SYNTHESE DES NORMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE CONSTRUCTION DES ÉTABLISSEMENTS FIXES

Établissement SANS consommation sur place
(ateliers de préparation pour les roulottes et autres établissements de préparation de denrées alimentaires d'origine animale)

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.

Locaux de manipulation, préparation, transformation, fabrication ou stockage des denrées alimentaires :

- Sol résistant, en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter, pourvu de pentes et de siphons pour l'évacuation des eaux de lavage.
- Murs, portes et fenêtres faciles à nettoyer, revêtement lavable et clair.
- 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.
- Protection efficace des locaux contre l'intrusion des nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux, animaux domestiques).
- Éclairage suffisant, naturel ou artificiel.
- Ventilation, extraction :
  * Systèmes faciles d'entretien, évitant la formation de condensation et de moisissures.
  * 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.
- Branchement à un réseau d'eau potable ou présence d'un dispositif de potabilisation de la ressource disponible.
- Dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel suffisants et correctement positionnés.
- Evier de plonge alimenté en eau chaude.
- L'entrée dans les locaux où des denrées nues sont manipulées se fait par une zone de propreté (sas),
- Les locaux où sont manipulées les denrées nues sont équipés de lave-mains à commande non manuelle ou à bouton poussoir, approvisionnés en savon et en essuie-mains jetables.
- Dans les locaux de « préparation froide », système de refroidissement d'air permettant de maîtriser la température des denrées manipulées.
- 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.
- Chambres froides (ou enceinte froides) de volume suffisant pour éviter les contaminations croisées, équipées de thermomètres ou enregistreurs de température.
- Locaux de stockage de dimension suffisante pour éviter les contaminations croisées.

Vestiaires sanitaires :

- Sanitaires (WC) réservés au personnel, n'ouvrant pas directement dans les locaux de manipulation ou de stockage des denrées alimentaires,
- WC/vestiaires équipés de lave-mains à commande non manuelle correctement équipés (savons et essuie-main hygiénique),
- Vestiaires dotés de dispositif permettant le rangement hygiéniqueséparé des tenues civiles et de travail
- Murs et sols des cabinets d'aisance revêtus de matériaux lisses, imperméables et résistants.
- Aération naturelle des blocs sanitaires pour la ventilation ou extracteur d'air muni d'une gaine d'évacuation débouchant sur l'extérieur.

Local à déchets :

- Local (ou aire) de stockage des déchets, conçu de manière à prévenir l'accès aux nuisibles et facile à nettoyer.
- Présence d'un point d'eau pour le nettoyage des poubelles. Evacuation de l'eau de lavage reliée au dispositif d'assainissement.

Assainissement des eaux usées :

- Système approuvé par la section « hygiène des constructions » de la Direction de la construction et de l'aménagement.

- *NB : D'autres conditions spécifiques peuvent être applicables si du public est accueilli pour de la consommation sur place, n'hésitez pas consulter le site internet* : https://www.service-public.pf/cse