

RESTAURATION COLLECTIVE CONCEPTION DES LOCAUX

Les règles d'hygiène applicables dans la restauration collective sont précisées par l'arrêté du 29 septembre 1997. Ce texte ne modifie pas les grands principes d'aménagement des restaurants scolaires, mais introduit de nouvelles méthodes de travail

LES RISQUES PROFESSIONNELS

♦ LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (TIAC)

- ✓ Conséquences d'une **contamination des denrées**, par non respect des règles d'hygiène, température de conservation inadaptée, insuffisance de nettoyage des locaux et du matériel.
- ✓ Une **TIAC** est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés présentant les mêmes symptômes et dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
- ✓ Une **déclaration est obligatoire** auprès de la **D.D.A.S.S.**, elle doit être également signalée à la Direction des Services Vétérinaires. Ces services effectuent une enquête spécifique.



MESURES DE PRÉVENTION COLLECTIVE

♦ PRINCIPES DE CONCEPTION :

Trois grands principes sont à retenir :

- ✓ La **sectorisation** visant à distinguer les secteurs « sales » (épluchage des légumes, vaisselle, stockage poubelles), des secteurs « propres » (conservation, préparation, cuisson) ainsi que les zones chaudes et froides ;
- ✓ Les **circuits courts** afin de limiter les déplacements du personnel et des denrées ce qui minimise les risques d'altération des aliments ;
- ✓ La **marche en avant** destinée à mettre en place un cheminement progressif, en évitant de recouper les circuits propres et sales.

♦ AMÉNAGEMENT DE L'ESPACE DE TRAVAIL :

- ✓ Les plafonds doivent être conçus de façon à **réduire la condensation**, empêcher le développement des moisissures et les retombées de particules.
- ✓ Les murs sont constitués de **matériaux lisses, étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques.**
- ✓ Le sol doit être **antidérapant** avec les mêmes caractéristiques que les murs. Afin de faciliter son nettoyage, il doit être équipé d'un dispositif d'évacuation des eaux de lavage (bonde siphonnée).
- ✓ Les portes et les fenêtres sont également en **matériaux lisses, non absorbants et lavables.**

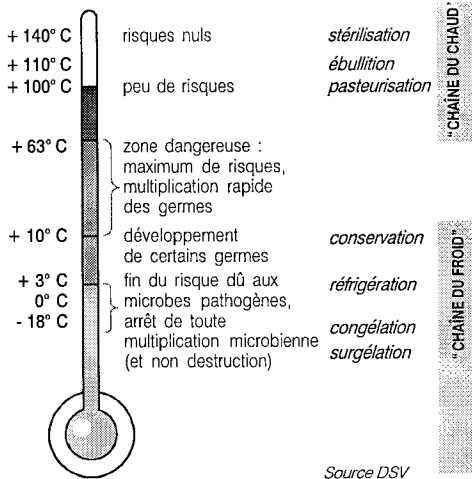
Pour toute information
complémentaire,
n'hésitez pas à
contacter



notre conseiller
hygiène & sécurité ,
Solange BIGAS

☎ 02.51.44.50.60

◆ CARACTÉRISTIQUES DES ÉQUIPEMENTS DE TRAVAIL :



- ✓ Un nombre adapté de **lave-mains à commande** non manuelle doit être placé à proximité des zones de travail et à la sortie des sanitaires. Les lave-mains doivent être équipés de distributeurs de **savon liquide** antiseptique (NF T 73-101 et 102) et d'un système de séchage autorisé (air chaud ou essuie-mains jetables à usage unique).
- ✓ Les appareils frigorifiques doivent être munis de **thermomètre à lecture directe** afin de vérifier les conditions de température de stockage des produits (se reporter au schéma).
- ✓ Le système de ventilation doit être régulièrement entretenu (accès aux filtres).
- ✓ Les plans de travail doivent se situer à une **hauteur convenable** afin de limiter les mauvaises postures. De même, la profondeur des bacs ne doit pas être trop excessive. L'ensemble de ces équipements doit être facile à nettoyer.
- ✓ La **collecte des déchets** peut être effectuée grâce à des systèmes hygiéniques à commande d'ouverture non manuelle et des **sacs étanches à usage**

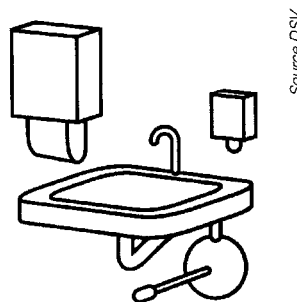
unique.

◆ EXPLOITATION ET ENTRETIEN DES CUISINES :

- ✓ La nouvelle réglementation introduit le principe d'**autocontrôle**. Celui-ci concerne la conformité des installations de l'établissement, mais aussi la qualité des matières premières et des produits finis. Aussi, des documents écrits établis par le personnel doivent permettre de s'assurer des mesures prises pour la **maitrise des risques** de chaque étape de la production des denrées (**méthodes HACCP**). Il s'agit notamment des contrôles de températures (réception, stockage, préparation et distribution), des contrôles des dates limites de consommation (D.L.C.), des conditionnements, du respect des procédures définies dans le plan de nettoyage ...
- ✓ La rédaction d'un **plan de nettoyage et de désinfection** est obligatoire. Il concerne l'ensemble des locaux et du matériel. Il définit de façon précise la fréquence, la période et les modes opératoires utilisés.

◆ VESTIAIRES ET SANITAIRES DU PERSONNEL :

- ✓ Le personnel doit disposer de vestiaires équipés d'armoires métalliques individuelles à deux compartiments, afin de ranger les **vêtements personnels et professionnels**.
- ✓ Les sanitaires doivent être équipés de **W.C.** et de **lavabos** (commande non manuelle) en nombre suffisant.
- ✓ Ces locaux doivent être correctement **chauffés et ventilés**.



Lavabo à commande non manuelle