

LA RESTAURATION COLLECTIVE

Version n°2 - Janvier 2009



Le service hygiène & Sécurité
reste à votre disposition
pour vous aider et vous conseiller.



- SOMMAIRE -

Les catégories d'établissements concernés	p. 5
La marche en avant des denrées alimentaires.....	p. 6
Les principes de conception des locaux	p. 7
L'aménagement des locaux.....	p. 8
Les équipements de restauration.....	p. 15
La prévention des risques professionnels	p. 16
Le suivi médical des agents	p. 20
La méthode HACCP.....	p. 21

L'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 modifié, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, constitue la base réglementaire de l'activité de restauration.

Cet arrêté a transposé la directive européenne n° 93-43 du 14 juin 1993, relative aux denrées alimentaires. Il fixe les règles de conception des cuisines et des salles de restaurant d'entreprises, les prescriptions d'hygiène relatives aux installations et équipements, les règles d'hygiène concernant le personnel de restaurant. La question de la préparation et de la conservation des denrées est également traitée.

Une action de formation doit être proposée auprès des agents de 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 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.

L'HACCP est une méthode, caractérisée par une démarche logique, permettant d'identifier et d'évaluer les dangers associés à chaque stade du processus de production d'une denrée alimentaire et de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise.

Cette démarche consiste à :

- ☞ recenser les risques sanitaires,
- ☞ déterminer les points critiques à chaque étape du processus.

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 mise 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.

LE SUIVI MÉDICAL DES AGENTS

Le suivi médical du personnel vise à protéger la santé de l'agent et celle du consommateur.

Les visites médicales

- Les agents effectuant des travaux de préparation, conditionnement, de conservation et de distribution des denrées alimentaires font l'objet d'une surveillance médicale particulière (arrêté du 11/07/1977). Tout agent appelé à manipuler des denrées alimentaires doit être déclaré apte par le médecin de prévention. A cet effet, **une visite médicale est obligatoire à l'embauche**. Cette visite comporte :
 - un examen clinique complet,
 - la prescription d'examens complémentaires de dépistage,
 - la vérification des vaccinations (DT Polio et hépatite A recommandés).
- La **périodicité des visites** est déterminée par le médecin de prévention en fonction du « degré d'exposition au risque » :
 - les agents en charge de la préparation des aliments destinés à la consommation sur place justifient d'**une visite annuelle**,
 - sauf cas particuliers, **l'intervalle entre deux visites peut être de 2 ans** pour les autres catégories d'agents (déconditionnement des plats, service en salle...).

Lors de la visite médicale périodique, des examens complémentaires de dépistage pourront être prescrits par le médecin de prévention lorsqu'il existe des points d'appel à l'interrogatoire et/ou à l'examen clinique.

Ces examens pourront également être prescrits lorsque le médecin de prévention est informé par l'employeur de l'existence d'une contamination des denrées alimentaires.

L'information et l'éducation sanitaire du personnel

Lors de la visite médicale, les agents sont informés des dispositions concernant l'hygiène et la santé :

- niveau élevé d'hygiène corporelle et plus particulièrement des mains et buccodentaire
- port de tenues adaptées et propres
- arrêt de travail en cas de panaris, de pathologie cutanée infectieuse, de diarrhée
- port obligatoire d'un masque bucco-nasal en cas d'infection ORL, de gants en cas de plaie cutanée des mains.

Les agents atteints de maladie susceptibles d'être transmises par les aliments ne sont pas autorisés à manipuler des denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention des denrées alimentaires.

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



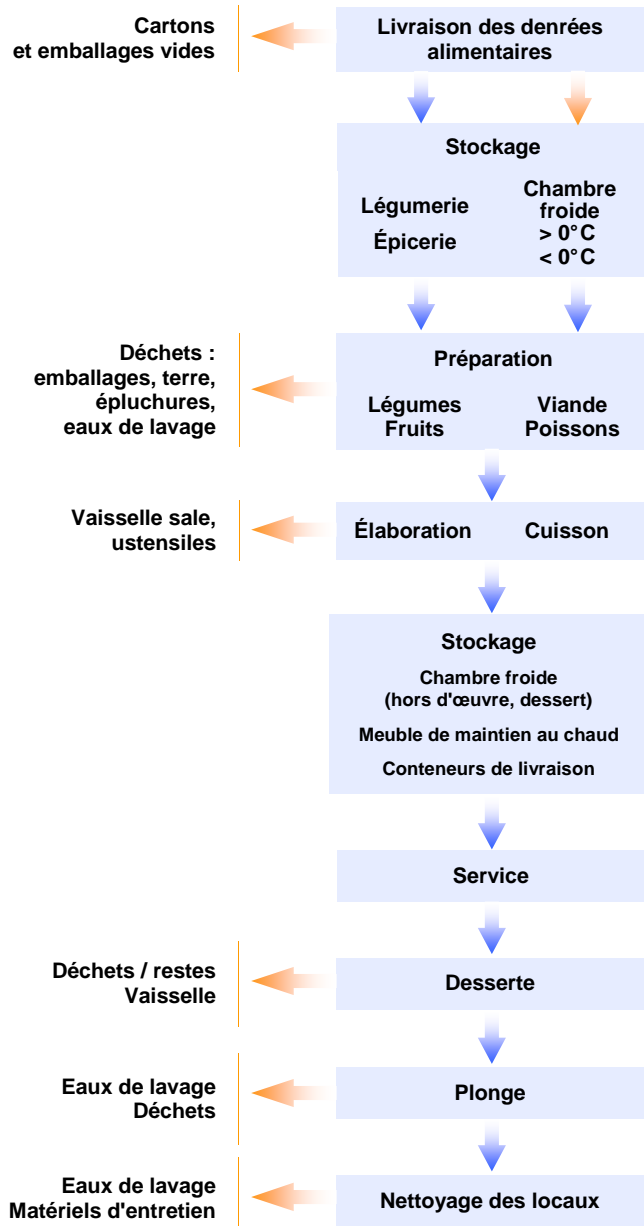
établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance, à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social,

- 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.

LA MARCHE EN AVANT DES DENRÉES ALIMENTAIRES



LA PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Les insecticides et les rodenticides seront placés dans un meuble spécialement affecté à cet usage.

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.

L'hygiène du personnel

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

Le personnel doit porter des vêtements de travail propres et adaptés, de couleur claire : chaussures, coiffes enveloppant l'ensemble de la chevelure, blouses, tabliers, gants, masques bucco-nasal.

Une trousse de premiers secours doit être mise à la disposition du personnel.

La prévention 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,
- interdiction de fumer dans tous les locaux.

Dans le choix de chariots, quelques caractéristiques sont à retenir, par exemple :

- 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.

A ce sujet, les tables élévatrices mobiles munies d'un dispositif hydraulique ou pneumatique, actionné à la main ou au pied, constituent une autre solution intéressante.

L'ambiance physique

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

Des vêtements chauds doivent être mis à disposition des agents travaillant en chambre froide (6 à 8° C).

Concernant le niveau d'exposition sonore, celui-ci doit être inférieur à 80 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 75-150 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 ministre de l'agriculture, garantie supplémentaire en matière de sécurité.

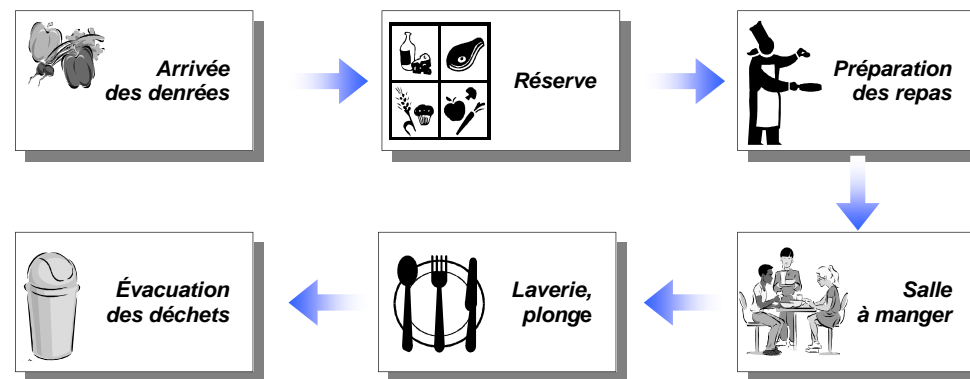
Les personnels doivent être formés aux règles d'utilisation et de stockage de ces produits désinfectants.

L'agencement du bâtiment

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 recouplement dans l'espace entre les circuits propres (denrées) et sales (déchets, emballages, produits terreux, vaisselle sale).

Exemple :

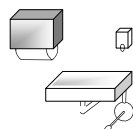


- les circuits doivent être courts pour limiter les déplacements des denrées et des agents,
- les sanitaires, les réserves, la légumerie, la laverie et le local à poubelles doivent être totalement séparés des secteurs de préparation et de cuisson,
- un local à poubelles, ou une aire de stockage, aéré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

L'aménagement 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,
- ♦ des 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.



La surface des locaux

Elle doit être prévue en tenant compte :

- ♦ de l'encombrement des différentes machines utilisées et de leurs possibilités d'accès,
- ♦ des volumes réels de stockage au poste de travail,
- ♦ des espaces de circulation entre les postes de travail afin de faciliter les déplacements à leur périphérie et l'accès aux autres locaux.

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 facile à manœuvrer,
- ☞ les équipements tels que les 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

Les problèmes de manutention/manipulation sont, en général, à mettre en relation avec la conception des matériels utilisés, les moyens de manutention mis à disposition et l'organisation du travail.

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

Dans les cuisines, des modèles très variés de chariots sont utilisés, mais ils ne sont pas toujours adaptés au travail.

Les agents exerçant dans un établissement de restauration collective sont amenés à accomplir des tâches diverses et variées (nettoyage, manutention, 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 moyens humains : exemples d'organisation

Le bien-être des convives dépendra également des moyens humains mobilisés : le personnel doit être formé et en nombre suffisant.

Il n'existe pas de normes en la matière et à titre d'exemple, en fabrication, (cf. La Gazette des Communes du 16/09/02) les communes de Vertou et Lorient préconisent respectivement :

1 agent pour 100 repas fabriqués (Vertou),

1 agent pour 88 repas fabriqués (Lorient).

Pour le service en salle, ces communes mettent à disposition des enfants :

1 agent pour 17 à 20 enfants (Vertou),

1 agent pour 14 à 17 enfants (Lorient).

La ville de Nantes, qui travaille en liaison froide, met à disposition 1 agent pour 45 enfants en moyenne. Ces agents assurent la préparation des tables, des repas (entrées, remise en chauffe...) et l'entretien des locaux.

Par ailleurs, un taux d'encadrement en salle est assuré avec 1 adulte pour 2 tables de 6 ou 7 enfants en maternelle et 1 adulte pour 30 enfants en élémentaire.

Les gestes et postures de travail

Quel que soit le type de cuisine, à différents postes de travail, les postures contraignantes sont fréquentes et sont à l'origine d'une fatigue physique ressentie par les agents.

On retrouve ici les problèmes classiques de postures en relation avec la conception des matériels, les moyens de manutention et la répétitivité du travail.

La salle à manger

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

- ☞ 1,30 m² par convive adulte,
- ☞ 1 m² par convive enfant.
- ☞ Il convient de plus de prévoir des allées de circulation ayant une largeur adaptée :
 - 0,80 m pour une personne sans charge,
 - 1,20 m pour une circulation à sens unique, avec chariot à plateau,
 - 2 m pour une circulation à double sens avec chariot à plateau.

La cuisine

Les normes générales de surface admises sont :

- ☞ pour 100 à 199 couverts : 150 m² dont 75 m² pour les réserves,
- ☞ pour 200 à 399 couverts : 250 m² dont 125 m² pour les réserves,
- ☞ pour 400 à 800 couverts : 340 m² dont 150 m² pour les réserves.

Les équipements sanitaires

Les employeurs doivent mettre, à la disposition des travailleurs, les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, lavabos et cabinets d'aisances.

Ces locaux sont aérés et éclairés convenablement

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 m² minimum.



Les cabinets d'aisance

L'aménagement doit être tel qu'il existe au moins un cabinet et un urinoir pour 20 hommes et 2 cabinets pour 20 femmes.

Ces cabinets d'aisances à l'anglaise doivent être équipés de distributeurs de papier hygiénique, approvisionnés en permanence et ne donnant pas directement sur les locaux, dans lesquels circulent les denrées alimentaires.

Cette condition implique l'existence d'un sas entre les toilettes et les locaux de restaurant.

Le sol, les parois et les plafonds des locaux sanitaires doivent être en matériaux lisses, imperméables, imputrescibles et résistant à un nettoyage fréquent.

Les lave-mains

Dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, sera installé 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 (ex. : lave-mains à commande au pied ou au genou).

Les lave-mains seront distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des cabinets d'aisances.

Les vestiaires

Des locaux servant de vestiaires doivent être aménagés à proximité des lieux de passage des agents.

Leur dimension doit permettre l'installation d'une armoire individuelle ininflammable pour chaque agent, soit au moins 1 m² par agent.

Ces armoires, à double compartiment, seront munies d'une tablette pour la coiffure, d'une tringle de porte-cintre et d'un cadenas.

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



Les caractéristiques techniques

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.

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

- ☞ 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...



HYGIENE ALIMENTAIRE



Dans les sanitaires et les douches

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

- ♦ 30 m³ par heure pour un cabinet d'aisance isolé,
- ♦ 45 m³ par heure pour une douche.

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).



Les revêtements 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, résistant aux chocs, imputrescibles et non toxiques.

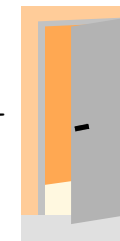
Les murs, cloisons, portes et planchers

La hauteur sous plafond doit être de 2,50 m au minimum.

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

Les angles sol-murs seront arrondis.

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



L'éclairage

Le local de cuisine doit être pourvu d'un éclairage suffisant et adapté.



Dans les cuisines, il apparaît que le rayonnement solaire direct peut poser problème, surtout dans les zones de traitement de produits alimentaires sensibles à la chaleur émise. Dans ce cas néanmoins, l'incompatibilité n'implique pas une absence totale d'ouverture sur l'extérieur. Il convient de mettre en place alors quelques baies transparentes, d'une hauteur limitée.

Les vitrages de ces baies pourront, de surcroît, être constitués de glaces spéciales qui réfléchissent et absorbent 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).

Si le choix porte sur des tubes fluorescents, choisir des tubes avec 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'aménagement de baies vitrées

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.

La ventilation

Les installations de ventilation doivent assurer le renouvellement et l'assainissement de l'air en tous points des locaux.

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.

Le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité des polluants émis.

Débit minimal d'air neuf

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

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.

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.

Dans la salle à manger

L'aération par les fenêtres est autorisée lorsque le volume de la pièce par occupant est supérieur à 24 m³.

Lorsque l'aération est assurée par un dispositif de ventilation, le débit minimal d'air neuf à introduire est de 30 m³ par heure et par occupant.