particulières fixées par voie d'instruction.

Art. 45.

- Sans préjudice de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, l'étiquette de ces préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide devra impérativement mentionner leur date de fabrication.

Pour les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude, cette date de fabrication ainsi que la dénomination de vente du produit, sa date limite de consommation et les conditions requises pour sa conservation sont portées sur le document d'accompagnement.

Art. 46.

- Les opérations visées par l'article 39 sont réalisées sur le lieu de consommation.

TITRE IV

DISPOSITIONS FINALES

Art. 47.

- Les établissements visés au titre Ier et au titre II sont soumis à la déclaration préalable d'activité visée à l'article 3. Dans le cas des établissements visés par le titre II, cette déclaration préalable est accompagnée d'un dossier complet comprenant notamment :

- la description détaillée à l'aide d'un plan des locaux, notamment ceux affectés à la réception et à l'entreposage des denrées, à l'entreposage des conditionnements et des emballages, à la fabrication, à l'entreposage et à l'expédition des préparations culinaires ;
- la description de l'équipement, du matériel utilisé et des conditions de fonctionnement ;
- la capacité de stockage des denrées alimentaires et des préparations culinaires ainsi que le tonnage de production journalière prévu qui peut être exprimé en nombre de repas ou de rations ;
- une attestation de raccordement au réseau public ou une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'eau d'une autre origine, avec le résultat des analyses effectuées ;
- le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement ;
- le plan de lutte contre les animaux indésirables ;
- le plan de formation du personnel.

Art. 48.

- Les établissements visés au titre III ci-dessus et répondant aux prescriptions du présent arrêté sont agréés par le préfet dans les conditions fixées par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux organismes placés sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense.

Art. 49.

- Sans préjudice des sanctions prévues pour les infractions aux prescriptions des textes en vigueur en matière de répression des fraudes, les infractions aux prescriptions des articles 3 à 46 relèvent des peines prévues à l'article 26 du décret du 21 juillet 1971 susvisé et à l'article 20 du décret du 26 avril 1991 susvisé.

Art. 50.

- Les établissements dont le permis de construire est postérieur à la publication du présent arrêté doivent répondre à toutes les exigences énoncées ci-dessus.

Il en est de même pour les établissements existants à la date de publication du présent arrêté. Toutefois, un délai d'un an à compter de la publication du présent arrêté leur est accordé pour répondre aux dispositions de l'article 5 et un délai de trois ans pour répondre à celles de l'article 35.

Art. 51.

- Le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires dans les organismes placés sous l'autorité du ministre de la défense relève, au titre de l'exercice des compétences en matière vétérinaire qui lui est rattaché et conformément aux dispositions du décret du 14 juillet 1991 susvisé, du service de santé des armées, ainsi que du contrôle général des armées dans le cadre de l'article 5 du décret du 19 juillet 1985 susvisé.

Art. 52.

- Sont abrogés :

- les dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 susvisé, pour ce qui concerne les établissements visés au présent arrêté ;

- l'arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale.

Art. 53.

- Le directeur général de l'alimentation, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de la santé et le directeur central du service de santé des armées sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 29 septembre 1997.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, Pour le ministre et par délégation : Le directeur général de l'alimentation,
M. Guillou

Le ministre de la défense, Pour le ministre et par délégation : Le directeur du cabinet civil et militaire,
F. Roussely

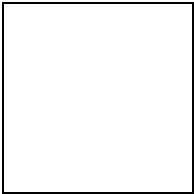
Le secrétaire d'Etat à la santé, Pour le secrétaire d'Etat et par délégation : Le directeur général de la santé,
J.-F. Girard

Le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat, Pour le secrétaire d'Etat et par
délégation : Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,
J. Gallot

A N N E X E I TEMPERATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES

Vous pouvez consulter le tableau dans le document

A N N E X E I I MODELE DE LA MARQUE DE SALUBRITE DES CUISINES CENTRALES LIVRANT DES PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE A UN AUTRE ETABLISSEMENT



A N N E X E I I I MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Ce document en retour devra être présenté à toutes réquisitions des agents de contrôle des services vétérinaires.