

**Direction Départementale  
Protection des Populations  
Haute-Garonne-** *Service sécurité,  
qualité et loyauté des produits et des services*



## CONCEPTION ET EQUIPEMENTS DE LOCAUX CONFORMES A LA REGLEMENTATION

**Champ d'application :** Commerces de détail de type restauration commerciale / métier de bouche.

**Préambule :** La conformité des locaux à la réglementation sera appréciée selon les spécificités de l'atelier. En particulier serat pris en compte le type d'activité, le volume produit ou manipulé, et la nature du ou des process retenu(s). Ces éléments seront précisés lors de la présentation d'un avis sur projet.

**Champ réglementaire :**

REGLEMENT CE/852/2004 du 29/04/2004.

ARRETE du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

**Accès GALATEE PRO :** [galateepro.agriculture.gouv.fr/](http://galateepro.agriculture.gouv.fr/)



## SOMMAIRE

*La numérotation des chapitres et items reprend celle de la grille d'inspection*

### **LOCAUX (A)**

#### **Environnement, abords, existence, conception, superficie, sectorisation des locaux (A01)**

- Sectorisation, secteur propre, secteur souillé (A01L01)
- Séparation, secteur, chaud et froid (A01L02)
- Superficie (A01L03)
- Stockage, denrée alimentaire (A01L04)
- Séparation, stockage déchet (A01L05)
- Toilettes, personnel (A01L06)
- Vestiaires, personnel (A01L07)
- Stockage, conditionnement (A01L08)
- Stockage, produit, nettoyage, désinfection (A01L09)

#### **Circuit denrées, personnel, déchets (A02)**

- Généralité

#### **Aptitude au nettoyage et à la désinfection (A03)**

- Conception, circulation, denrée alimentaire (A03L01)
- Aire de stockage, déchet (A03L02)
- Les sols (A03L03)
- Les murs (A03L04)
- Les portes (A03L05)
- Les fenêtres (A03L06)
- Les plafonds (A03L07)

#### **Maintenance (A04)**

#### **Circuit d'air, prévention condensation, contaminations aéroportées (A05)**

- Plan d'ensemble, locaux (A05L01)
- Ventilation, contamination aéroportée (A05L02)

#### **Prévention de l'introduction des nuisibles (A06)**

#### **Températures (A07)**

#### **Points d'eau, circuits d'eau potable et non potable (A08)**

- Contamination, séparation, réseau, eau potable, eau non potable (A08L01)
- Eau potable (A08L01)

**Evacuation des eaux usées (A09)**

- Eaux résiduaires (A09L01)

**Eclairage (A10)**

**EQUIPEMENTS (B)**

**Lave-mains et autres équipements à dispositions du personnel (B01)**

- Lave-mains(B01L01)

**Equipements n'entrant pas en contact avec les denrées (B03)**

- Vestiaires (B03L01)

**Equipements entrant en contact avec les denrées (B04)**

- Généralité, Surface

**Système de contrôle des équipements (B05)**

- Température, Equipement, Contrôle officiel (B05L02)

**Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement (B06)**

- Engin de transport (B06L01)
- Véhicule de transport, Aptitude, Température (B06L02)

**Equipements relatifs aux déchets (B07)**

- Evacuation, Collecte (B07L01)

A01-ENVIRONNEMENT, ABORDS, EXISTENCE, SUPERFICIE, SECTORISATION  
DES LOCAUX

➤ **Sectorisation, secteur propre, secteur souillé**

**Réglementation :**

REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre I, point 2c : Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires. 2c. « *Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles.* »

**Recommandations :** La conception des locaux doit permettre une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs sales. Les zones/locaux doivent être de dimensions adaptées permettant la mise en place de la marche en avant dans l'espace ou a défaut dans le temps. Les activités suivantes doivent être suffisamment séparées :

- stockage réserve souillante (stocks végétaux terreux),
- zone de réception,
- décartonnage (le décartonnage peut être effectué en zone de réception),
- légumerie, sauf si uniquement lavage de légumes et fruits non terreux,
- déboitage/déconditionnement : opérations d'un niveau d'hygiène intermédiaire à apprécier avec le fonctionnement
- stockage déchets
- plonge batterie considérée comme zone propre, endroit de lavage des assiettes considéré comme zone sale (toutefois, ces deux activités peuvent être regroupées dans une même pièce si elles sont séparées dans le temps, sous réserve que le fonctionnement n'engendre pas de risque de contamination croisée)
- salle de restaurant
- stockage de la batterie de cuisine propre et des contenants propres, à l'abri des poussières et des éclaboussures
- accès et couloirs spécifiques aux déplacements souillants correspondants,

Les locaux doivent être bien isolés, des portes sont nécessaires dans le cas d'une circulation de l'air d'une zone contaminante vers une zone propre.

L'accès du personnel aux zones propres doit être possible sans transiter par les zones sales.

**Souplesse :** La marche en avant dans le temps peut être une solution lorsque la marche en avant dans l'espace n'est pas envisageable. Dans ce cas, des procédures de fonctionnement spécifiques palliant la conception des locaux doivent être clairement définies, mise en œuvre et respectées.

➤ **Séparation, secteur, chaud et froid**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, point 2d  
2. "Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquat, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées."

**Recommandations :** Une identification d'une zone froide par le professionnel, repérer les sources de chaleur et analyser la prise en compte de ces facteurs pour en maîtriser les effets. Si préparation froide dans pièce de cuisson, manipulation à éloigner des appareils de cuisson.

**Souplesse :** Le terme de secteur ne doit pas s'entendre comme local spécifique s'il y a un petit nombre de couverts et que le temps de préparation est court et s'il y a utilisation d'une table froide.

➤ **Superficie**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, point 2a

2. "Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : a. [ pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée ] et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations "

**Recommandation :** Pour permettre une accessibilité aux matériels pour leur entretien , pas d'encombrement, éviter les surcharges.

➤ **Stockage, denrée alimentaire**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre IX, point 5

5. "Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. [Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé]. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant."

**Recommandations :**

Attention aux conditions de stockage des produits intermédiaires.

- Le stockage ne se fait pas à l'extérieur ni à l'air libre (quai),
- volumes de conservation au froid positif et négatif suffisants, pas de surcharge des appareils,
- conception (locaux de taille suffisante et adaptée) permettant d'éviter le stockage au sol,
- locaux de réserve suffisamment vastes, équipements pouvant être déplacés pour les nettoyages,
- pas d'entrave à la circulation de l'air. Lors de la conception de nouveaux locaux, privilégier l'installation de plusieurs salles séparées pour réaliser un nettoyage,
- présence de placard épicerie "de jour" et réfrigérateur "de jour" dans les zones de préparation.

**Souplesse :** Pour les petits établissements, un local ou une enceinte unique peut être accepté, si sectorisation stricte des catégories de produits, et si protection des denrées. Les légumes terreux doivent être stockés de manière séparée (local ou conteneur). Une réserve dans un autre bâtiment est acceptée s'il existe un stockage tampon et des procédures de fonctionnement adaptées en conséquence.

➤ **Séparation, stockage, déchet**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre VI, point 3

3. "Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et d'autres parasites."

**Recommandations :**

- Local ou emplacement séparé physiquement des zones de préparation et de stockage des denrées alimentaires.
- Dispositif étanche fabriqué dans des matériaux résistants et faciles d'entretien.
- Sortie des déchets directement sur l'extérieur, sans passer par une zone de manipulation des denrées.

**Souplesse** : Si passage par une zone de manipulation des denrées, la sortie des déchets devra être assurée en dehors des périodes de production.

#### ➤ **Stockage, Conditionnement**

**Réglementation** : REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre X point 2 : Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires. 2. « *Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.* »

**Recommandations** : Disposer d'un local ou d'un emplacement réservé pour le stockage des conditionnements (barquettes...) afin d'éviter leur contamination. Par ailleurs, prévoir un emplacement pour le formatage des cartons qui ne doit pas se faire dans le local de conditionnement, sauf analyse des dangers validée.

#### ➤ **Stockage, produit, nettoyage, désinfection**

**Réglementation** : REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre I point 10 : Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires. 10. « *Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées.* »

**Recommandations**: Isoler les produits de nettoyage et de désinfection pour éviter les contaminations chimiques (local spécifique ou armoire tolérée mais dans une zone où les denrées ne sont pas manipulées). Si besoin, prévoir un meuble ou un local de stockage intermédiaire.

#### ➤ **Toilettes, personnel**

**Réglementation** : REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre I, point 3 : Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires. 3 « *Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.* »

#### **Recommandations :**

- les toilettes ne doivent en aucun cas donner sur une zone de manipulation.
- les toilettes dédiées au personnel (= réservées uniquement à cet usage) doivent se trouver dans le bâtiment cuisine,
- ces toilettes doivent être conçues avec cuvette à l'Anglaise, chasse d'eau et distributeur de papier,
- les locaux toilettes doivent être complètement fermés (cloisons d'entourage toute hauteur), correctement ventilés, et une pièce "sas" disponible à leur sortie fermée (cloisons d'entourage toute hauteur),
- des lave-mains à commande non manuelle plutôt implantés dans le sas.

**Souplesse** : Pour toutes les structures, les toilettes peuvent être communes à la clientèle, sous réserve que le lave-mains soit présent et équipé d'une commande non manuelle.

#### ➤ **Vestiaires, personnel**

**Réglementation** : REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, point 9  
9. "Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel."

**Recommandations :**

- Un local vestiaire, intégré aux locaux cuisine, réservé au personnel de cuisine,
  - Local bien aéré, ventilé.
  - L'aménagement doit permettre de limiter les risques de contaminations croisées et notamment : séparer la "tenue de ville" / "tenue de travail",
  - Protéger les tenues de travail propres.
  - Gérer le linge sale.
  - Un lave-mains équipé.
- Eviter la contamination des tenues de travail et l'introduction des tenues extérieures en cuisine.

**Souplesse :** Un placard est souvent positionné avant l'entrée dans les locaux de travail.

A02-CIRCUITS DENREES, PERSONNEL, DECHETS
--

➤ **Généralité**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, point 2c 2. "*Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : c. permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination [...].*"

**Recommandations :** La conception des locaux doit respecter le principe de la marche en avant dans l'espace, avec une séparation des circuits propres et sales. La circulation des marchandises, des aliments, des conditionnements, des personnels, à partir des zones d'arrivées (quais, accès personnels) jusqu'à l'expédition, sans retour en arrière, sans croisement ou chevauchement doit respecter des circuits propres et sales. Cela vaut aussi pour les locaux vestiaires-sanitaires, les circuits des déchets hors zones propres (locaux ou couloir) et les circuits courts (produits non transformés : boissons...) ne traversant pas les zones de préparation.

**Souplesse :** Si l'agencement des locaux ne permet pas une marche en avant dans l'espace, la marche en avant dans le temps est tolérable quand :

- les opérations sont séparées dans le temps,
- des phases de nettoyage et désinfection intermédiaires sont effectuées entre les opérations propres et souillantes.

A03-APTITUDE AU NETTOYAGE ET A LA DESINFECTION
--

➤ **Conception, circulation, denrée alimentaire**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, points 2a et b

2. "Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

a. pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;

b. permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces."

**Recommandations :**

- Locaux :

Pour les surfaces (murs ou sols) : matériaux résistants aux chocs et aux lavages, lisse, imperméable, imputrescible, inoxydable, couleur claire, non toxique.

Si plusieurs éléments sont assemblés, les joints doivent être parfaits. Les décrochements doivent être réduits au minimum. Sols en pente de préférence. Les jonctions sols/murs et murs/murs doivent permettre le nettoyage efficace.

- Réserves, magasin où sont stockés des produits emballés :

Matériaux des murs et plafonds dépoussiérables a minima, sols lavables. Sol ciment lisse peint acceptable en réserve sèche.

➤ **Aire de stockage, déchet**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre VI, point 3

3. "Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et d'autres parasites."

**Recommandations :** Les matériaux utilisés pour les zones de stockage des déchets doivent être facilement nettoyables et désinfectables. Dans le cas d'une aire extérieure, avoir recours à un sol en pente vers un égout, en ciment lisse. Un point d'eau doit être retrouvé à proximité pour le nettoyage des containers.

➤ **Les sols**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre II, point 1a: Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées.1a. 1. "La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (...) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier : a. les revêtements de sol doivent être (...) faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent."

**Recommandations :** Pour les locaux de manipulation, préférer une surface facilement nettoyable. Les pentes des sols doivent permettre l'écoulement. Les caniveaux doivent être facilement accessibles et en matériaux inoxydables. Sinon, prévoir un siphon de sol pour évacuer les eaux de lavages.



**Souplesse :** D'autres matériaux peuvent être utilisés (résine de sol...) s'ils font preuve de la même facilité de nettoyage et de l'obtention des mêmes résultats.

➤ **Les murs**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre II, point 1b. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées. 1 b. « *Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et au besoin à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent* ».

**Recommandations :** Sont recommandés les murs peints, en faïence, en panneaux plastifiés ou métal inoxydable, résine, surfaces vitrées, aux joints lisses, étanches, peu larges, aux angles saillants protégés. D'autres matériaux sont possibles si le professionnel apporte la preuve de la même facilité de nettoyage et du même résultat.

**Souplesse :** Des murs lisses jusqu'à hauteur convenable sont autorisés.

➤ **Les portes**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre II, point 1e : Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées. 1e. « *les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent* ».

**Recommandations :** Pour les portes, préférer les matériaux faciles à nettoyer de type PVC, alu, bois imputrescible... Utiliser des surfaces lisses et non absorbantes. Cependant d'autres matériaux peuvent être utilisés si le professionnel peut faire la preuve que le matériau utilisé convient. Les poignées doivent être faciles à nettoyer. Attention aux portes avec hublot, souvent négligé.

➤ **Les fenêtres**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre II, point 1d : Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées. 1d. « *Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage (...)* ».

**Recommandations :** Pour les fenêtres, les décrochements doivent être réduits au minimum. Les matériaux imputrescibles et les carreaux de grande taille sont préférables. Les moustiquaires extérieures doivent être démontables et faciles à nettoyer.

➤ **Les plafonds**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre II, point 1c. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées. 1 c. « *Les plafonds, faux plafonds (...) doivent être construits de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules* ».

**Recommandations :** Dans les locaux de fabrication, opter pour un plafond lisse, lavable, de couleur claire. Éviter les plafonds en fibres agglomérées. Dans le cas des faux-plafonds, préférer des plaques suspendues avec un système d'accrochage non visible. Les luminaires doivent être nettoyables et désinfectables. Les systèmes de ventilation doivent pouvoir être facilement démontés pour le nettoyage.

A04-MAINTENANCE
-----------------

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 - Annexe II, Chapitre I, points 1, 2b et c. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

1. *"Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être (...) en bon état d'entretien."*

2. *"Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :*

*(...) b. permettre de prévenir (...) le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires (...)*

*c. permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination."*

**Recommandations :** Assurer la maintenance des locaux afin de maintenir les matériaux en bon état : revêtements non écaillés, absence de fissures et de brèches, pas de carreaux de sol ou de faïence cassés, pas de rouille...

A05-CIRCUIT D’AIR, PREVENTION CONDENSATION, CONTAMINATIONS AEROPORTEES
--

➤ **Plan d’ensemble, locaux**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 - Annexe II, Chapitre I, point 2b. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires. 2. *"Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : b. permettre de prévenir (...) la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces."*

**Recommandations :** Mettre en place des systèmes d'extraction au-dessus des appareils de cuisson et dans les zones de plonges et laverie afin de limiter la condensation. L'aération, la ventilation et l'extraction de buées doivent être suffisantes dans les locaux.

➤ **Ventilation, contamination aéroportée**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 - Annexe 2, Chapitre I, points 5 et 6- Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires. 5. *"Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées."*

6. *"Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique."*

**Recommandations :** Les filtres du système de ventilation doivent être démontables, lavables ou remplaçables. Les circuits d'air sont à prendre en considération : l'air entrant dans les pièces sensibles ne doit pas provenir d'une zone contaminante (salle à manger, local à déchets...).

<b>A06-PREVENTION DE L'INTRODUCTION DES NUISIBLES</b>
---

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N°852/2004 : Annexe II, chapitre I, point 2c. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires. 2c. « *Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles* ».

**Recommandations :** Disposer de fermetures hermétiques de toutes les ouvertures sur l'extérieur (bas de portes jointifs au sol, grilles aux bouches d'arrivée d'air, moustiquaires aux fenêtres...). Éviter l'utilisation du bois non traité. Maintenir les locaux en bon état, de manière à éviter la formation de brèches ou d'anfractuosités où se logent les insectes.

**Souplesse :** Les fenêtres ouvrant sur l'extérieur sont équipées de moustiquaires.

<b>A07-TEMPERATURE</b>
------------------------

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, point 2d 2. "*Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : (...) d. si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.*"

**Recommandations :** En ce qui concerne les températures des denrées, il y a obligation de résultat. Pour la zone froide, celle-ci peut-être refroidie mais cela n'est pas obligatoire tant que le résultat sur les températures est atteint (par exemple dans le cas d'un temps de préparation très court). Pour les températures de stockage fixées réglementairement, s'assurer de leur respect.

**Réglementation :** Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. *Annexe I*

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

**TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C
<i>Nota.</i> - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure. (* ) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.		

**TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
<i>Nota.</i> - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits		
(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004		
(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.		

## TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

A08-POINT D'EAU, CIRCUITS D'EAU POTABLE ET NON POTABLE
--

➤ **Contamination, séparation, réseau, eau potable, eau non potable**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre VII, point 2.2. "*Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la réfrigération et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.*"

**Recommandations :** Si il y a une utilisation de ressource privée, vérifier les prescriptions de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'eau. Bien identifier les canalisations d'eau potable et d'eau non potable. A cet effet, des matériels adaptés (disconnecteurs judicieusement positionnés) doivent, si besoin, être mis en œuvre.

➤ **Eau potable**

Réglementation : REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, chapitre II, point 3  
Annexe II, Chapitre VII, point 1a Chapitre II. 3. "*La où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.*" Chapitre VII. 1a. "*L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.*"

**Recommandations :** Des arrivées d'eau doivent être présentes dans toutes les zones de manipulation des denrées nues, à la sortie des sanitaires et dans les locaux de lavage (plonge, lavage chariots). Pour le nettoyage des locaux et des équipements, prévoir au minimum deux arrivées d'eau : une dans le secteur propre, une dans le secteur sale. La production d'eau chaude doit être en quantité et température suffisantes.

A09-EVACUATION DES EAUX USEES
-------------------------------

➤ **Eau résiduaire**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, point 8  
8. "*Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre ou vers une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.*"

**Recommandations :** L'évacuation des eaux résiduaires doit se faire de manière systématiquement vers le réseau des eaux usées. Mauvaises odeurs et eaux stagnantes doivent être bannies. Dans la mesure du possible, les canalisations contenant les eaux usées ne doivent pas traverser les locaux où circulent les denrées. Dans le cas contraire : utiliser des canalisations étanches, réparables, d'accès facile pour réparation, en évitant le stockage sous ces canalisations. Eventuellement, s'assurer de la présence de clapets anti-retour.

A10-ECLAIRAGE
---------------

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, point 7  
7. "*Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.*"

**Recommandations :** L'éclairage doit être suffisamment efficace, pour détecter aisément les anomalies sur les produits ou des défauts d'entretien des surfaces et des équipements. Ne pas négliger, l'éclairage naturel. Faire attention que l'éclairage ne modifie pas les couleurs.

**B01-LAVE-MAINS ET AUTRES EQUIPEMENTS A DISPOSITION DU PERSONNEL**

➤ **Lave-mains**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre I, point 4

4. "Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains."

**Recommandations :** Lave-mains à commande non manuelle uniquement réservé au lavage des mains, alimenté en eau mitigée et pression suffisante.

A proximité des lave-mains :

-distributeurs de savon liquide à recharge plutôt qu'à remplissage (savon au besoin bactéricide)

-essuie-mains à usage unique (les sècheurs à air sont fortement déconseillés)

-poubelle dédiée (sans couvercle ou couvercle à ouverture non manuelle).

L'approvisionnement en consommables doit être réalisé fréquemment de manière à ce que le matériel soit opérationnel en permanence.

Si des brosse à ongles sont présentes en zone de préparation, elles doivent être utilisées correctement (nettoyage / désinfection) d'experts.

**B03-EQUIPEMENTS N'ENTRANT PAS EN CONTACT AVEC LES DENREES**

➤ **Equipement, Vestiaires**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II, chapitre I point 9

« lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel ».

**Recommandations :** Prévoir :

- Des armoires ou des systèmes de rangement et de protection.
- Des tenues de travail en nombre suffisant.
- Un dispositif rangement séparé des chaussures de ville et de travail.
- Un système de collecte linge salle.

**Souplesse :** Pour les petites structures des prote-manteaux pourront être utilisés en guise de vestiaires à condition qu'ils ne se trouvent pas dans une zone de préparation ou d'entreposage de denrées.

**B04-EQUIPEMENTS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES DENREES**

➤ **Généralité, Surface**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II Chap. II -1.

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (□l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier : f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer

et, au besoin, à désinfecter. à cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

**Recommandations :** Prévoir des équipements et des ustensiles en bon état, en matériaux aptes au contact, sans recoin inaccessible au nettoyage. Les équipements en surplomb (éclairage, hottes...) doivent être facilement accessibles et commodes à nettoyer. Les trancheurs, mixeurs, machines à pâtes et toutes autres machines dans lesquelles les aliments entrent en contact, doivent être faciles à démonter et à nettoyer-désinfecter. De même pour les petits ustensiles, doivent être en bon état.

**Points de vigilance pour les bouchers :** Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant - Annexe IV- section I Dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles applicables aux ateliers de boucherie- chapitre II. I Conditions d'équipements et de procédures à respecter :  
« *Disposer, pour le recueil et le stockage des déchets générés par l'opération de désossage, en vue de leur incinération ou co-incinération finale, de bacs étanches et d'un local réfrigéré ou frigorifique, conformément aux prescriptions du décret n° 2005-1219 du 28 septembre 2005 relatif aux délais de déclaration et de conservation mentionnés à l'article L. 226-6 du code rural. Ces équipements sont de capacité adaptée à la fréquence d'enlèvement des déchets appliquée conformément aux prescriptions du décret susmentionné.* »

#### B05-SYSTEME DE CONTROLE DES EQUIPEMENTS

##### ➤ Température, Equipement, Contrôle officiel

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - point 2, Chapitre XI, Annexe II,

"Pour assurer que le processus utilisé atteint les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques."

**Recommandations :** Un thermomètre à lecture directe doit être présent. Faire attention au positionnement des sondes de mesure. L'affichage peut être regroupé à un seul endroit pour faciliter le contrôle. Pour les chambres froides de plus de 10m<sup>3</sup>, prévoir un enregistreur automatique des températures de stockage. Cet enregistrement peut être à disque ou relié à un ordinateur. Une surveillance régulière du système est nécessaire. En fonction des établissements, prévoir la fréquence d'enregistrement des températures des chambres froides.

#### B06- ENGININ DE TRANSPORT DES DENREES APPARTENANT A L'ETABLISSEMENT

##### ➤ Engin de transport

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

**Recommandations :** Il faut vérifier la conformité du véhicule de transport ou des gros conteneurs. Vérifier l'état général du véhicule :

- Les matériaux de surfaces
- Les ouvertures



- Le système d'évacuation des eaux de nettoyage
- Les joints et les parois doivent être propres

➤ **Véhicule de transport, Aptitude, Température**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II Chap. IV - 7.

Transport : 7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et / ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des niveaux des dites températures.

**Recommandations :** La température de transport des denrées doit être conforme à celle définie par le texte réglementaire ou par l'étiquette du fabricant.

B07- EQUIPEMENTS RELATIFS AUX DECHETS
---------------------------------------

➤ **Evacuation, Collecte**

**Réglementation :** REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - point 2, Chapitre VI, Annexe II,

"Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être connus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter."

**Recommandations :** Les poubelles sont placées judicieusement dans les locaux de travail. La poubelle possède un couvercle. Il peut être toléré en plonge, une poubelle sans couvercle afin de faciliter le déversement des déchets en retour de salle. Les conteneurs de voirie ne devront pas pénétrer en zone de préparation ou de stockage. Ces conteneurs doivent être étanches, conçus en matériaux solides et faciles à nettoyer et à désinfecter. Un système en adéquation avec les normes environnementales de récupération des huiles usagées sera mis en place. Le stockage et l'élimination des poubelles sera en fonction de la fréquence du ramassage.