



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DES PYRENEES - ATLANTIQUES

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

64071 PAU CEDEX

Tél : 05 59.02.10.80 - Fax : 05 59.02.89.62

Mél : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr

QUELQUES RECOMMANDATIONS POUR LA CONSTRUCTION OU LA RESTRUCTURATION DE LOCAUX ET LE FONCTIONNEMENT: METIERS DE « BOUCHE », RESTAURATION.

Voici une liste qui détaille et interprète certaines prescriptions du règlement CE n° 852/2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*. Notez toutefois que cette liste n'est pas exhaustive, et qu'il est donc indispensable de se référer au règlement précité (*il est consultable sur le site :* <http://europa.eu.int/scadplus/leg/fr/>).

De plus, des Guides de Bonnes Pratiques d'hygiène conçus par les organisations professionnelles, et validés par les administrations concernées (DGAL, DGCCRF et DGS, après avis de l'AFSSA), existent pour différentes activités. Chaque guide propose des moyens pour assurer l'hygiène des manipulations. Leur application n'est pas obligatoire, mais est recommandée et peut constituer un moyen de mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP. Il est possible de se procurer ces documents auprès de la Documentation française, **Tél : 01-40-15-71-03**,

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr>.

Lorsque l'activité ne concerne que la remise directe d'aliments au consommateur final, il n'y a pas nécessité d'obtenir une autorisation de la protection des populations avant de fonctionner. Toutefois, cette activité doit être déclarée, au moyen d'un imprimé fourni par la DDPP, la chambre de métiers et de l'artisanat, ou les chambres de commerce et d'industrie.

➤ CONCERNANT LES LOCAUX

Tout d'abord, il faut éviter que les locaux dans lesquels s'effectuent les préparations n'ouvrent directement sur l'extérieur. Les accès directs avec l'extérieur peuvent être implantés au niveau des locaux « tampons » de type : vestiaires, réserves, magasin de vente ou local de stockage des emballages.

Les locaux doivent notamment comporter :

- Des vestiaires ou des penderies ;
- Des sanitaires, avec cuvette et chasse d'eau, raccordés à un système d'évacuation, et qui ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées ;
- Un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle placés à proximité des différents postes de travail et en sortie des sanitaires et équipés de dispositifs permettant le séchage hygiénique des mains (éviter les torchons) ainsi que de savon liquide;
- Des dispositifs distincts des lave-mains pour laver les denrées alimentaires ;
- Des moyens d'évacuation des eaux de lavage adaptés (siphons de sols) le cas échéant ;
- Des dispositifs de ventilation adaptés, en particulier dans les locaux où les dégagements de vapeur sont importants (zone de cuisson, plonge...);
- Des dispositifs pour stocker les déchets (poubelles fermées) ;
- Des dispositifs pour stocker le matériel d'entretien et les produits de nettoyage (placard, local...) extérieurs aux locaux de fabrication ;
- Les murs, sols, et plafonds des zones où sont manipulées les denrées doivent être facilement nettoyables et désinfectables (choisir des revêtements adéquats, c'est à dire en matériau imputrescible, résistant à la corrosion, lisses et lavables) ;
- L'exigüité des locaux est un facteur favorisant la contamination des aliments. Il faut donc veiller à disposer d'espace suffisant et à développer un volume d'activité compatible avec l'espace disponible ;
- Respecter le principe de « la marche en avant » : prévoir un circuit des denrées sans retour en arrière depuis la zone de réception des matières premières et des denrées intermédiaires jusqu'au conditionnement des produits finis ou le lieu de leur remise au consommateur ; veiller également à ce que le personnel (ou tout autre personne tel que livreur) n'ait pas à traverser les locaux de fabrication avant d'atteindre les vestiaires et de revêtir une tenue appropriée (ou les locaux de stockage) ;

- Veiller à séparer dans l'espace ou dans le temps les zones de préparation froide et de préparation chaude (afin d'éviter une altération des denrées froides du fait de la proximité de zones de cuisson) ;
- Veiller à séparer les zones d'épluchage, de laverie (secteurs sales) et les autres zones de manipulation des denrées (secteurs propres) . La plonge peut être implantée en secteur propre, à condition de réaliser une sectorisation ;
- L'ensemble des locaux doit être correctement éclairé ;
- Veiller à ce que l'évacuation des déchets ne constitue pas un risque de contamination des denrées, et notamment des matières entrantes (utiliser en particulier des poubelles fermées, avec élimination fréquente).
- Les denrées animales ou d'origine animale utilisées doivent provenir d'établissements agréés (les denrées portent alors une estampille sanitaire communautaire) ou « dispensés » de cet agrément;
- Le personnel doit porter une tenue adaptée et propre. De plus, il doit faire l'objet d'un suivi médical régulier, afin que l'aptitude à la manipulation des denrées soit vérifiée pour le personnel concerné ;
- Le personnel doit être régulièrement formé à l'hygiène ;
- Des nettoyages et désinfections doivent être réalisés systématiquement (comme leur nom l'indique, les détergents sont des produits de nettoyage, et les désinfectants des produits de désinfection). Pour réaliser un nettoyage et une désinfection, il faut donc passer successivement un produit détergent et un produit désinfectant, ou passer uniquement un produit à la fois détergent et désinfectant, avec une opération de nettoyage préalable pour éliminer les matières organiques, puis de désinfection (double passage obligatoire). Il faut de plus respecter les temps d'action et les températures prévus sur les notices d'utilisation et ne pas oublier la phase de rinçage obligatoire pour les produits les plus usuels. Une lecture attentive de l'étiquetage, et si nécessaire de la fiche technique qui peut être demandée au vendeur de ces produits, est donc nécessaire. La formalisation d'un plan de nettoyage/désinfection permet de programmer et d'optimiser les opérations à mettre en œuvre.

➤ CONCERNANT LES EQUIPEMENTS

- Les équipements doivent être facilement nettoyables et désinfectables, et en bon état d'entretien (le bois nu doit être proscrit en cuisine ou dans les salles de préparation ; les problèmes de rouille doivent être traités) ;
- Il faut veiller à conserver les fenêtres fermées pendant la production et/ou les équiper d'écran amovible de protection contre les insectes de type moustiquaire ;
- La capacité de stockage en froid doit être étudiée, de façon à être adaptée au volume produit et permettre de séparer les matières premières et les produits finis, semi-finis et entamés ;
- Le stockage en froid des produits semi-finis (c'est à dire les fabrications intermédiaires telles que les méléés, les produits tranchés, « entamés »,...) est à étudier, de façon à éviter une attente prolongée de ces produits à température ambiante ou un retour en arrière en vue d'un stockage dans la chambre froide matières premières ;
- L'opération de mise sous vide de produits est à réaliser en secteur propre, l'implantation de la machine est donc à prévoir en conséquence. Un lave-mains à commande non manuelle équipé de moyens hygiéniques de lavage et de séchage des mains devra être à proximité.
- Des dispositifs de lutte contre les rongeurs et contre les insectes doivent être mis en place ;
- La chaîne du froid (positive ou négative) doit être assurée depuis la livraison et le transport des denrées jusqu'à leur remise au consommateur. Des équipements adaptés doivent être prévus et les températures doivent être régulièrement vérifiées.
- Les dates limites de consommation doivent être validées et respectées. Les denrées périmées doivent immédiatement être jetées ;
- Dans le cadre des procédures de l'hygiène basées sur les principes de la démarche HACCP, des auto-contrôles microbiologiques sont à effectuer à une fréquence déterminée pour valider l'efficacité de ces mesures de maîtrise.

➤ CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT