



Restauration d'entreprise

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

Dans le domaine de la prévention des risques professionnels, l'INRS est un organisme scientifique et technique qui travaille, au plan institutionnel, avec la CNAMTS, les CRAM-CGSS et plus ponctuellement pour les services de l'État ainsi que pour tout autre organisme s'occupant de prévention des risques professionnels.

Il développe un ensemble de savoir-faire pluridisciplinaires qu'il met à la disposition de tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, médecin du travail, CHSCT, salariés. Face à la complexité des problèmes, l'Institut dispose de compétences scientifiques, techniques et médicales couvrant une très grande variété de disciplines, toutes au service de la maîtrise des risques professionnels.

Ainsi, l'INRS élabore et diffuse des documents intéressant l'hygiène et la sécurité du travail : publications (périodiques ou non), affiches, audiovisuels, site Internet... Les publications de l'INRS sont distribuées par les CRAM. Pour les obtenir, adressez-vous au service prévention de la Caisse régionale ou de la Caisse générale de votre circonscription, dont l'adresse est mentionnée en fin de brochure.

L'INRS est une association sans but lucratif (loi 1901) constituée sous l'égide de la CNAMTS et soumise au contrôle financier de l'État. Géré par un conseil d'administration constitué à parité d'un collège représentant les employeurs et d'un collège représentant les salariés, il est présidé alternativement par un représentant de chacun des deux collèges. Son financement est assuré en quasi-totalité par le Fonds national de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Les Caisses régionales d'assurance maladie (CRAM) et Caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les Caisses régionales d'assurance maladie et les Caisses générales de sécurité sociale disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service prévention composé d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité.

Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ils sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, CHSCT, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation.

Ils assurent la mise à disposition de tous les documents édités par l'INRS.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite.

Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle).

La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de deux ans et d'une amende de 150 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

Restauration d'entreprise

Synthèse établie par Monica Ferreira, Assistance juridique, INRS, Paris

Cet aide-mémoire met à la disposition du lecteur les principales données légales et réglementaires d'hygiène et de sécurité ayant pour but de protéger les salariés susceptibles de travailler ou de consommer dans un restaurant d'entreprise.

Les principaux textes complètent ce document.

Le secteur professionnel de la restauration regroupe plusieurs types d'entreprise, essentiellement la restauration commerciale (restaurant traditionnel, fast-food) et la restauration collective sociale. La restauration collective sociale est constituée par les établissements publics ou privés assurant un service de restauration à titre gratuit ou onéreux, et dont une partie au moins de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers. Elle regroupe, notamment, les restaurants scolaires, les restaurants des hôpitaux, les restaurants du secteur pénitentiaire ou militaire et les restaurants liés à une entreprise.

Le monde du travail est donc fortement concerné par la restauration sociale. Il apparaît, en effet, que la plupart des salariés sont amenés à prendre leur repas en cantine, dans des restaurants proches de l'entreprise ou même directement sur le lieu de travail. C'est souvent la politique sociale de l'entreprise qui détermine ces pratiques. En effet, la participation de l'employeur à la restauration des salariés revêt des formes différentes : aménagement d'un local, création d'un restaurant d'entreprise ou participation financière aux repas sous la forme de tickets restaurant.

Le Code du travail, dans son article R. 232-10, interdit aux travailleurs de prendre leurs repas dans les locaux affectés au travail. Cette interdiction a été édictée pour des considérations d'hygiène. Il s'agit de protéger le salarié des différentes nuisances qui peuvent exister dans les locaux, comme la présence de poussières ou de polluants par exemple. Toutefois, il peut être dérogé à cette interdiction sur autorisation de l'inspecteur du travail et après avis du médecin du travail, dès lors que l'activité exercée dans les locaux ne comporte pas l'emploi de substances ou de préparations dangereuses.

L'introduction et la fourniture de boissons dans l'entreprise sont également réglementées. Les boissons alcooliques à l'exception du vin, de la bière, du cidre, du poiré et de l'hydromel non additionnés d'alcool sont interdites. De l'eau potable et fraîche doit être mise à la disposition des travailleurs. Lorsque les conditions de travail entraînent les salariés à se désaltérer fréquemment, l'article R. 232-3-1 du Code du travail impose la distribution gratuite d'au moins une boisson non alcoolisée. La liste des postes de travail concernés par cette disposition est établie par l'employeur après avis du médecin du travail et du CHSCT (ou, à défaut, des délégués du personnel).

Un local de restauration aménagé dans l'entreprise permet bien souvent aux salariés de prendre leurs repas dans de bonnes conditions. Cependant, cet aménagement ne revêt pas un caractère obligatoire. En fait, l'aménagement de locaux dans l'entreprise, destinés à la restauration collective, dépend de l'effectif de salariés désirant prendre habituellement leurs repas dans l'entreprise. Ces modalités sont contenues dans l'article R. 232-10-1 du Code du travail.

Lorsque ce nombre de salariés est au moins égal à vingt-cinq, un réfectoire doit être aménagé. Il devra comporter des sièges et tables en nombre suffisant, un robinet d'eau potable fraîche et chaude pour dix salariés, un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et une installation permettant le réchauffage des repas. Lorsque le nombre de salariés désirant prendre habituellement leur repas est inférieur à vingt-cinq, un emplacement permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité doit être installé.

L'installation de ces différents locaux de restauration est toujours soumise à l'avis préalable du CHSCT ou, à défaut, des délégués du personnel.

Par ailleurs, dans les chantiers du bâtiment, une obligation de mettre à la disposition des salariés, qui prennent leur repas sur le chantier, un local réfectoire est édictée par l'article 190 du décret du 8 janvier 1965. Un tel local doit être pourvu de tables et de chaises en nombre suffisant, d'un appareil permettant d'assurer le réchauffage ou la cuisson des aliments et d'un garde-manger, destiné à protéger les aliments, d'une capacité suffisante et si possible d'un réfrigérateur. Il devra être tenu dans un état constant de propreté.

Dans tous les cas, la création d'un restaurant d'entreprise est également possible à l'initiative de l'employeur ou du comité d'entreprise. Un tel restaurant peut être propre à une entreprise ou commun à plusieurs entreprises d'une même zone géographique (restaurant inter-entreprises). Le restaurant d'entreprise peut être géré par l'entreprise elle-même, le comité d'entreprise ou un prestataire de services.

L'ouverture du restaurant d'entreprise ainsi que son exploitation sont soumises à des prescriptions réglementaires contraignantes. Concernant les formalités administratives, une déclaration préalable à l'ouverture du restaurant d'entreprise doit être transmise à la préfecture du département auprès de la direction des services vétérinaires. Cette déclaration est faite par la personne res-

ponsable de l'établissement de restauration sur un imprimé normalisé dont le modèle est fixé par l'annexe 3 de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Cette déclaration sera renouvelée à chaque changement d'exploitant ou lors de toute modification importante dans l'aménagement, l'équipement ou l'utilisation des locaux.

La conception et l'exploitation du restaurant sont également soumises à des prescriptions contraignantes et diverses. Il s'agit en effet de prévenir la contamination des denrées alimentaires mais également d'assurer la sécurité des travailleurs. À cet effet vont s'appliquer des textes réglementaires relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires, les dispositions du Règlement sanitaire départemental type ⁽¹⁾, les dispositions du Code du travail ou de textes réglementaires relatifs à la sécurité des matériels.

Les règles d'hygiène relatives à la restauration d'entreprise ont fait l'objet d'un texte réglementaire précis en 1980. Il s'agissait de 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. Ce texte, aujourd'hui abrogé, concernait toutes les formes de restauration, aussi bien les établissements à caractère social que les établissements de type commercial ou la vente ambulante.

Actuellement les textes de base en la matière sont le règlement communautaire CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Le règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. L'arrêté fixe les règles de conception des cuisines et des salles de restaurant d'entreprise, les prescriptions d'hygiène relatives aux installations et équipements, les règles d'hygiène concernant le personnel de restauration. La question de la préparation et de la conservation des denrées est également traitée.

Par ailleurs, des textes réglementaires intégrés ou non dans le Code du travail sont également applicables. Ils sont toutefois davantage orientés vers les prescriptions de sécurité relative aux matériels, aux locaux et à la protection du personnel.

⁽¹⁾ Le Règlement sanitaire départemental type est un document réglementaire fixant les règles d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme. Il est issu de décrets en Conseil d'État, pris après consultation du Conseil supérieur d'hygiène publique de France. Les domaines couverts sont notamment la prévention des maladies transmissibles, la lutte contre les bruits de voisinage ou la préparation, distribution, transport ou conservation des denrées alimentaires. Élaboré au niveau national, le Règlement sanitaire départemental type est ensuite repris au niveau départemental par les autorités préfectorales. Un arrêté préfectoral établit ainsi le Règlement sanitaire départemental applicable dans chaque département. Il s'inspire du Règlement sanitaire départemental type mais il peut également contenir des dispositions spéciales, propres au département en question. Il convient donc de se reporter au règlement sanitaire propre à chaque département pour prendre connaissance des prescriptions d'hygiène concernant les établissements de restauration et les denrées alimentaires.

SOMMAIRE

1. PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS	p. 3	<i>Prescriptions de sécurité</i>	p. 12
<i>Dispositions générales</i>	p. 3	Équipements de protection individuelle (EPI)	p. 12
Local de cuisine	p. 3	Formation continue	p. 12
Ustensiles et équipements	p. 6	<i>Surveillance médicale du personnel</i>	p. 13
Entretien des locaux et du matériel	p. 8	La surveillance médicale périodique	p. 13
Salles de restaurant	p. 9	Aptitude à la manipulation	p. 13
Prévention des incendies et évacuation	p. 10	des denrées alimentaires	p. 13
<i>Dispositions complémentaires pour les établissements fabricant à l'avance des préparations culinaires</i>	p. 10	3. PRESCRIPTIONS RELATIVES AU STOCKAGE ET À L'UTILISATION DES ALIMENTS	p. 14
Dispositions relatives aux locaux	p. 11	<i>Dispositions générales</i>	p. 14
Dispositions relatives à l'entretien	p. 11	Contrôles	p. 14
2. PRESCRIPTIONS RELATIVES À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES PERSONNELS DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE	p. 11	Mesures visant à prévenir la contamination des aliments	p. 15
<i>Règles d'hygiène du personnel</i>	p. 11	<i>Dispositions complémentaires pour les établissements fabricant à l'avance des préparations culinaires</i>	p. 17
Propreté	p. 11	ANNEXES	p. 18
Tenue vestimentaire	p. 11		
Interdiction de fumer	p. 11		
Équipements sanitaires	p. 11		
Postes de travail à sudation permanente	p. 12		

1. PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Dispositions générales

Local de cuisine

Marche en avant dans l'espace

La conception du local de cuisine repose sur des concepts généraux qui sont la séparation du secteur propre et du secteur souillé, le respect de la marche en avant et le non-entrecroisement des circuits. La circulaire du 10 août 1998 précise que le secteur souillé est le secteur qui est maintenu propre mais où sont manipulées ou stockées des matières premières brutes comme les végétaux ou des déchets potentiellement contaminants. Le secteur propre est le secteur où sont manipulés ou stockés des produits élaborés, nécessitant un niveau élevé de maîtrise hygiénique.

Pour respecter ces principes, les locaux et les postes de travail doivent être disposés de façon à assurer une progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis. Il s'agit de faire suivre aux produits un circuit les conduisant de l'aire de livraison aux locaux de stockage, puis à ceux de préparation, enfin à la cuisine sans retour par le secteur souillé qui les exposerait aux contaminations (terre, poussières et déchets véhiculant des microbes). L'acheminement des denrées vers les lieux d'entreposage, de préparation, de distribution ou de consommation doit suivre un circuit distinct de celui des déchets et ordures afin que les produits polluants (déchets, vaisselle sale) et les opérations polluantes (lavage de vaisselle) ne puissent contaminer les denrées et produits prêts à l'utilisation.

A. 29.09.1997, art. 6

Les secteurs souillés et les secteurs propres doivent être séparés explicitement. La circulaire du 10 août 1998 précise à ce sujet que la séparation la plus efficace est fournie dans la plupart des cas par des cloisons. Cependant, si les cloisons provoquent une gêne au travail, il est possible d'envisager une séparation fonctionnelle efficace.

Choix des matériaux

Le choix des matériaux doit être axé sur l'idée qu'il s'agit de prévenir au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires. Il s'agit de mettre le consommateur à l'abri de tout risque d'intoxication ou de toxi-infection alimentaire. Les matériaux doivent ainsi être faciles à nettoyer, lisses et empêcher la rétention d'eau. Plus précisément, 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 (sont concernés notamment les murs, portes, revêtements de sol, surfaces des différents équipements).

Les surfaces murales doivent être faciles à laver, en matériaux étanches et non absorbants et lisses, jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations.

Règlement CE n° 852-2004, annexe 2

Une certaine résistance aux chocs est également demandée.

A. 29.09.1997, art. 7

Les matériaux seront également conformes à la réglementation concernant les matériaux au contact des aliments et des denrées destinés à l'alimentation humaine.

Les textes de base sont rassemblés dans la brochure 1227 du *Journal officiel* : « Matériaux au contact des denrées alimentaires ».

À titre d'exemple, l'arrêté du 28 juin 1912, modifié, interdit des matériaux comme le cuivre, le zinc, le fer galvanisé et dans certaines proportions le plomb et l'arsenic pour le contact direct avec les denrées alimentaires.

Une circulaire du 27 juin 1980 a officialisé un document établi par le Syndicat national des équipements de grande cuisine (SYNEG), l'Association française du froid (AFF), Électricité de France (EDF) et le Centre national d'études et de recherche pour l'alimentation collective (CNERPAC). Ce document propose des directives générales à appliquer par les constructeurs de cuisines en matière d'hygiène. Plus précisément, il fixe les règles d'hygiène applicables aux matériels utilisés dans l'alimentation collective et lors de toute transformation de denrées alimentaires.

Dans les zones alimentaires (zones en contact direct avec les aliments), la circulaire n'autorise l'emploi du bois que pour les billots en bois debout utilisés pour le sectionnement des parties osseuses. Les planches à découper en bois dur sont tolérées, à condition qu'elles soient amovibles et faciles à nettoyer. Le bois est également admis lorsqu'il est recouvert d'un revêtement conforme à la réglementation (imputrescible, non poreux, résistant à l'usure, inerte vis-à-vis des aliments et des détergents).

Revêtement des sols

La réglementation indique que les sols des locaux de travail doivent être exempts de trous et de bosses et ne pas présenter de risques inacceptables d'accidents tels que glissades, chocs, brûlures.

Art. R. 235-3-3 du Code du travail et directive n°89/106/CEE sur les produits de construction

Le règlement CE n° 852-2004 précise que les revêtements de sols doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est

requis, sauf si les exploitants peuvent établir que d'autres matériaux utilisés conviennent.

En outre, dans le domaine de la restauration, le risque de glissade est particulièrement important du fait de la possible présence de graisses ou d'eau savonneuse sur les sols. Le revêtement choisi pour le sol des cuisines doit donc dans la mesure du possible, prévenir les risques de glissades ou chutes de plain-pied du personnel.

Il est à noter que la glissance d'un sol n'est pas exclusivement liée à la nature du matériau, mais dépend également de l'état des surfaces, des produits d'entretien utilisés ou des produits répandus sur le sol.

La Direction des risques professionnels de la CNAMTS recommande un certain nombre de produits pour revêtements de sols répondant aux critères d'hygiène et de sécurité. Cette liste est publiée dans un document intitulé « Revêtements de sols dans les locaux de fabrication de produits alimentaires répondant aux critères hygiène-sécurité-aptitude à l'utilisation ».

L'intégralité du document peut être obtenue auprès de la CNAMTS, Direction des risques professionnels, M. Liot, 26-50 avenue Professeur André Lemierre, 75986 Paris cedex 20. Tél. : 01 72 60 20 41.

Agencement des équipements

Les fenêtres et les différentes ouvertures sont conçues de manière à prévenir l'encrassement et équipées le cas échéant de systèmes de protection contre les insectes et facilement démontables.

Les angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettent le maintien en permanence de l'état de propreté.

Les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus sont 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 et les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires.

A. 29.09.1997, art. 7

La circulaire du 27 juin 1980 préconise que les assemblages des différents équipements soient conçus de manière à réduire au maximum les saillies, les rebords et les recoins afin d'éviter l'accumulation de matières organiques. En cas d'utilisation d'éléments de cuisines juxtaposés, ceux-ci doivent être strictement jointifs.

Eaux usées et déchets

Un système général d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales efficace doit être conçu et construit

de manière à éviter toute contamination des denrées alimentaires. Des systèmes hygiéniques de collecte et d'évacuation des déchets doivent être prévus. Ces équipements seront pourvus, le cas échéant, de commandes non manuelles pour leur ouverture et de sacs étanches à usage unique.

A. 29.09.1997, art. 7

Le stockage des déchets a lieu en dehors des locaux de conservation et de manipulation des aliments, dans des conteneurs équipés de couvercles. Le local de stockage sera conçu de manière à être maintenu propre en permanence et inaccessible aux rongeurs et aux insectes.

Ventilation

Caractéristiques de l'installation de ventilation

Le Code du travail, le Règlement sanitaire départemental type et l'arrêté du 29 septembre 1997 fixent des objectifs en matière d'aération et d'assainissement des locaux de travail. Ces principes sont applicables dans les cuisines de restauration collective. Pour que ces objectifs puissent être respectés lors de l'exploitation de l'installation, le maître d'ouvrage est tenu de respecter certaines prescriptions lors de la conception de l'installation.

Il doit ainsi, dans la limite de sa responsabilité, concevoir et réaliser les bâtiments et leurs aménagements de façon que les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner satisfassent aux dispositions des articles R. 232-5 à R. 232-5-8 du Code du travail qui fixent les règles d'aération et d'assainissement des locaux de travail.

Même s'il n'est pas responsable des installations de ventilation, le maître d'ouvrage doit, dans la mesure où il connaît la destination des locaux, réaliser les conditions permettant leurs aménagements ultérieurs. En effet, le Code du travail fixe également les règles générales de conception des installations de ventilation.

Le principe de base est que les installations de ventilation doivent assurer le renouvellement et l'assainissement de l'air en tous points des locaux. Par ailleurs, ces installations ne doivent pas provoquer, dans les zones de travail, de gêne ou d'inconfort résultant notamment de la vitesse, de la température et de l'humidité de l'air, des bruits et des vibrations.

Le système de ventilation sera construit de manière à faciliter l'accès aux filtres d'air et aux autres éléments devant être nettoyés ou remplacés. Ce système devra dans tous les cas éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre et les flux d'air nécessaires à la ventilation de la cuisine devront être captés obligatoirement dans une zone propre. Ces principes sont rappelés dans le règlement CE n° 852-2004, annexe 2.

La circulaire du 10 août 1998 rappelle qu'en application de l'arrêté du 25 juin 1980 les cuisines non isolées, doivent avoir une hotte d'extraction, plus une dépression permanente de la cuisine par rapport à la salle de restaurant.

Dans tous les cas, les polluants émis dans les cuisines doivent être captés au voisinage de leur émission.

L'article 130-3 du Règlement sanitaire départemental type indique que si ces locaux sont situés en sous-sol, la ventilation doit être mécanique et l'air introduit dans le local doit faire l'objet d'une filtration préalable. Les fourneaux et les chaudières dégagant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers des appareils. Toutefois, dans le cas d'appareils chauffés au gaz, les produits de combustion et les buées peuvent être évacués par un conduit commun de section suffisante, construit selon les règles de l'art. Des précautions seront prises pour éviter les refoulements, en particulier le conduit aura une hauteur suffisante et sera surmonté d'un aspirateur statique assurant la constance du tirage.

Débats de ventilation

Les cuisines sont considérées comme des locaux à pollution spécifique, c'est-à-dire des locaux dans lesquels des substances dangereuses ou gênantes sont émises sous forme de gaz, vapeurs, aérosols solides ou liquides autres que celles qui sont liées à la seule présence humaine ou des locaux qui contiennent des sources de micro-organismes potentiellement pathogènes.

Dans ces locaux, les concentrations moyennes en poussières totales et alvéolaires de l'atmosphère inhalée par une personne, évaluées sur une période de huit heures, ne doivent pas dépasser respectivement 10 et 5 milligrammes par mètre cube d'air.

Code du travail, art. 232-5-5

À cet effet, le Règlement sanitaire départemental type indique en son article 130-3 que la ventilation installée doit permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson.

Dans les locaux à pollution spécifique, le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité des polluants émis. Le Règlement sanitaire départemental type, en son article 64-2, donne quelques indications quant au débit minimal d'air neuf à introduire par occupant dans les cuisines collectives (voir tableau ci-contre).

Ces débits ne sont valables que dans le cas d'une ventilation indépendante de ces pièces de service à pollution spécifique.

Destination des locaux	Débit minimal d'air neuf en mètres cubes par heure (selon le nombre de repas servis)
Cuisines collectives	
Office relais	15/repas
Moins de 150 repas servis simultanément	25/repas
De 150 à 500 repas servis simultanément	20/repas (avec un minimum de 3 750 m ³ /heure)
De 501 à 1 500 repas servis simultanément	15/repas (avec un minimum de 10 000 m ³ /heure)
Plus de 1 500 repas servis simultanément	10/repas (avec un minimum de 22 500 m ³ /heure)

Éclairage

Éclairage naturel

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

A. 29.09.1997, art. 7

Le Code du travail, en son article R. 235-2, indique que les bâtiments doivent être conçus et disposés de manière que la lumière naturelle puisse être utilisée pour l'éclairage des locaux destinés à être affectés au travail. Une dérogation est permise lorsque la nature technique des activités s'y oppose.

Les locaux doivent comporter à hauteur des yeux des baies transparentes donnant sur l'extérieur sauf en cas d'incompatibilité avec la nature des activités envisagées. Ces dispositions s'imposent aux maîtres d'ouvrage lors de la construction de locaux neufs mais également aux chefs d'établissement qui procèdent au réaménagement de locaux.

La circulaire du 28 juin 1990 apporte quelques précisions quant aux locaux de travail soumis à l'obligation d'éclairage naturel et quant à la nature des activités qui peuvent se révéler incompatibles avec l'existence de baies extérieures.

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, comme les salles de découpe de la viande. 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 à leur fonction de vue sur l'extérieur, bien protégées du rayonnement solaire direct et éloignées des activités les plus sensibles. Les vitrages de ces baies pourront, de surcroît, être constitués de glaces spéciales qui réfléchissent et absorbent la quasi-totalité des rayonnements néfastes. Cette protection contre les effets directs du jour est prévue par l'article R. 232-7-4 du Code du travail.

La circulaire du 28 juin 1990 indique en outre que pour les locaux de traitement de produits alimentaires, l'exigence de parois facilement nettoyables pour des raisons d'hygiène ne fait pas obstacle non plus à la mise en place de baies vitrées. En effet, dès lors qu'elles sont convenablement disposées dans une paroi, rien ne s'oppose à leur nettoyage facile. Les baies pourront de surcroît, pour supprimer tout problème de joint, être des baies fixes.

Valeurs minimales d'éclairage

Le maître d'ouvrage doit concevoir l'éclairage de telle sorte qu'il satisfasse aux dispositions relatives à l'utilisation des locaux de travail contenues dans les articles R. 232-7-1 à R. 232-7-8 du Code du travail. Ces articles fixent notamment les niveaux d'éclairage requis et les règles de luminance et de rendu des couleurs. Pendant la présence du personnel dans les locaux de travail, la valeur minimale d'éclairage à respecter est de 120 lux. Dans les zones de travail, le niveau d'éclairage sera en outre adapté à la nature et à la précision des travaux à effectuer. Dans ce cas, l'éclairage sera obtenu le cas échéant par des éclairages localisés de la zone de travail en complément de l'éclairage général.

Le maître d'ouvrage consigne dans un document qu'il transmet au chef d'établissement utilisateur les niveaux minimaux d'éclairage, pendant les périodes de travail, des locaux ainsi que les éléments d'information nécessaires à la détermination des règles d'entretien du matériel.

Installations frigorifiques

Des installations ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler celles-ci.

Les dispositions relatives aux installations frigorifiques sont contenues dans divers textes réglementaires, en particulier l'article 7 de l'arrêté du 29 septembre 1997, l'arrêté du 30 septembre 1957 et l'arrêté du 5 novembre 1997.

Les établissements assurant un service de restauration sociale doivent être équipés d'installations frigorifiques adaptées, de capacité suffisante au regard de l'activité de l'établissement et équipés au moins de thermomètres à lecture directe.

Les chambres froides de plus de 10 m³ seront équipées de systèmes d'enregistrement adéquats de la température et d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne qui se trouverait accidentellement enfermée à l'intérieur de donner l'alarme. Le décret du 5 novembre 1997 dispose que le système d'enregistrement des températures de ces chambres doit être automatique pour ce qui concerne le stockage des produits surgelés. Pour les autres produits, la circulaire du 10 août 1998 précise que l'enregistrement peut être manuel (fiche ou cahier d'enregistrement) ou automatisé (enregistreur de températures).

Les portes de ces types de chambres doivent pouvoir être ouvertes manuellement par toute personne se trouvant à l'intérieur des chambres. Les installations frigorifiques doivent également comporter, à l'extérieur et au voisinage immédiat de chacune des portes, un voyant lumineux s'éclairant lorsque la chambre est elle-même éclairée pour permettre au personnel d'y travailler.

Alimentation en eau

L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante. Les éviers ou tous autres dispositifs de lavage des aliments doivent disposer d'une alimentation suffisante en eau potable, chaude et froide selon les besoins en rapport avec l'activité. L'eau non potable, utilisée notamment pour la production de vapeur, l'alimentation des installations frigorifiques, la lutte contre l'incendie doit circuler dans des réseaux séparés, sans contacts avec les denrées alimentaires, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinés à la consommation humaine ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

A. 29.09.1997, art. 9

Ustensiles et équipements

Application des textes réglementaires relatifs à la conception des équipements de travail

Les machines utilisées en restauration entrent dans le champ d'application des décrets 92-765, 92-766, 92-767 du 29 juillet 1992. Les deux premiers textes fixent les procédures de certification de conformité des matériels et les formalités à respecter lors de la mise sur le marché.

Le décret 92-767 fixe les règles techniques applicables à toutes les machines neuves, auxquelles s'ajoutent un certain nombre de règles supplémentaires spécifiques à certaines catégories de matériels. Toutes ces règles techniques sont listées dans l'annexe I de l'article R. 233-84 du Code du travail.

Le principe de cette réglementation est d'intégrer la sécurité dès le stade de conception de la machine. Celles-ci doivent être aptes, par construction, à assu-

rer leur fonction, à être réglées, entretenues sans que les personnes soient exposées à un risque lorsque ces opérations sont effectuées dans les conditions prévues par la notice d'instructions.

Les mesures prises visent à supprimer les risques pour la sécurité ou la santé pendant la durée d'existence prévisible de la machine, y compris les phases de montage et de démontage. Les prescriptions techniques à respecter lors de la conception d'une machine contenues dans l'annexe I de l'article R. 233-84 du Code du travail sont classées en fonction du risque particulier qu'elles prétendent prévenir : risque mécanique, risques dus à l'énergie électrique, au bruit, risque d'incendie...

Prescriptions supplémentaires pour les machines alimentaires

Des règles supplémentaires sont fixées pour certaines catégories de machines. Ainsi, en complément aux règles techniques, les machines destinées à la préparation et au traitement des denrées alimentaires, notamment à leur cuisson, refroidissement, remise en température, lavage, manutention, conditionnement, stockage, distribution doivent être conçues et construites de manière à éviter les risques d'infection, de maladie et de contagion.

Les règles techniques à observer sont les suivantes :

- la machine doit être conçue et construite de manière que les matériaux qui la constituent, en contact ou pouvant être mis en contact avec les denrées alimentaires, puissent être nettoyés avant chaque utilisation ;

- toutes les surfaces ainsi que leur raccordement doivent être lisses ; elles ne doivent posséder ni rugosité ni anfractuosités pouvant abriter des matières organiques ;

- les assemblages doivent être conçus de manière à réduire le plus possible les saillies, les rebords et les recoins. Ils doivent, dans la mesure du possible, être réalisés par soudure ou par collage continu ;

- toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent pouvoir être facilement nettoyées et désinfectées, éventuellement après enlèvement de parties facilement démontables. Les surfaces intérieures doivent être accordées par des congés de rayon suffisant pour permettre un nettoyage complet ;

- les liquides provenant des denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage, de désinfection et de rinçage doivent pouvoir s'écouler vers l'extérieur de la machine sans rencontrer d'obstacles, éventuellement dans une position de nettoyage ;

- la machine doit être conçue et construite pour éviter toute infiltration de liquide, toute accumulation de matières organiques ou pénétration d'êtres vivants, notamment d'insectes, dans des zones non nettoyables ;

- la machine doit être conçue et construite pour que des produits auxiliaires, tels que les lubrifiants, ne puissent entrer en contact avec les denrées alimentaires. Si nécessaire, la machine doit être conçue et construite pour permettre de s'assurer que cette règle est respectée en permanence.

Application des textes réglementaires relatifs à l'utilisation des équipements de travail

Les règles d'utilisation des équipements de travail contenues dans le Code du travail sont également applicables aux machines alimentaires. Ces règles sont issues des décrets 93-40 et 93-41 du 11 janvier 1993.

L'article L. 233-5-1 du Code du travail pose à cet égard une obligation générale de sécurité à destination des utilisateurs de machines. Il dispose, en effet, que les équipements de travail utilisés dans les établissements doivent être équipés, installés, utilisés, réglés et maintenus de manière à préserver la sécurité et la santé des travailleurs.

Les règles d'utilisation des équipements de travail concernent notamment les éléments mobiles de transmission d'énergie ou de mouvement, les protecteurs et dispositifs de protection, le marquage des organes de service, la mise en marche des équipements, les dispositifs d'alerte et d'arrêt d'urgence, les opérations de réglage et de maintenance.

Appareils à pression

Les machines utilisées dans les cuisines peuvent être également intéressées par les textes réglementaires relatifs aux appareils destinés à être employés dans certaines limites de tension et les textes relatifs aux appareils à pression.

Concernant les appareils à pression de vapeur, c'est un décret du 13 décembre 1999 qui sert de texte de référence pour la conception des appareils.

Pour les utilisateurs de ce type d'appareils, l'arrêté du 15 mars 2000 modifié fixe des périodicités de contrôle pour les appareils en exploitation. Ainsi des inspections périodiques sont prévues afin de vérifier que les appareils peuvent être maintenus en service dans des conditions satisfaisantes. Elles sont réalisées le plus souvent par une personne compétente apte à reconnaître les défauts des équipements sous pression concernés.

Appareils électriques

Les matériels électriques destinés à être utilisés à une tension nominale alternative comprise entre 50 et 1 000 volts ou ceux destinés à être utilisés à une tension nominale continue comprise entre 75 et 1 500 volts sont soumis au décret 95-1081 du 3 octobre 1995. Ce texte fixe les règles et les conditions principales de sécurité applicables aux matériels électriques.

Les prescriptions édictées sont relatives à la protection contre les contacts directs ou indirects, l'isolation, les surcharges, la température, le marquage CE et la déclaration de conformité.

L'article R. 233-83-1 du Code du travail exclut du champ d'application de la réglementation « machines », les machines qui par nature exposent davantage aux risques d'origine électrique qu'aux risques d'origine mécanique. De tels équipements sont soumis aux règles de sécurité concernant le risque électrique. Ce partage du champ d'application entre les textes réglementaires relatifs à la conception des machines et les textes relatifs à la conception des appareils électriques est cependant quelquefois malaisé, lorsqu'il s'agit pour certains appareils d'évaluer quel est le risque prédominant. La règle étant que les textes relatifs aux machines s'appliquent lorsque le risque mécanique est prédominant même si la machine emploie par ailleurs le courant électrique pour fonctionner. C'est pourquoi le ministère du Travail a indiqué dans une lettre du 11 février 1993 une liste de matériels électriques ne relevant pas en principe de la réglementation « machines ». Dans le domaine des cuisines sont cités les fours, cuisinières, hottes de cuisine, machines à laver la vaisselle. Ces appareils relèveront donc de la réglementation « basse tension ».

Entretien des locaux et du matériel

Afin de limiter tout risque de contamination, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ainsi que l'ensemble des équipements doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien permanent. L'objectif est d'assurer l'hygiène du matériel qui entre directement en contact avec les aliments et de garder sain l'environnement des aliments.

Plan de nettoyage

Le responsable de l'établissement établit, par écrit, un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires, des sanitaires et du matériel.

A. 29.09.1997, art. 12

Ce plan indique pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux :

- la fréquence et les moments de la journée où les opérations de nettoyage sont effectuées ;
- les modalités d'utilisation des produits de nettoyage (dilution, rinçage éventuel) ;
- le responsable des différentes opérations de nettoyage ;
- les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Interdiction de la sciure

Dans les locaux où les denrées alimentaires sont entreposées, manipulées ou préparées, l'utilisation de

la sciure et le balayage à sec sont interdits, ainsi que l'emploi de tout produit et tout procédé de nettoyage ou de désinfection inadapté.

A. 29.09.1997, art. 10

Fréquence de nettoyage des plats et des ustensiles

L'article 130-6 du Règlement sanitaire départemental type indique que tous les ustensiles servant à la préparation et à la conservation des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couverts, passoirs doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils sont nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire.

Le matériel en cuivre et en fer doit faire l'objet d'un soin particulier.

Les tables à découper et à préparer sont tenues constamment propres et nettoyées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivie d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination.

Produits de nettoyage autorisés

La liste des produits de nettoyage autorisés est donnée par l'arrêté du 8 septembre 1999, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. La circulaire du 10 août 1998 rappelle que l'homologation des produits d'entretien et de nettoyage est obligatoire pour les établissements de restauration collective. Les produits homologués comportent le plus souvent des fiches techniques d'utilisation très précises en matière de dilution et de temps de contact.

Entretien des machines et des équipements

Les machines et installations doivent être entretenues et vérifiées régulièrement conformément aux dispositions du Code du travail et aux textes pris pour son application. L'arrêté du 5 mars 1993 soumet certains équipements à une obligation de vérifications générales périodiques et peut servir de guide en l'absence de texte spécifique pour certaines machines employées en cuisine. D'une manière générale, il convient également de se reporter à la notice des appareils.

Certains textes fixent néanmoins des périodicités particulières. Ainsi, les installations de ventilation doivent être entretenues et vérifiées conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 octobre 1987. Les contrôles sont en principe annuels et effectués par une personne compétente.

Le règlement du 25 juin 1980 applicable aux établissements recevant du public ⁽²⁾ indique que les

⁽²⁾ Pour connaître le type de restaurants assujettis, il convient de se reporter aux articles N1 et N2 du règlement ERP.

conduits d'évacuation dans les cuisines doivent être entretenus régulièrement et ramonés au moins une fois par semestre. Le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses doit être nettoyé complètement au moins une fois par an. Les filtres doivent être nettoyés aussi souvent qu'il est nécessaire et au minimum une fois par semaine.

Règlement du 25 juin 1980, art. GC 18

Les fours à combustible liquide ou gazeux sont vérifiés et inspectés conformément aux dispositions de l'arrêté du 3 novembre 1977 (vérification mensuelle du système d'évacuation des fumées et thermostats et inspection semestrielle des brûleurs et canalisations par exemple).

Stockage des produits de nettoyage

Les désinfectants, les insecticides et les substances et préparations dangereuses 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 sont également entreposés dans un local ou un meuble spécialement affecté à cet usage.

A. 29.09.1997, art. 13

Salles de restaurant

Le principe général contenu dans l'arrêté du 29 septembre 1997 (art. 30) et dans le Règlement sanitaire départemental type (art. 152) est que les salles de restaurant et les locaux similaires ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement ou de l'usage qui en est fait, un risque d'insalubrité pour les denrées.

Interdiction concernant les animaux

Dans ces locaux, la présence d'animaux de compagnie est interdite, à l'exception des chiens guides d'aveugle.

Prescriptions d'hygiène

Les murs, plafonds, cloisons, sols et meubles sont maintenus en bon état de propreté permanent. Le nettoyage et le lavage du sol sont effectués au minimum après chaque journée de travail. Les matériels pouvant se trouver en contact avec les denrées et l'eau de boisson sont tenus en parfait état de propreté et changés aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les tables sont recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière. Les nappes en tissus sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de nappes de papier renouvelables à chaque client. Les

carafes d'eau doivent être vidées et maintenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, et lavées après chaque service.

La vaisselle ébréchée est retirée du service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments, afin d'éviter toute souillure.

La vaisselle doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés, ou, à défaut, sur des tables et dans ce cas recouverte d'un linge propre.

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

Règlement sanitaire départemental type, art. 152

A. 29.09.1997, art. 30

Installations sanitaires

Les restaurants sont équipés de sanitaires réservés aux consommateurs (cabinets d'aisances et lavabos), maintenus en constant état de propreté et de bon fonctionnement. Ils sont pourvus de papier hygiénique.

A. 29.09.1997, art. 30

Les cabinets ne doivent en aucun cas communiquer directement avec la salle de restauration ou les locaux renfermant des denrées alimentaires. Les lavabos sont équipés de produits de nettoyage et annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances.

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

Règlement sanitaire départemental type, art. 152

Ventilation

Les salles de restauration sont des locaux à pollution non spécifique. Dans ces locaux, l'aération a lieu soit par ventilation mécanique soit par ventilation naturelle. L'article R. 232-5-2 du Code du travail indique que l'aération exclusive par ouverture de fenêtres ou autres ouvrants donnant directement sur l'extérieur est autorisée lorsque le volume par occupant est de 24 m³. Lorsque l'aération est assurée par des dispositifs de ventilation, le débit minimal d'air neuf à introduire par occupant est de 30 m³ par heure.

Plats distribués en libre-service

Les meubles de distribution de plats en libre-service sont aménagés de façon que les aliments proposés soient tenus à l'abri de toute souillure éventuelle et que les manipulations indésirables de la part des consommateurs soient limitées.

A. 29.09.1997, art. 31

Prévention des incendies et évacuation

Sources réglementaires

Les dispositions du Code du travail relatives à la prévention des incendies et à l'évacuation sont applicables aux cuisines et restaurants d'entreprise. Ces dispositions sont contenues dans les articles R. 232-12 à R. 232-12-22 et R. 235-4 à R. 235-4-16.

La réglementation de sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public n'est pas applicable sauf si des personnes extérieures à l'entreprise ⁽³⁾ sont admises dans le restaurant et portent l'effectif à un taux supérieur ou égal à l'un des chiffres suivants :

- 100 personnes en sous-sol ;
- 200 personnes en étages, galeries et autres ouvrages en élévation ;
- 200 personnes au total.

Les chefs d'entreprise peuvent néanmoins s'y référer. Le principe général est que les chefs d'établissement doivent prendre les mesures nécessaires pour que tout commencement d'incendie puisse être rapidement et efficacement combattu, dans l'intérêt du sauvetage du personnel.

Dégagements

L'article R. 232-12-2 du Code du travail énonce que les locaux de travail doivent posséder des dégagements (portes, couloirs, circulations, escaliers, rampes) répartis de manière à permettre une évacuation rapide de tous les occupants dans des conditions de sécurité maximale. Le nombre et la largeur des dégagements dépendent de l'effectif théorique des personnes susceptibles d'être présentes dans l'établissement. Cet effectif est évalué par le chef d'établissement en tenant compte du personnel et du public susceptible d'être admis dans l'établissement.

Les articles R. 232-12-3 et R. 235-4-3 du Code du travail fixent le nombre et la largeur des dégagements des locaux en fonction du nombre de personnes susceptibles de les emprunter. Ces règles concernent respectivement les locaux existants et les locaux à construire ou à aménager.

Dans les établissements de restauration susceptibles de recevoir du public, le calcul du public est fait suivant les règles contenues dans la réglementation incendie applicable dans les établissements recevant du public. Pour les restaurants, les règles de calcul sont contenues dans l'article N2 du Règlement de sécurité incendie ERP du 25 juin 1980. À savoir, l'effectif maximal du public, déduction faite des aménagements fixes autres que les tables et les sièges, est déterminé selon une densité d'occupation de :

- une personne par m² dans les zones à restauration assise ;
- deux personnes par m² dans les zones à restauration debout ;
- trois personnes par m² dans les files d'attente.

Matériel de lutte contre l'incendie

Le Code du travail fixe également les règles relatives au sauvetage du personnel en cas d'incendie. Ces dispositions sont également applicables aux maîtres d'ouvrage lors de la construction des locaux. Ainsi, l'article R. 232-12-17 du Code du travail impose l'installation d'extincteurs en nombre suffisant et maintenus en bon état de fonctionnement et appropriés aux risques. Un extincteur portatif à eau pulvérisée de six litres minimum doit être installé par 200 m² de plancher, avec au minimum un extincteur par niveau. Si cela est jugé nécessaire, les locaux sont également équipés de robinets d'incendie armés, de colonnes sèches, de colonnes humides, d'installations de détection automatique d'incendie.

Consigne d'incendie

Une consigne d'incendie doit être rédigée et affichée de manière apparente dès lors que plus de cinquante personnes sont susceptibles d'être occupées ou réunies habituellement dans les locaux.

La consigne est affichée dans chaque local dont l'effectif est supérieur à cinq personnes ou dans chaque dégagement. Elle indique le matériel d'extinction et de secours mis à disposition, le personnel chargé de mettre le matériel en action et de diriger l'évacuation du personnel et éventuellement du public.

Elle indique également les moyens d'alerte et les personnes chargées d'avertir les secours.

Code du travail, art. R. 232-12-20

Consignes particulières de sécurité

L'article N20 du Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public prévoit en outre que dans les restaurants, des consignes spéciales portées fréquemment à la connaissance du personnel doivent lui rappeler certaines interdictions dans un but de prévention des incendies.

Ces consignes indiquent qu'il est interdit de :

- faire sécher auprès des appareils de cuisson des chiffons, des torchons et des serviettes ;
- projeter de la graisse ou de l'huile dans les foyers pour y provoquer des « coups de feu » ;
- entreposer des emballages vides (même momentanément) dans un local ouvert au public.

Dispositions complémentaires pour les établissements fabriquant à l'avance des préparations culinaires

Sont concernées par ces dispositions, les cuisines fabriquant sur place des préparations culinaires des-

⁽³⁾ L'article R. 123-2 du Code de la construction indique que sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement à quelque titre que ce soit en plus du personnel. Dans le domaine de la restauration d'entreprise, le public est constitué par les personnes ne faisant pas partie des entreprises liées à l'établissement de restauration.

tinées 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.

A. 29.09.1997, art. 34

Dispositions relatives aux locaux

Obligation de locaux séparés

Afin d'éviter la contamination des denrées, ces établissements doivent disposer de locaux ou enceintes spécifiques et séparés nécessaires à leur activité, au besoin réfrigérés. Ces locaux sont réservés à l'élaboration des préparations froides, aux opérations de conditionnement-allotissement lorsque ces opérations sont conjointes, aux opérations de conditionnement et reconditionnement et à l'entreposage des préparations culinaires élaborées à l'avance, réfrigérées, surgelées ou congelées aux températures requises avant expédition.

A. 29.09.1997, art. 35

Dispositions relatives à l'entretien

Récipients

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

A. 29.09.1997, art. 35

Les conditionnements et les emballages vides sont entreposés avant leur utilisation dans des conditions hygiéniques permettant d'éviter toute contamination. Les récipients destinés au transport des préparations culinaires élaborées à l'avance sont nettoyés sans délai, désinfectés par un procédé adéquat et rincés, après leur utilisation.

A. 29.09.1997, art. 39

2. PRESCRIPTIONS RELATIVES À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES PERSONNELS DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

Règles d'hygiène du personnel

Le principe général contenu dans la réglementation est que toutes les précautions doivent être prises afin que le personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés. Les règles d'hygiène à respecter sont contenues dans le Règlement sanitaire départemental type (art. 132) et dans l'arrêté du 29 septembre 1997 (art. 27 à 29).

Propreté

Les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, emballage, transformation, conditionnement, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

A. 29.09.1997, art. 27

Tenue vestimentaire

Le personnel doit porter des vêtements de travail propres et adaptés. À l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent :

- des chaussures réservées au travail ;
- une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure ;
- un masque bucco-nasal au besoin ;
- des gants à usage unique.

A. 29.09.1997, art. 27

Interdiction de fumer

Le décret 92-478 du 29 mai 1992, fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les locaux affectés à un usage collectif, pose le principe de l'interdiction de fumer dans les locaux affectés à la restauration collective (art. 4). Par ailleurs, une signalisation apparente doit être apposée dans ces locaux afin de rappeler ce principe et indiquer les emplacements mis à la disposition des fumeurs.

De son côté, l'arrêté du 29 septembre 1997 (art. 11) édicte une interdiction de fumer dans les locaux d'entreposage ou de manipulation des denrées et dans ceux utilisés pour les opérations de nettoyage.

Équipements sanitaires

Le principe général inscrit aux articles R. 232-2 et suivants du Code du travail est que les employeurs doivent mettre à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos et des cabinets d'aisances. Ces locaux sont aérés et éclairés convenablement (la valeur minimale d'éclairage étant de 120 lux).

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

Cabinets d'aisances

Cette obligation revêt une importance particulière dans le domaine de la restauration collective où le personnel amené à manipuler les denrées alimentaires est astreint à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. C'est ainsi que les établissements de restauration collective à caractère social doivent comporter des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine (cabinets d'aisances à l'anglaise, raccordés à un système d'évacuation efficace et équipés de distribu-

teurs de papier hygiénique approvisionnés en permanence et ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires).

A. 29.09.1997, art. 7.

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

Le Règlement sanitaire départemental type précise en son article 67 que le sol des locaux sanitaires, leurs parois et leurs plafonds doivent être en matériaux lisses, imperméables, imputrescibles et résistant à un nettoyage fréquent.

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 (exemple : lave-mains à commande au pied ou au genou).

A. 29.09.1997, art. 7

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.

Règlement sanitaire départemental type, art. 132

Vestiaires

Des locaux servant de vestiaires doivent être aménagés. Ils seront suffisamment spacieux, réservés à l'usage du personnel et conçus de manière à éviter la contamination des vêtements de travail.

A. 29.09.1997, art. 7

La circulaire du 10 août 1998 précise que des meubles et des casiers de rangement particuliers doivent être affectés au personnel même si les locaux vestiaires sont communs à plusieurs types de personnels.

De son côté, l'article R. 232-2-2 du Code du travail indique que les armoires vestiaires sont ininflammables, individuelles, munies d'un cadenas et à double compartiment.

La dimension des armoires vestiaires est indiquée par la circulaire du 18 décembre 1947. La hauteur des armoires est au minimum de 1,80 m. Elles seront munies d'une tablette pour la coiffure et d'une tringle porte-cintre.

Postes de travail à sudation permanente

Mise à disposition de boissons

L'article R. 232-3-1 du Code du travail stipule que pour ces postes de travail, qui entraînent les travailleurs à se désaltérer fréquemment, l'employeur doit mettre à la disposition du personnel, au moins une boisson non alcoolisée, en plus de la mise à

disposition d'eau potable et fraîche qui s'impose dans toutes les entreprises. Dans la liste des postes de travail exposant à une sudation permanente, donnée par l'arrêté du 11 août 1961, figurent les cuisines de restaurant ou de cantine.

Les boissons mises à la disposition du personnel sont à base d'eau potable, fraîche ou chaude. Les aromatisants utilisés doivent tirer moins d'un degré d'alcool et n'avoir aucune action pharmacodynamique marquée. Le choix des aromatisants est fixé compte tenu des désirs exprimés par les intéressés, après avis du médecin du travail et du CHSCT (ou, à défaut, des délégués du personnel). Les boissons peuvent également être mises à la disposition des travailleurs toutes préparées.

Prescriptions de sécurité

Équipements de protection individuelle (EPI)

Le chef d'établissement prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs.

À cet effet, l'article L. 230-2 du Code du travail indique qu'il appartient à l'employeur d'évaluer les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, y compris dans le choix des procédés de fabrication, des équipements de travail et dans la définition des postes de travail. À l'issue de cette évaluation, l'employeur prend les mesures de prévention et de sécurité qui s'imposent. Si nécessaire, des EPI adaptés sont mis à la disposition des salariés et l'employeur veille à leur utilisation effective. Les articles R. 233-1 et R. 233-1-3 du Code du travail énoncent en outre que le chef d'établissement doit mettre, en tant que de besoin, les EPI appropriés aux risques à prévenir.

Dans le domaine de la restauration collective, les textes réglementaires n'imposent pas expressément le port d'EPI déterminés. C'est une évaluation des risques propres à chaque poste qui permettra de déterminer les mesures de protection à adopter. Dans la pratique, il est recommandé de porter des chaussures de sécurité résistantes au glissement et, le cas échéant, avec embout de sécurité. Les risques les plus fréquents d'accident étant les glissades, chutes d'objets lourds, coupures et projection de liquides.

Formation continue

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.

A. 29.09.1997, art. 29

Surveillance médicale du personnel

La surveillance médicale périodique

Aptitude

Le Code du travail précise que les salariés doivent faire l'objet d'un examen médical au moment de l'embauche.

Dans le cadre de la surveillance médicale renforcée, l'examen médical est ensuite renouvelé au moins annuellement.

L'article R. 241-48 du Code du travail indique à cet effet que l'examen médical a pour but de rechercher notamment si le salarié n'est pas atteint d'une affection dangereuse pour les autres travailleurs et de s'assurer qu'il est médicalement apte au poste de travail occupé.

Le médecin du travail peut prescrire les examens complémentaires nécessaires à la détermination de l'aptitude médicale au poste de travail et notamment au dépistage des affections comportant une contre-indication à ce poste de travail ou au dépistage notamment des maladies à caractère professionnel prévues à l'article L. 461-6 du Code de la sécurité sociale (exemple : maladies infectieuses ou parasitaires transmises à l'homme par des animaux ou débris d'animaux) ou encore au dépistage des maladies dangereuses pour l'entourage.

En l'absence de recommandations officielles pour ce secteur professionnel, le médecin du travail est seul juge de la nature des éventuels examens complémentaires à effectuer. Ces examens doivent être destinés à préciser l'aptitude médicale de la personne. Ils ne sauraient s'inscrire dans le cadre d'une quelconque démarche de suivi de la qualité du produit fini. En cas de litige avec l'employeur sur la nature ou la fréquence de ces examens complémentaires, le différent est soumis au médecin inspecteur du travail.

Surveillance médicale spéciale

Les personnels des restaurants d'entreprise sont soumis à la surveillance médicale spéciale prévue par l'arrêté du 11 juillet 1977.

Ainsi, le personnel effectuant de façon habituelle des travaux de préparation, de conditionnement, de conservation et de distribution de denrées alimentaires est soumis à une surveillance médicale spéciale, sur la base d'une heure par mois pour 10 salariés.

Un examen avant l'embauche est obligatoire.

La fréquence et la nature des examens que comporte cette surveillance médicale particulière sont laissées à l'appréciation du médecin du travail.

La circulaire du 29 avril 1980 précise que l'examen annuel clinique dont la nature est laissée à l'appréciation du médecin du travail, n'est qu'un élément de cette surveillance. En effet celle-ci est essentiellement

constituée par l'information et l'éducation sanitaire du personnel, la surveillance de la propreté des locaux et des installations de travail ainsi que celles destinées à la conservation des aliments préparés à l'avance.

Aptitude à la manipulation des denrées alimentaires

Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré médicalement apte à effectuer ces manipulations.

Cette vérification n'impose pas la pratique systématique d'examens complémentaires, à la recherche d'un portage d'agents biologiques pouvant contaminer les préparations alimentaires. L'examen clinique annuel et les éventuels examens complémentaires, décidés au cas par cas, ne constituent qu'un aspect de la mission du médecin du travail dans l'entreprise : l'information et la formation du personnel au respect des règles d'hygiène et au port des équipements de protection (protection individuelle ou protection du produit fini), la surveillance de la propreté des locaux et des appareils, des installations sanitaires mises à disposition sont autant de point où le médecin du travail pourra utilement exercer sa fonction de conseiller de l'entreprise.

Affections médicales interdisant la manipulation de denrées alimentaire

Le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 dispose, en son article 21, que la manipulation de denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer. Il prévoit en outre, la possibilité d'établir par arrêté des listes de maladies et affections qui rendent ceux qui en sont atteints, susceptibles de contaminer les denrées.

Un arrêté du 10 mars 1977 a été édicté en ce sens. Cet arrêté relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale prévoit pour le personnel affecté au travail et à la manipulation des denrées, la production d'un certificat médical établissant, suivant les cas, soit que rien ne s'oppose à cette affectation, soit même que les intéressés sont indemnes de certaines maladies ou ne sont pas porteurs de certains germes et parasites précisément définis.

Cet arrêté a été pris dans l'intérêt de la protection de la santé publique et n'a pas été signé par le ministère du travail. Il est, en outre, dépourvu d'article d'exécution, en faisant ainsi un texte cadre non applicable en l'état.

La surveillance médicale qu'il prévoit ne relève donc pas en principe des médecins du travail qui ne sont pas tenus de l'assurer. Elle est à confier aux médecins de clientèle.

Cependant, dans la pratique, les médecins du travail sont fréquemment sollicités à ce sujet pour établir les certificats d'aptitude à la manipulation des denrées

alimentaires, à l'occasion des examens prescrits par la médecine du travail qu'ils pratiquent.

La circulaire du 8 mars 1995 a fait le point sur la question. Selon ce texte, il y a lieu de considérer que lorsque les salariés concernés manipulent des denrées alimentaires destinées à être consommées par le personnel de l'entreprise à laquelle ils appartiennent (restaurant d'entreprise), le médecin du travail est compétent pour assurer leur surveillance médicale au regard des textes en question, puisqu'il vérifie ainsi qu'ils ne sont pas atteints d'une affection dangereuse pour les autres travailleurs, mission qui lui est impartie par le Code du travail.

Le texte de l'arrêté du 10 mars 1977 prévoit certains examens de dépistage (notamment coproculture, examen parasitologique des selles, recherche de staphylocoques pathogènes dans le rhinopharynx) à faire subir au salarié lors de son admission à la manipulation d'aliments.

En fait, dans le domaine de la distribution alimentaire comme dans d'autres secteurs professionnels (métiers de la santé par exemple), aucun résultat de prélèvement de gorge, de selle ne peut garantir le statut sanitaire du travailleur pour les jours, semaines ou mois à venir. Comme pour ces autres situations professionnelles, il y a lieu de considérer que tout travailleur peut, à un moment ou l'autre de l'année, être porteur d'agents biologiques pouvant être transmis à d'autres personnes, ici par le biais de la contamination des préparations alimentaires. Le travail doit alors être organisé en conséquence, en mettant en place des règles universelles applicables à tout instant et tout au long de la chaîne de production, permettant d'assurer à tout moment la protection du produit fini : lavage des mains aussi souvent que nécessaire, installations sanitaires correspondantes mises à disposition et correctement entretenues, port d'une coiffe, de gants, d'un masque bucco-facial anti-projection... Dans le contexte de la distribution alimentaire, cette organisation du travail est prévue par la méthode HACCP et les différents guides de bonnes pratiques hygiéniques déjà cités.

Le règlement CE n° 852/2004 prévoit lui, qu'aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires doit informer immédiatement l'exploitant du secteur

alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

Vaccins

Depuis l'arrêté du 5 septembre 1996, relatif à la vaccination contre la tuberculose par le vaccin BCG et modifiant le Code de la santé publique, la vaccination par le BCG des personnes âgées de moins de 25 ans manipulant ou préparant des denrées alimentaires n'est plus obligatoire.

Il n'existe pas d'autre vaccination obligatoire.

La vaccination contre l'hépatite A pourra être discutée pour certains postes de travail, après une évaluation des risques propres à l'entreprise et ses activités. C'est seulement pour les « personnels impliqués dans la préparation alimentaire en restauration collective » que la circulaire du 26 avril 1998 recommande cette vaccination anti-hépatite A.

3. PRESCRIPTIONS RELATIVES AU STOCKAGE ET À L'UTILISATION DES ALIMENTS

Dispositions générales

Contrôles

Méthode HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise)

L'arrêté du 29 septembre 1997 établit des règles générales d'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que les modalités de vérification du respect de ces règles. Il prévoit une analyse des différents risques et points critiques, la mise en place de mesures visant à maîtriser ces risques et l'organisation d'autocontrôles réguliers. Cette procédure doit s'appuyer sur une démarche de type HACCP.

Cette méthode repose sur l'idée que le professionnel est responsable des mesures qu'il met en œuvre et doit justifier qu'elles répondent aux objectifs fixés par la réglementation. Les principes du système HACCP sont rappelés à l'article 5 de l'arrêté du 29 septembre 1997. Il s'agit :

- d'analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération ;
- de mettre en évidence les niveaux et moments (les « points ») de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter ;
- d'établir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les « points critiques ») ;
- de définir et mettre en œuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective ;

- de définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné ;

- de définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place ;

- de 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.

Autocontrôles

Des autocontrôles réguliers sont réalisés afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement des établissements aux dispositions réglementaires, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire. 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. La nature et la périodicité des autocontrôles sont définies après identification des aspects des activités qui sont déterminants pour la salubrité des aliments, et en veillant à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, respectées et mises à jour.

A. 29.09.1997, art. 5

La circulaire du 10 août 1998 précise à cet effet que les procédures qui constituent la base du dossier HACCP, sont celles qui concernent les points relatifs à la réception des matières premières, aux contrôles des températures, au nettoyage-désinfection et à la formation du personnel.

Pour chacun des risques alimentaires potentiels qui sont mis en évidence, des mesures préventives relevant des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en œuvre. Les procédures utilisées, dûment documentées, justifiant de l'application de l'arrêté du 29 septembre 1997, sont conservées à la disposition des services officiels lors du contrôle.

A. 29.09.1997, art. 5

Mesures visant à prévenir la contamination des aliments

Contrôle des denrées à leur livraison

Le chef d'établissement doit s'assurer que les denrées alimentaires qui lui sont livrées et qui sont manipulées et préparées dans son établissement sont conformes aux dispositions réglementaires (non contaminées par des parasites, des micro-organismes

pathogènes ou des substances toxiques). Il s'assure, en outre, pour les denrées animales ou d'origine animale, que leurs fournisseurs possèdent l'agrément sanitaire prévu et que les emballages des denrées sont revêtus des marques de salubrité prévues.

A. 29.09.1997, art. 15

Séparation des secteurs

L'aménagement et l'équipement des locaux où circulent les denrées alimentaires doivent prévoir une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs chauds et des secteurs froids, ceci pour ne pas créer de conditions d'ambiances favorables à la multiplication des micro-organismes.

Par ailleurs, une contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération et le personnel doit être évitée, notamment par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés (exemple : vaisselle propre, vaisselle sale ; entrecroisement entre le circuit d'évacuation des déchets et le circuit d'approvisionnement des produits prêt-à-cuire).

A. 29.09.1997, art. 6

Manipulation des denrées

Les 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 des dangers pour la santé. Des règles d'hygiène spécifiques seront mises en place dans ce but et leur respect contrôlé suivant la méthode HACCP.

A. 29.09.1997, art. 17

Température de conservation des aliments

Les denrées alimentaires qui sont stockées et conservées doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation.

A. 29.09.1997, art. 16

L'annexe I de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixe les températures maximales de conservation des denrées alimentaires suivant leur nature.

Les denrées sont stockées à des températures inférieures ou égales à celles qui sont indiquées dans le tableau ci-après.

Lorsque les préparations culinaires sont destinées à être conservées par la chaleur, la réglementation indique que celles-ci doivent être, dès la fin du dernier traitement thermique, maintenues à une température supérieure ou égale à 63 °C. Une température inférieure peut néanmoins être choisie si l'analyse des risques a montré que cela n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

A. 29.09.1997, art. 19

Glace

La glace servant pour le maintien des aliments en température est fabriquée à partir d'eau potable, puis manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires.

A. 29.09.1997, art. 26

Refroidissement des denrées

Les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid sont rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou après le dernier stade de leur élaboration.

Pendant le refroidissement, la température à cœur des denrées ne doit pas demeurer à des températures comprises entre 10 °C et 63 °C plus de deux heures. Dès la fin de la phase de refroidissement, les denrées sont entreposées dans des enceintes avec des températures comprises entre 0 °C et 3 °C.

A. 29.09.1997, art. 20 et 23

Lorsque les préparations sont destinées à être consommées froides, elles sont, si nécessaire, refroidies rapidement et entreposées dès la fin de leur élaboration dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et 3 °C.

A. 29.09.1997, art. 23

TEMPÉRATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Nature	Température maximale des denrées (1)
<i>Congelées (2)</i>	
Toutes denrées surgelées au sens du décret 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
<i>Réfrigérées (3)</i>	
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, lapins, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes, ovo produits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.	+ 4 °C
Œufs 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.	

(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.

(2) État congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.

(3) État réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée.

(4) À l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.

(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.

Hachage de viande

La fabrication sur place de viandes hachées crues ne doit pas intervenir plus de deux heures avant la consommation. Si elle n'est pas cuite immédiatement après le hachage, elle est conservée pendant cette période en enceintes dont la température sera comprise entre 0 °C et 3 °C.

A. 29.09.1997, art. 24

Cantines en libre-service

Le Règlement sanitaire départemental type indique (art. 152-8) que dans les cantines organisées en libre-service, les différents plats sont exposés en nombre réduit et apportés au fur et à mesure du débit. Toutes précautions sont prises pour les maintenir à l'abri des souillures.

Stockage des déchets

Les déchets alimentaires et les autres types de déchets ne doivent pas être stockés dans une zone où sont conservées ou manipulées des denrées. Ils sont déposés dans des conteneurs équipés de couvercles et étanches. En aucun cas, les déchets produits lors des opérations portant sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol. Des dispositions sont prises pour

assurer une évacuation fréquente et régulière des déchets. Le local de stockage des déchets sera au besoin réfrigéré, et inaccessible aux insectes, rongeurs et aux animaux en général.

A. 29.09.1997, art. 14

**Dispositions complémentaires
pour les établissements fabriquant
à l'avance des préparations culinaires**

La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance et réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication.

La date limite de consommation figure sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations.

A. 29.09.1997, art. 40

Les préparations culinaires élaborées à l'avance congelées ou surgelées sont stockées à des températures qui ne doivent jamais excéder celles prévues par l'arrêté du 29 septembre 1997, jusqu'au moment de leur éventuelle remise en température avant consommation.

A. 29.09.1997, art. 38

ANNEXES

Annexe n° 1

Liste des textes cités.

Annexe n° 2

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Annexe n° 1

Liste des textes cités

- Arrêté du 28 juin 1912 relatif à la coloration, à la conservation et à l'emballage des denrées alimentaires et des boissons, modifié par les arrêtés des :
28 février 1952, 5 juillet 1956, 17 octobre 1964, 7 décembre 1964, 8 décembre 1964, 31 mars 1967, 13 février 1970, 12 mai 1971, 24 août 1976, 6 novembre 1978, 31 octobre 1985, 22 novembre 1988, 19 novembre 1990, 14 octobre 1991, 23 juin 1993.
- Circulaire n°102-47 du ministère du Travail, du 18 décembre 1947 relative aux modalités d'application des dispositions du décret du 5 août 1946 modifié concernant les installations sanitaires dans les établissements assujettis.
- Arrêté du 30 septembre 1957 relatif aux mesures de sécurité applicables aux chambres froides ou climatisées.
- Arrêté du 11 août 1961 fixant les conditions de distribution de boissons non alcoolisées dans les entreprises.
- Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 11 juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale.
- Arrêté du 3 novembre 1977, concernant l'utilisation des fours chauffés au moyen d'un combustible liquide ou gazeux.
- Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, modifié par les arrêtés des :
22 décembre 1981, 4 juin 1982, 21 juin 1982, 6 janvier 1983, 21 avril 1983, 7 juillet 1983, 24 janvier 1984, 12 décembre 1984, 23 janvier 1985, 10 mars 1986, 23 octobre 1986, 10 juillet 1987, 18 novembre 1987, 7 mars 1988, 23 mai 1989, 11 septembre 1989, 22 juin 1990, 31 mai 1991, 16 juillet 1992, 2 février 1993, 10 novembre 1994, 21 février 1995, 12 juin 1995, 23 décembre 1996, 31 décembre 1996, 7 juillet 1997.
- Circulaire n°10 du 29 avril 1980 relative à l'application de l'arrêté du 11 juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale.
- Circulaire du 27 juin 1980 relative aux règles d'hygiène applicables aux matériels.
- Décret 86-770 du 10 juin 1986, fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire, modifié par les décrets :
96-838 du 19 septembre 1996, 98-169 du 13 mars 1998.
- Arrêté du 8 octobre 1987 relatif au contrôle périodique des installations d'aération et d'assainissement des locaux de travail.
- Circulaire DRT n°90/11 du 28 juin 1990 relative à l'application des articles R. 235-2 et R. 235-3 du Code du travail.
- Décret 92-478 du 29 mai 1992, fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif et modifiant le Code de la santé publique (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État).
- Décret 92-766 du 29 juillet 1992, définissant les procédures de certification de conformité et diverses modalités du contrôle de conformité des équipements de travail et moyens de protection et modifiant le Code du travail (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État) (art. R. 233-13-1, R. 233-49 à R. 233-82 du Code du travail).
- Décret 92-767 du 29 juillet 1992, modifié par le décret 96-725 du 14 août 1996, relatif aux règles techniques et aux procédures de certification de conformité applicables aux équipements de travail visés aux 1°, 3°, 4° et 5° de l'article R. 233-83 du Code du travail et aux moyens de protection visés aux 1° et 2° de l'article R. 233-83-2 du Code du travail et modifiant le Code du

travail (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État) (art. R. 233-84 à R. 233-139 du Code du travail).

des matériels électriques destinés à être employés dans certaines limites de tension.

- Décret 92-768 du 29 juillet 1992, relatif aux règles techniques et aux procédures de certification de conformité applicables aux équipements de protection individuelle visés à l'article R. 233-83-3 du Code du travail et modifiant le Code du travail (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État) (art. R. 233-151 à R. 233-157 du Code du travail).
- Décret 93-40 du 11 janvier 1993 relatif aux prescriptions techniques applicables à l'utilisation des équipements de travail soumis à l'article L. 233-5-1 du Code du travail, aux règles techniques applicables aux matériels d'occasion soumis à l'article L. 233-5 du même Code et à la mise en conformité des équipements existants et modifiant le Code du travail (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État) (art. R. 233-14 à R. 233-31, R. 233-89 à R. 233-89-4 du Code du travail).
- Décret 93-41 du 11 janvier 1993 relatif aux mesures d'organisation, aux conditions de mise en œuvre et d'utilisation applicables des équipements de travail et moyens de protection soumis à l'article L. 233-5-1 du Code du travail et modifiant ce Code (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État) (art. R. 233-1 à R. 233-13, R. 233-42 à R. 233-47 du Code du travail).
- Arrêté du 5 mars 1993, modifié par l'arrêté du 4 juin 1993 soumettant certains équipements de travail à l'obligation de faire l'objet des vérifications générales périodiques prévues à l'article R. 233-11 du Code du travail.
- Décret 95-1081 du 3 octobre 1995 relatif à la sécurité des personnes, des animaux et des biens lors de l'emploi
- Arrêté du 29 septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Décret 97-1016 du 5 novembre 1997 modifiant le décret 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- Note de service DGAL/SDHA/N. 98/n° 8126 du 10 août 1998 relative à la restauration collective.
- Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.
- Décret n° 99-1046 du 13 décembre 1999 relatif aux équipements sous pression.
- Arrêté du 15 mars 2000 modifié par arrêté du 13 octobre 2000 relatif à l'exploitation des équipements sous pression.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Annexe n° 2
Arrêté du 29 septembre 1997

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

Le ministre de la Défense, le ministre de l'Agriculture et de la pêche, le secrétaire d'État à la santé et le secrétaire d'État 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 n°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 n°84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concernent l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;

Vu le décret n°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 n°86-770 du 10 juin 1986 modifié fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire ;

Vu le décret n°89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

Vu le décret n°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 n°91-685 du 14 juillet 1991 fixant les attributions du service de santé des armées, et notamment son article 1^{er} ;

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. 1^{er} - 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 interentreprises, 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 (A_w) est inférieure ou égale à 0,95 et le pH inférieur à 5,2 ;
- b) Soit la valeur de l'activité de l'eau (A_w) 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 1^{er} 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 1^{er} 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 œuvre par les établissements concernés pour l'organisation et la fréquence du contrôle.

Art. 5 - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1^{er} 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 œuvre, 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. Établir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les « points critiques »).

4. Définir et mettre en œuvre, 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 œuvre 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 œuvre 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 œuvre.

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

Titre I^{er}

Dispositions générales

Chapitre I^{er}

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 œuvre et respectées des procédures de fonctionnement spécifiques palliant effectivement cette conception des locaux (marche en avant dans le temps) ;

g) Permettre la mise en œuvre 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 1^{er} 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 situés, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'eau-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, résistants 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 en 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 contacts 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 les 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 1^{er}, ou leurs délégués, 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 lors-

qu'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, pré-cuisson, 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 œuvre 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 + 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 les 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. À 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 les 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 1^{er} 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 n°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 complémentaires relatives aux établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à 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 I^{er}

Aménagement et équipement des locaux

Art. 35 - Dans les établissements mentionnés à l'article 1^{er}, 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 œuvre 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 les 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 °C, 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 culi-

naires 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.

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 des 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 complémentaires relatives aux établissements livrant, distribuant ou mettant sur le marché 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 I^{er} 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.

Annexe I

TEMPÉRATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Nature	Température maximale des denrées (1)
<i>Congelées (2)</i>	
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
<i>Réfrigérées (3)</i>	
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, lapins, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plumes, ovo produits à l'exception des produits UHT.....	+ 4 °C
Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi.....	+ 4 °C
Œufs 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.	

(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.

(2) État congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.

(3) État réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée.

(4) À l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.

(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.

Annexe II

MODÈLE DE LA MARQUE DE SALUBRITÉ DES CUISINES CENTRALES LIVRANT DES PRÉPARATIONS CULINAIRES ÉLABORÉES À L'AVANCE À UN AUTRE ÉTABLISSEMENT



Département métropolitain



Département d'outre-mer

Annexe III

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

DÉCLARATION ET IDENTIFICATION

concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale et valant demande d'agrément le cas échéant

Décret n°71-636 du 21 juillet 1971 (articles 7 et 25)

Arrêté du 28 juin 1994 (article 4)

RÉPONSE OBLIGATOIRE EN VERTU DES ARTICLES 7 ET 25 DU DÉCRET N°71-636 DU 21 JUILLET 1971

OBJET

Déclaration relative à l'Inspection sanitaire, à produire en double exemplaire avant ouverture ou à chaque changement de propriétaire

À RENVOYER À L'ADRESSE CI-DESSUS

M. Le Directeur des Services Vétérinaires

.....
.....
.....

I- IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

1. Personne physique :

Nom : _____
Prénom : _____
Qualité du signataire : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Commune : _____

2. Personne morale :

Raison sociale : _____
Siège social : _____
Identité du responsable de la Société ou du groupement : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Commune : _____
Numéro NAF : _____

II- TYPE D'ÉTABLISSEMENT

Enseignement		Public	
Médical et Social		Privé	
Administration / Entreprise			

III- NATURE DE L'ACTIVITÉ

1. Cession à des intermédiaires

Nature		Volume d'activité
Cuisine centrale		en nombre de restaurants satellites
Autre		en nombre de repas

Ce document en retour devra être présenté à toutes réquisitions des agents de contrôle des Services Vétérinaires.

2. Remise directe

Nature :		Préciser
Artisans des métiers de bouche		
Ferme pédagogique		Volume d'activité
Restauration commerciale		en nombre de rationnaires
Restauration collective (hors cuisine centrale)		en nombre de repas
Portage à domicile		en nombre de repas
Autre		

IV - PROCÉDÉS TECHNOLOGIQUES UTILISÉS

Mise sous-vide		Congélation	
Appertisation		Décongélation	
Déconditionnement /Reconditionnement		Autre	

V - RÉCÉPISSÉ (cadre réservé à l'administration)

Cachet du service

Déclaration reçue le [] [] [] [] 19 [] [] à Signature

Numéro d'identification unique : []

Ce document en retour devra être présenté à toutes réquisitions des agents de contrôle des Services Vétérinaires.



IMPRESSION, BROCHAGE
IMPRIMERIE CHIRAT
42540 ST-JUST-LA-PENDUE
FÉVRIER 2006
DÉPÔT LÉGAL 2006 N° 8774

Pour commander les films (en prêt), les brochures et les affiches de l'INRS, adressez-vous au service prévention de votre CRAM ou CGSS.

Services prévention des CRAM

ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)
14 rue Adolphe-Seyboth
BP 392
67010 Strasbourg cedex
tél. 03 88 14 33 00
fax 03 88 23 54 13
www.cram-alsace-moselle.fr

(57 Moselle)
3 place du Roi-George
BP 31062
57036 Metz cedex 1
tél. 03 87 66 86 22
fax 03 87 55 98 65
www.cram-alsace-moselle.fr

(68 Haut-Rhin)
11 avenue De-Lattre-de-Tassigny
BP 488
68020 Colmar cedex
tél. 03 89 21 62 20
fax 03 89 21 62 21
www.cram-alsace-moselle.fr

AQUITAINE

(24 Dordogne, 33 Gironde,
40 Landes, 47 Lot-et-Garonne,
64 Pyrénées-Atlantiques)
80 avenue de la Jallère
33053 Bordeaux cedex
tél. 05 56 11 64 00
fax 05 56 39 55 93
documentation.prevention@cramaquitaine.fr

AUVERGNE

(03 Allier, 15 Cantal, 43 Haute-Loire,
63 Puy-de-Dôme)
48-50 boulevard Lafayette
63058 Clermont-Ferrand cedex 1
tél. 04 73 42 70 22
fax 04 73 42 70 15
preven.cram@wanadoo.fr

BOURGOGNE et FRANCHE-COMTÉ

(21 Côte-d'Or, 25 Doubs, 39 Jura,
58 Nièvre, 70 Haute-Saône,
71 Saône-et-Loire, 89 Yonne,
90 Territoire de Belfort)
ZAE Cap-Nord
38 rue de Cracovie
21044 Dijon cedex
tél. 03 80 70 51 22
fax 03 80 70 51 73
prevention@cram-bfc.fr

BRETAGNE

(22 Côtes-d'Armor, 29 Finistère,
35 Ille-et-Vilaine, 56 Morbihan)
236 rue de Châteaugiron
35030 Rennes cedex
tél. 02 99 26 74 63
fax 02 99 26 70 48
www.cram-bretagne.fr

CENTRE

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)
36 rue Xaintrailles
45033 Orléans cedex 1
tél. 02 38 79 70 00
fax 02 38 79 70 30
prev@cram-centre.fr

CENTRE-OUEST

(16 Charente, 17 Charente-Maritime,
19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres,
86 Vienne, 87 Haute-Vienne)
4 rue de la Reynie
87048 Limoges cedex
tél. 05 55 45 39 04
fax 05 55 79 00 64
doc.tapr@cram-centreouest.fr

ÎLE-DE-FRANCE

(75 Paris, 77 Seine-et-Marne,
78 Yvelines, 91 Essonne,
92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis,
94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise)
17-19 place de l'Argonne
75019 Paris
tél. 01 40 05 32 64
fax 01 40 05 38 84
prevention.atmp@cramif.cnamts.fr

LANGUEDOC-ROUSSILLON

(11 Aude, 30 Gard, 34 Hérault,
48 Lozère, 66 Pyrénées-Orientales)
29 cours Gambetta
34068 Montpellier cedex 2
tél. 04 67 12 95 55
fax 04 67 12 95 56
prevdoc@cram-lr.fr

MIDI-PYRÉNÉES

(09 Ariège, 12 Aveyron, 31 Haute-Garonne,
32 Gers, 46 Lot, 65 Hautes-Pyrénées,
81 Tarn, 82 Tarn-et-Garonne)
2 rue Georges-Vivent
31065 Toulouse cedex 9
tél. 05 62 14 29 30
fax 05 62 14 26 92
doc.prev@cram-mp.fr

NORD-EST

(08 Ardennes, 10 Aube, 51 Marne,
52 Haute-Marne, 54 Meurthe-et-Moselle,
55 Meuse, 88 Vosges)
81 à 85 rue de Metz
54073 Nancy cedex
tél. 03 83 34 49 02
fax 03 83 34 48 70
service.prevention@cram-nordest.fr

NORD-PICARDIE

(02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise,
62 Pas-de-Calais, 80 Somme)
11 allée Vauban
59662 Villeneuve-d'Ascq cedex
tél. 03 20 05 60 28
fax 03 20 05 63 40
www.cram-nordpicardie.fr

NORMANDIE

(14 Calvados, 27 Eure, 50 Manche,
61 Orne, 76 Seine-Maritime)
Avenue du Grand-Cours, 2022 x
76028 Rouen cedex
tél. 02 35 03 58 21
fax 02 35 03 58 29
catherine.lefebvre@cram-normandie.fr
dominique.morice@cram-normandie.fr

PAYS DE LA LOIRE

(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire,
53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)
2 place de Bretagne
BP 93405, 44034 Nantes cedex 1
tél. 02 51 72 84 00
fax 02 51 82 31 62
prevention@cram-pl.fr

RHÔNE-ALPES

(01 Ain, 07 Ardèche, 26 Drôme,
38 Isère, 42 Loire, 69 Rhône,
73 Savoie, 74 Haute-Savoie)
26 rue d'Aubigny
69436 Lyon cedex 3
tél. 04 72 91 96 96
fax 04 72 91 97 09
preventionrp@cramra.fr

SUD-EST

(04 Alpes-de-Haute-Provence,
05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes,
13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse Sud,
2B Haute-Corse, 83 Var, 84 Vaucluse)
35 rue George
13386 Marseille cedex 5
tél. 04 91 85 85 36
fax 04 91 85 75 66
documentation.prevention@cram-sudest.fr

Services prévention des CGSS

GUADELOUPE

Immeuble CGRR
Rue Paul-Lacavé
97110 Pointe-à-Pitre
tél. 05 90 21 46 00
fax 05 90 21 46 13
lina.palmont@cgss-guadeloupe.fr

GUYANE

Espace Turenne Radamonthe
Route de Raban, BP 7015
97307 Cayenne cedex
tél. 05 94 29 83 04
fax 05 94 29 83 01

LA RÉUNION

4 boulevard Doret
97405 Saint-Denis cedex
tél. 02 62 90 47 00
fax 02 62 90 47 01
prevention@cgss-reunion.fr

MARTINIQUE

Quartier Place-d'Armes
97210 Le Lamentin cedex 2
tél. 05 96 66 51 31
05 96 66 51 32
fax 05 96 51 81 54
prevention@cgss-martinique.fr

COLLECTION DES AIDE-MÉMOIRE JURIDIQUES

Ces aide-mémoire présentent de manière synthétique la réglementation sur un sujet précis.

- TJ 5 Aération et assainissement des lieux de travail
- TJ 9 Les cotisations d'accidents du travail et de maladies professionnelles
- TJ 10 Restauration d'entreprise
- TJ 11 Installations sanitaires des entreprises
- TJ 13 Éclairage des locaux de travail
- TJ 14 Salariées en état de grossesse
- TJ 16 Le bruit
- TJ 18 Manutention manuelle
- TJ 19 Les maladies professionnelles (régime général)
- TJ 20 Prévention des incendies sur les lieux de travail
- TJ 21 Le travail temporaire
- TJ 22 Hygiène et sécurité dans le domaine de la distribution alimentaire



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
30, rue Olivier-Noyer 75680 Paris cedex 14 • Tél. 01 40 44 30 00
Fax 01 40 44 30 99 • Internet : www.inrs.fr • e-mail : info@inrs.fr

Édition INRS TJ 10

2^e édition 1999 • réimpression février 2006 • 2 000 ex. • ISBN 2-7389-0728-8

