Spécial Alimentaire

CONCEPTION de l'OUTIL de PRODUCTION

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CONCEPTION DES LOCAUX

LES PRINCIPES À RESPECTER

Les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien.

La conception des locaux de fabrication doit respecter les principes suivants :

- La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps) pour éviter tout risque de contaminations croisées. Pour atteindre cet objectif, les opérations dites «sales» doivent être séparées des zones propres.
- La séparation des zones chaudes et des zones froides pour permettre de réaliser la préparation des produits frais parallèlement à la réalisation des cuissons. Cette séparation permet également de garantir le bon fonctionnement des équipements de froid.

La conception des locaux vise à permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène : espaces de travail et de stockage suffisants, maîtrise des températures du local, optimisation du nettoyage et de la désinfection...

LE SAVIEZ-VOUS ?

- **La marche en avant** consiste à organiser les opérations dans le temps et dans l'espace.

  La marche en avant peut être respectée en séparant, par exemple, chaque opération de manipulation des denrées dans le temps et en procédant à un nettoyage et à une désinfection adaptés entre chaque opération.

LE CHOIX DES MATÉRIAUX

Toutes les surfaces doivent être :

- planes
- de couleur claire,
- construites avec des matériaux résistants aux chocs, non absorbants et non toxiques
- faciles à nettoyer et à désinfecter

Les revêtements de sol doivent être étanches (y compris les joints) et permettre d'éviter les risques de glissade.

Les surfaces murales sont lisses et lessivables jusqu'à une hauteur convenable dans les zones de travail. Des plinthes arrondies et des baguettes d'angle sont conseillées.

Les plafonds et faux-plafonds sont construits de manière à empêcher l'encrassement et l'apparition de moisissures.

Les ouvertures sont conçues en matériaux imputrescibles. Les bas de portes sont protégés si nécessaire.

AMÉNAGEMENT DES LOCAUX

LES RÈGLES À RESPECTER

- Les postes de lavage de mains sont placés à proximité des postes de travail et à la sortie des sanitaires. Ils sont équipés d'une alimentation non manuelle en eau chaude et froide, d'un distributeur de savon, de papier à usage unique et d'une poubelle. Ils sont séparés des dispositifs de lavage des denrées.
- L'extraction des vapeurs et des fumées, émises par les équipements de cuisson, doit être assurée.
- Les évacuations des eaux résiduaires sont conçues de manière à pouvoir effectuer le nettoyage à grande eau des revêtements et éviter la stagnation de l'eau.
- L'éclairage doit être suffisant pour travailler en toute sécurité, pour visualiser les denrées et évaluer le qualité du nettoyage.
- Les sanitaires sont séparés des locaux utilisés pour la manipulation et le transfert des denrées alimentaires. Ils doivent comporter un sas et être équipés d'un lave-mains à commande non manuelle.
- Les vestiaires permettent d'éviter les contaminations croisées entre la tenue de travail propre et la tenue privée. La tenue de travail propre est protégée (housse, penderie séparée, placard compartimenté...).
- Le stockage des produits de nettoyage et de désinfection est séparé des zones où les denrées sont préparées et/ou entreposées.
- Le stockage des déchets est séparée des zones de préparation ou de stockage des denrées.

A NOTER

- **Les chambre froides négatives de plus de 10 m³** doivent être obligatoirement équipées d'un système d'enregistrement de la température
- **Les poubelles** doivent être fermées et actionnées non manuellement
- **Un plan de maintenance de l'outil de production** doit être prévu pour réaliser régulièrement un état des lieux des installations

LE CHOIX DES ÉQUIPEMENTS

- Les équipements au contact direct des denrées doivent être composés de matériaux lisses, non toxiques et aptes au contact alimentaire, résistants à la corrosion, facilement lessivables et désinfectés.
- Les équipements de conservation doivent être correctement dimensionnés, en nombre suffisants et équipés d'un outil de mesure de la température.

PLUS D'INFORMATIONS

- Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Annexe II - Chapitre 1, 2, 3
- agrobat.fr
- Guide de la conception d'une cuisine traditionnelle (Inrs)
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène de votre profession
- Gestion des eaux usées issues des métiers de bouche (guide de recommandations à l'usage des conseillers des entreprises - CNIDEP 2007)
- Autres fiches techniques de la collection

Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes - Septembre 2019