

INFO POLE PREVENTION SANTE

HYGIENE ET SECURITE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les textes cadres fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration à caractère social sont définies par le **règlement CE n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.**

Ces textes fixent les règles de conception des cuisines, les prescriptions d'hygiène et de sécurité relatives au personnel de restauration, aux installations et équipements. Ils introduisent la démarche HACCP.



Illustration issue de l'INRS

I. VOUS SAVEZ CE QUE VOUS RISQUEZ ?

- **Lésions dorsolombaires** dues à la manutention des charges, à des efforts de soulèvements ou à des mauvaises postures
- **Chutes** par glissade sur sol gras ou mouillé
- **Coupures** lors de l'utilisation d'outils tranchants
- **Brûlures** lors de la manipulation de plats chauds ou par projections de liquides bouillants
- **Intoxications ou irritations** dues à l'utilisation de certains produits d'entretien
- **Contamination** des denrées alimentaires par des micro-organismes (TIAC, intoxication, intoxication)

II. PREVENTION : MODE D'EMPLOI...

① Je me forme et je m'informe...

L'employeur est tenu de former son personnel à l'hygiène alimentaire, à l'utilisation des produits d'entretien et aux gestes et postures.

Toute personne atteinte d'une maladie susceptible de **contaminer les denrées alimentaires**, ou souffrant, par exemple, de **lésions cutanées ou de plaies infectées** ne doit être autorisé à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention des denrées, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination des aliments. Les personnes atteintes d'une telle infection **informent immédiatement leur hiérarchie** de leur maladie ou de ses symptômes.

L'employeur veille à ce que les manutentionnaires des denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instruction et/ou une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.

② Sur le plan collectif...

Conception du local de cuisine : elle repose sur des concepts généraux qui sont :

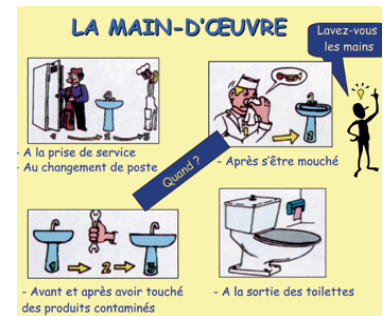
- La séparation du **secteur propre** (*conservation, préparation, cuisson*) et du **secteur souillé** (*épluchage des légumes, « plonge », locaux sanitaires, réserves, poubelles*)
- Le respect de la **marche en avant** (dans leur cheminement, les denrées propres ne doivent pas croiser des produits sales ou souillés)
- Les **circuits courts**, afin de limiter les déplacements du personnel et les manipulations des denrées

Aménagement de l'espace de travail :

- Les plafonds doivent être conçus de façon à réduire la condensation, empêcher le développement de moisissures et les déversements de particules
- Les murs et le sol sont constitués de matériaux lisses, étanches, non absorbants, résistants aux chocs, imputrescibles, de couleur claire, lavables et non toxiques
- Le revêtement du sol doit être anti-dérapant. Afin de faciliter son nettoyage, il doit être équipé d'un dispositif d'évacuation des eaux de lavage
- Les portes et les fenêtres sont également en matériaux lisses, non absorbants et lavables
- Le système de ventilation est adéquat et l'éclairage suffisant

Equipements de travail :

- Un nombre suffisant de **lave-mains à commande non manuelle** est placé à proximité des zones de travail et à la sortie des sanitaires. Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de savon et d'essuie-mains hygiéniques
- Les équipements frigorifiques sont munis de thermomètres à lecture directe
- Les plans de travail sont situés à une hauteur convenable afin de limiter les mauvaises postures. De même, la profondeur des bacs n'est pas trop excessive
- La collecte et l'évacuation des déchets peuvent être effectuées grâce à des systèmes hygiéniques à commande d'ouverture non manuelle et des sacs étanches à usage unique



Utilisation et entretien des locaux :

- Un **plan de nettoyage et de désinfection** de l'ensemble des locaux (y compris vestiaires, sanitaires et matériel) définit et précise par écrit la fréquence, les périodes, le mode opératoire et le responsable des opérations de nettoyage
- Interdiction d'utiliser de la sciure, de procéder à un balayage à sec, de tout produit ou procédé de nettoyage ou de désinfection inadapté dans les locaux où les denrées sont entreposées, manipulées ou préparées
- Les produits d'entretien et de nettoyage sont **homologués**
- Les machines et installations sont entretenues et vérifiées régulièrement (*ventilation, filtres, appareils de cuisson, installations électriques...*)
- Les désinfectants, les insecticides et les substances et préparations dangereuses sont stockés dans des réserves ou meubles fermant à clef, identifiés et affectés à cet usage. Les produits et le matériel d'entretien est aussi entreposé dans un local ou meuble affecté à cet usage

Equipements sanitaires :

- Le personnel dispose de **vestiaires** équipés d'**armoires métalliques individuelles** à double compartiment, afin d'y ranger les vêtements personnels
- Les **toilettes**, en nombre suffisant pour le personnel de cuisine, sont équipées de **lavabos** (à commande non manuelle)
- Ces locaux sont convenablement **aérés** et **chauffés**

Prévention des incendies – 1ers secours :

- Les locaux possèdent des **dégagements** (pour une évacuation rapide), du **matériel de lutte contre l'incendie**, une **consigne incendie** affichée dès lors que l'effectif est supérieur à 50 personnes, des consignes particulières de sécurité, et du **matériel de 1ers soins**. Des agents sont formés à la **manipulation des extincteurs** et aux **1ers secours**



③ Sur le plan individuel...

Dans les zones de manipulation des denrées (sauf distribution), les agents doivent être équipés de :

- Vêtements de travail de couleur claire
- Chaussures de sécurité (semelles anti-dérapantes et coques de protection) spécifiques au milieu alimentaire
- Coiffe enveloppant la chevelure
- Gants pour la manipulation et l'utilisation des produits d'entretien
- Gants pour l'utilisation d'outils tranchants, coupants
- Gants contre les brûlures



Pour toute information complémentaire vous pouvez contacter le Conseiller en Hygiène et Sécurité du Centre de Gestion de l'Aisne au
☎ : 03 23 52 01 52