



Enfance

## HYGIÈNE ET RESTAURATION COLLECTIVE

*Les règles d'hygiène applicables dans la restauration collective sont précisées par l'arrêté du 29 Septembre 1997.*

*Ce texte ne modifie pas les grands principes d'aménagement des restaurants scolaires, mais introduit de nouvelles méthodes de travail destinées à renforcer la protection du consommateur.*

### 1. Les risques professionnels

#### Risques pour le personnel

- Lésions dorsolombaires dues à la manutention de charges ou à des mauvaises postures.
- Chutes par glissades sur sol gras ou mouillé.
- Coupures lors de l'utilisation d'outils tranchants.
- Brûlures lors de la manipulation de plats chauds ou par projection de liquides bouillants.
- Intoxications ou irritations dues à l'utilisation de certains produits d'entretien.



#### Risques pour les convives

- Contamination des denrées provoquant des toxi-infections alimentaire, par non-respect des règles d'hygiène, températures de conservation inadaptées, insuffisance de nettoyage des locaux du matériel.

## 2. Mesures de prévention collective

### Principes de conception :

Trois grands principes sont à retenir :

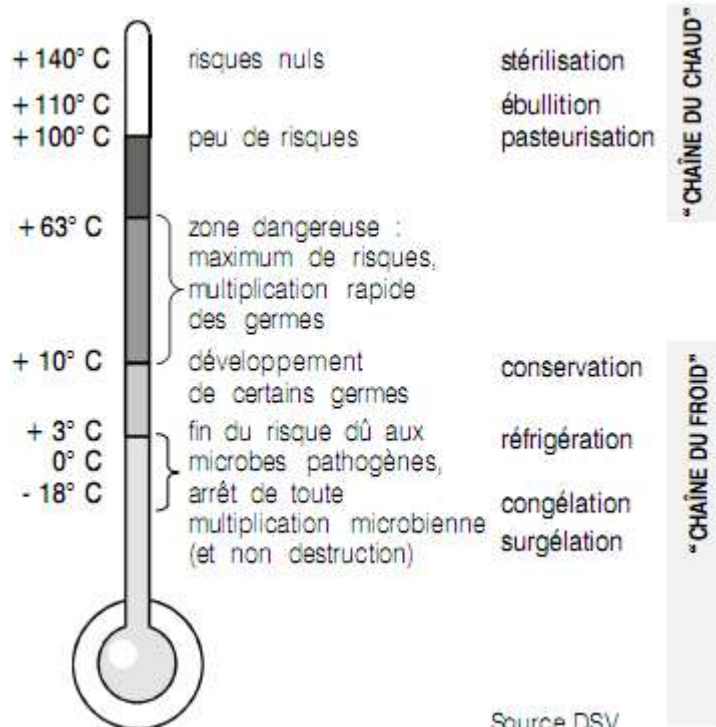
- La sectorisation visant à distinguer les secteurs « sales » (épluchage des légumes, vaisselle, stockage, poubelles), des secteurs propres (conservation, préparation, cuisson).
- Les circuits courts afin de limiter les déplacements du personnel et manipulations des denrées.
- La marche en avant destinée à mettre en place un cheminement progressif, en évitant de recouper les circuits propres et sales.

### Aménagement de l'espace de travail :

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

### Caractéristiques des équipements de travail :

- Un nombre adapté de lave-mains à commande non manuelle doit être placé à proximité des zones de travail et à la sortie des sanitaires. Les lave-mains doivent être équipés de distributeurs de savon et d'essuie mains hygiéniques. Ils sont utilisés fréquemment et en particulier à la reprise du travail, après passage aux toilettes, avant chaque manipulation de denrées nues, après s'être mouché...
- Les appareils frigorifiques doivent être munis de thermomètre à lecture directe afin de vérifier les conditions de température de stockage des produits.
- Le système de ventilation doit être régulièrement entretenu (accès aux filtres).
- Les plans de travail doivent se situer à une hauteur convenable afin de limiter les mauvaises postures. De même, la profondeur des bacs ne doit pas être trop excessive. L'ensemble de ces équipements doit être facile à nettoyer.



## Exploitation et entretien des cuisines :

La nouvelle réglementation introduit le principe d'autocontrôle. Celui-ci concerne la conformité des installations de l'établissement, mais aussi la qualité des matières premières et des produits finis.

Aussi, des documents écrits établis par le personnel doivent permettre de s'assurer des mesures prises pour la maîtrise des risques à chaque étape de la production des denrées (méthode HACCP).

Il s'agit notamment des contrôles de températures (réception, stockage, préparation et distribution), contrôles des dates limites de consommation (D.L.C.), des conditionnements, respect des procédures définies dans le plan de nettoyage...

- La rédaction d'un plan de nettoyage et de désinfection est obligatoire. Il concerne l'ensemble des locaux et matériels. Il définit de façon précise la fréquence, la période et les modes opératoires utilisés.

## Vestiaires et sanitaires du personnel :

Le personnel doit disposer de vestiaires équipés d'armoires métallique individuelles, afin d'y ranger les vêtements personnels.

Les sanitaires doivent être équipés de W.C. et de lavabos (commande non manuelle) en nombre suffisant. Ces locaux doivent être correctement chauffés et ventilés.



Lavabo à commande non manuelle

## Formation du personnel :

L'employeur est tenu de former son personnel à l'hygiène alimentaire.

L'aptitude du personnel à manipuler les denrées est reconnue chaque année par le médecin du travail.

### 3. Équipements de protection individuelle

Il est indispensable de prévoir des vêtements de travail propres et adaptés dans les zones de manipulation des denrées.

Les agents doivent être équipés :

- de vêtements de travail de couleur claire.
- de chaussures de sécurité à semelle antidérapante.
- d'une coiffe enveloppant la chevelure.



Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter  
notre Conseiller en Hygiène et Sécurité au :

02 99 23 31 20