



## SYNTHESE DES NORMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE CONSTRUCTION

### ETABLISSEMENT FIXE

<b>Établissement SANS consommation sur place</b> (ateliers de préparation pour les roulottes et autres établissements de préparation de denrées alimentaires d'origine animale)	<b>Établissement AVEC consommation sur place</b> (snacks, restaurants, salons de thé...) <i>Exigences complémentaires à celles demandées pour les établissements sans consommation sur place</i>
Lieux de travail réservés à l'activité professionnelle, de dimensions suffisantes, conçus et disposés de façon à pouvoir être nettoyés et désinfectés facilement, éviter les contaminations et respecter les principes de séparation des secteurs sain et souillé.	
<b><u>Locaux de manipulation, préparation, transformation, fabrication ou stockage des denrées alimentaires :</u></b>	- Surface de la cuisine au moins égale à 50% de la surface de la salle du restaurant. <i>Tolérance à 35% minimum.</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sol résistant, en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter, pourvu de pentes et de siphons pour l'évacuation des eaux de lavage.</li> <li>- Murs, portes et fenêtres faciles à nettoyer, revêtement lavable et clair.</li> <li>- Plafond et équipements suspendus conçus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.</li> <li>- Protection efficace des locaux contre l'intrusion des nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux, animaux domestiques).</li> <li>- Éclairage suffisant, naturel ou artificiel.</li> <li>- Ventilation, extraction :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* Systèmes faciles d'entretien, évitant la formation de condensation et de moisissures.</li> <li>* Hotte aspirante au dessus des points de cuisson, raccordée à une gaine d'évacuation. Évacuation en toiture ne devant pas nuire à l'environnement ou au voisinage.</li> </ul> </li> <li>- Branchement à un réseau d'eau potable ou présence d'un dispositif de potabilisation de la ressource disponible.</li> <li>- Dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel suffisants et correctement positionnés.</li> <li>- Evier de plonge alimenté en eau chaude.</li> </ul>	- Zone plonge distincte aménagée pour la vaisselle des clients recommandée
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans les locaux où des denrées nues sont manipulées, lave-mains à commande non manuelle ou à bouton poussoir, approvisionnés en savon et en essuie-mains jetables.</li> <li>- Dans les locaux de « préparation froide », système de refroidissement d'air permettant de maîtriser la température des denrées manipulées.</li> <li>- Equipements et surfaces de travail, destinés à entrer en contact direct avec les denrées, en matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter et résistants à la corrosion.</li> <li>- Chambres froides (ou enceinte froides) de volume suffisant pour éviter les contaminations croisées, équipées de thermomètres ou enregistreurs de température.</li> <li>- Locaux de stockage de dimension suffisante pour éviter les contaminations croisées.</li> </ul>	- Toilettes clients : 1 cabinet d'aisance réservé à la clientèle par fraction de surface commerciale de 50 m <sup>2</sup> .
<b><u>Vestiaires sanitaires :</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réservés au personnel, n'ouvrant pas directement dans les locaux de manipulation ou de stockage des denrées alimentaires, équipés d'un nombre suffisant de vestiaires, de lave-mains à commande non manuelle correctement équipés et de cabinets d'aisance (1 WC et 1 urinoir pour 10 hommes, 1 WC pour 10 femmes, 1 lavabo pour 5 salariés, 1 douche pour 8 salariés).</li> <li>- Murs et sols des cabinets d'aisance revêtus de matériaux lisses, imperméables et résistants.</li> <li>- Aération naturelle des blocs sanitaires pour la ventilation ou extracteur d'air muni d'une gaine d'évacuation débouchant sur l'extérieur.</li> </ul>	
<b><u>Local à déchets :</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Local (ou aire) de stockage des déchets, conçu de manière à prévenir l'accès aux nuisibles et facile à nettoyer.</li> <li>- Présence d'un point d'eau pour le nettoyage des poubelles. Evacuation de l'eau de lavage reliée au dispositif d'assainissement.</li> </ul>	
<b><u>Assainissement des eaux usées :</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Système approuvé par la section « hygiène de l'environnement et des constructions » du Centre d'hygiène et salubrité publique.</li> </ul>	

*Ce document ne vaut pas autorisation d'exploiter. Il est délivré en conclusion d'une réunion d'information.*

*Tél : (689) 40.50.37.45, Fax : (689) 40.45.41.27, Email : chsp@sante.gov.pf*

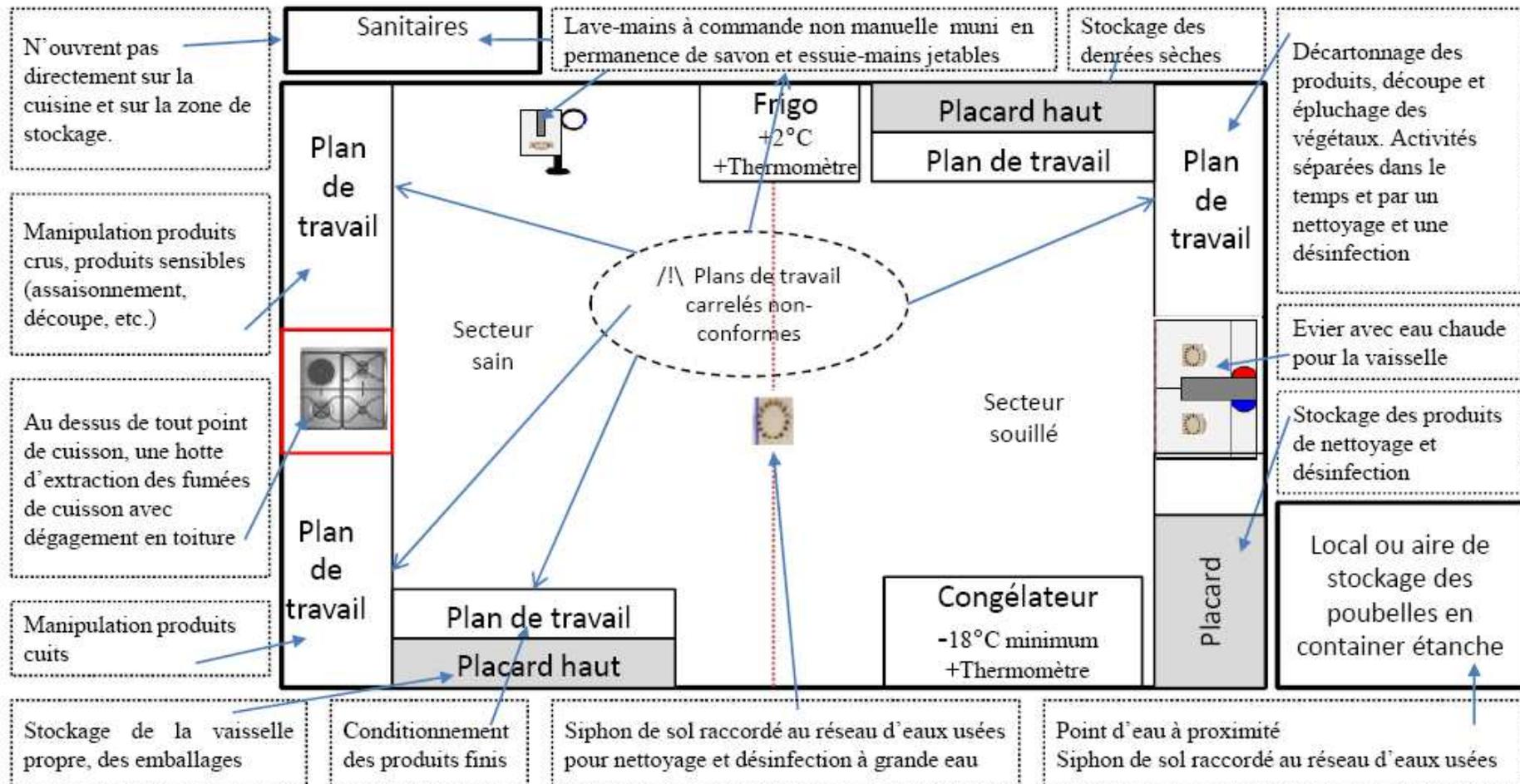
*Site internet : <http://www.hygiene-publique.gov.pf> - <https://www.service-public.pf/dsp>*

*MAJ 07/2017*

## Exemple d'aménagement d'un local de préparation attenant à une maison

(en référence à l'arrêté 1116/CM du 06 octobre 2006 modifié)

Cuisine et local à poubelle protégés contre l'intrusion des nuisibles.  
Surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires constituées d'un revêtement lisse, imperméable, facilement lavable et désinfectable.



**Remarque** : schéma proposé uniquement à titre indicatif pour visualiser les différents secteurs et activités qui s'y déroulent. Il n'existe pas de local de préparation type car l'implantation doit être adaptée aux volumes et à la nature des activités.