

Guide pratique

restauration commerciale

Les principales règles pour aménager ses locaux et ses équipements



Ce guide s'adresse à tout exploitant ou repreneur d'une activité de restauration commerciale qui souhaite réaliser des travaux d'aménagement de ses locaux professionnels.

Conçu comme un recueil des points clés à respecter en matière d'équipements et des locaux de préparation des denrées alimentaires, il ne se substitue pas aux études techniques réalisées par des cabinets spécialisés ou des architectes.

Avant toutes choses

Avez-vous pensé à déclarer votre activité auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), au démarrage de l'activité ?

C'est une obligation. Document de déclaration en téléchargement sur www.rochefort.cci.fr, rubrique Formalités/Création.

POINT
CLÉ 1

La marche en avant



Si pour des raisons techniques, les locaux ne peuvent répondre à la marche en avant dans l'espace, il conviendra de la faire appliquer dans le temps (nettoyage et désinfection entre chaque opération).

POINT
CLÉ 2

Les vestiaires et sanitaires du personnel

Un vestiaire pour le personnel est obligatoire. Celui-ci doit être accessible sans passer par la zone de production (respect de la marche en avant dans l'espace, à défaut respect dans le temps autorisé).

Un vestiaire est un local spécifique, constitué d'une armoire fermant à clé pour chaque salarié.

Le vestiaire du personnel est associé à un sanitaire.

Pour toutes les structures, les toilettes peuvent être communes à celles de la clientèle, sous réserve que le lave-mains (eaux chaude et froide) soit présent et

équipé d'une commande à fermeture hygiénique (commande non-manuelle) associé à un distributeur de savon bactéricide, un essuie-mains à usage unique (prévoir une poubelle).



Rappel : Les sanitaires, y compris ceux réservés à la clientèle, ne doivent pas être en communication directe avec une zone où sont manipulées ou stockées les denrées alimentaires (sas obligatoire).

POINT
CLÉ 3

Les dispositions générales de construction (recommandations)

objectifs : obligation de résultat mais liberté des moyens

S'appliquent à l'intégralité des locaux de stockage et de préparation de denrées alimentaires

→ Matériaux de construction

Les revêtements doivent être lisses, étanches, faciles à nettoyer et accepter le contact avec la denrée alimentaire

Le sol

Le sol devra être le plus antidérapant possible, avec le moins d'aspérités possible (carrelage spécifique ou résine).

Les plinthes à gorges sont recommandées, pour faciliter l'évacuation des eaux résiduelles de nettoyage.

L'évacuation des eaux résiduelles de nettoyage devra s'effectuer en priorité par une bonde, tout autre système devra être mis en place (exemple : aspirateur à eau)

Les murs

Utiliser de la faïence (carrelage clair si possible), jusqu'à une « hauteur convenable pour les opérations ». **Préconisation** : la hauteur convenable correspond à une « hauteur d'homme », soit au moins 1,80 mètre. Puis recouvrir d'une peinture alimentaire ou panneaux type « sandwich » ou inox (à privilégier derrière les points de cuisson).

Au-delà de la « hauteur d'homme », les murs, cloisons et plafonds doivent être recouverts des dits matériaux ou à défaut de peinture lisse, lavable et acceptant le contact avec les denrées alimentaires.

Le plafond

Employer des plaques lessivables, placoplâtres peints ou panneaux type PVC.

Rappel :

En plus des normes régissant l'aménagement des locaux, une tenue adaptée et propre est obligatoire dans la ou les zones de préparation des denrées.

→ Aération et ventilation

Tous les locaux de stockage, préparation et évacuation des denrées alimentaires doivent être aérés et ventilés.

Par aération et ventilation, on entend les systèmes d'extraction de l'air vicié des cuisines reliés aux hottes de captation situées au dessus des éléments de cuisson (exemple : la hotte au dessus du piano de cuisson), mais aussi tout système permettant l'arrivée d'air frais dans les locaux.

Attention, de nombreuses réglementations régissent les caractéristiques techniques, environnementales et sécuritaires de la ventilation des locaux en restauration commerciale.

→ Eclairage

Naturel ou artificiel, en quantité et puissance suffisante pour que celui-ci n'altère pas les couleurs. Autant que possible, l'éclairage naturel sera privilégié. Les matériaux utilisés pour les ouvertures vers l'extérieur (portes, fenêtres) doivent être lisses, facilement nettoyables.

Tous les équipements d'éclairage doivent être protégés.

POINT
CLÉ 4

Les réserves

On distingue 2 types de réserves

→ Réserve sèche

Destinée à stocker les conserves, les produits d'épicerie, les boissons, tout ou partie de la vaisselle. Des étagères ou des placards peuvent faire office de réserve sèche à condition d'être lisses, étanches et imputrescibles.

→ Réserve froide

Local où sont implantées les enceintes réfrigérées positives et/ou négatives

Les propriétés des matériaux utilisés pour les sols, murs, plafonds doivent répondre aux caractéristiques techniques présentées dans le Point Clé n° 3.

Les denrées alimentaires ne doivent pas être conservées à des températures qui pourraient entraîner



un risque pour la santé (cf page 4 : les températures de référence).

Prévoir une ventilation / aération en conséquence dans les réserves froides (les moteurs des enceintes réfrigérées sont fortement calorifères).

Si la réserve est située en sous-sol, elle doit être particulièrement aérée et ventilée.

Stockage des denrées alimentaires

Que ce soit avec des réfrigérateurs ou des chambres froides, les denrées alimentaires de natures différentes doivent être stockées séparément.

Les denrées alimentaires « brutes » doivent être séparées des denrées alimentaires « préparées » : si utilisation d'un même réfrigérateur, isoler les denrées préparées dans des boîtes hermétiques lisses, dures, imputrescibles, facilement nettoyables et acceptant le contact avec la denrée alimentaire.

Eloigner les chambres froides et réfrigérateurs des sources de chaleur (piano de cuisson, four...).

Les rayonnages de stockage des chambres froides doivent être facilement nettoyables et imputrescibles.

POINT CLÉ 5

La zone de production

Les propriétés des matériaux utilisés pour les sols, murs, plafonds doivent répondre aux caractéristiques techniques présentées dans le Point Clé n°3.

C'est à l'intérieur de cette zone que les différentes installations doivent respecter la marche en avant dans l'espace. Ces différentes installations devront être définies : légumerie, zone de préparation froide (et/ou chaude), zone de cuisson...

La matérialisation de ces différentes installations peut se traduire par la pose de cloisons fixes « à hauteur d'homme » (soit environ 1,80 mètre), dont les propriétés doivent répondre aux caractéristiques techniques préalablement présentées.



Selon l'importance de la cuisine, prévoir obligatoirement un ou plusieurs lave-mains disposant d'eau chaude et froide à commande non manuelle, avec un distributeur de savon bactéricide, un essuie-



mains à usage unique et brosse à ongles suspendue. Ces équipements doivent se trouver le plus près possible des plans de travail des différentes installations.

Toujours à proximité des plans de travail, prévoir en nombre suffisamment important des poubelles à commande non manuelle.

Enfin, équiper la ou les zones de préparation des denrées d'un système de lutte contre les nuisibles volants (exemple : moustiquaire, « lumière bleue »).

POINT CLÉ 6

La plonge

La plonge doit être séparée du secteur de préparation et de production :

- soit en maintenant une distance entre ces secteurs,
- soit en installant une cloison « à hauteur d'homme »,
- soit en dédiant un local spécifique, isolé de la zone de production

Les dispositions de construction (murs, sol, plafond) sont équivalentes à ceux décrits dans le point clé N°3, tout comme l'évacuation des eaux résiduaires de nettoyage.

La plonge est idéalement composée d'un évier 2 bacs suffisamment grands (et surtout profonds), d'un lave-vaisselle de capacité suffisante, d'un plan de travail avec trou vide déchet et d'une poubelle.

Les ustensiles de nettoyage (balais, brosses, raclettes)

devront être stockés dans une armoire ou à défaut suspendus.

Les produits d'entretien devront être stockés hors des zones où des denrées alimentaires sont manipulées.

Des chariots ou une armoire de stockage devront être envisagés pour le stockage de la vaisselle propre.



POINT CLÉ 7

Les équipements

Tous les équipements doivent être sur pied pour faciliter un nettoyage efficace de la zone où ils sont positionnés.

- Tous les plans de travail doivent être lisses, durs et résistants à la corrosion (on privilégiera l'inox ou le polyéthylène).
- Prévoir un lave-mains complet à proximité des différents plans de travail (rappel : eau chaude et froide, commande non manuelle, associé à un distributeur de savon bactéricide, un essuie-mains à usage unique et une brosse à ongles suspendue).
- Prévoir un nombre de poubelles à pied en quantité suffisante.



A noter :

Surveiller aussi votre bac à graisses

Au vu des impacts des eaux usées chargées en graisses sur le réseau et la santé du personnel d'assainissement, les collectivités, dans leurs règlements d'assainissement et lors de la délivrance des autorisations de déversement rendent généralement la mise en place d'un bac à graisses obligatoire.

Zoom :

Local des déchets alimentaires

« La réglementation impose que 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 de parasites. » Source : règlement européen 852/2004

Les murs du local des déchets alimentaires seront parfaitement lisses, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer et de préférence de couleur claire (carrelage, peinture plastifiée).

Le plafond sera en matériaux lavables.

Le sol sera lui aussi lavable et il devra dans tous les bâtiments neufs et si possible dans ceux existants, posséder une pente permettant d'éviter la stagnation de l'eau qui sera évacuée par une grille et un siphon.

Ce local devra être **aéré** et disposer d'une alimentation en **eau courante** pour un nettoyage et une désinfection régulière.

Pour aller plus loin

Depuis le 1^{er} janvier 2006 et l'application du *Paquet Hygiène*, la formation à l'hygiène alimentaire et à la méthode HACCP* est obligatoire (règlement européen CE852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires).

Votre Chambre de commerce et d'industrie, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, vous propose des formations adaptées.

* HACCP Hazard analysis critical control point : analyse des risques et maîtrise des points critiques

→ Extrait de l'Arrêté du 21 décembre 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 (source JO du 31 décembre 2009)

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

Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.
(*) Voir les températures du règlement (CE) no 853/2004

Température maximale 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	
Fromages affinés	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

Nota. - 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) no 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
--	--------

Retrouver l'intégralité de la réglementation sur <http://galateepro.agriculture.gouv.fr>

Restauration commerciale

Les locaux et les équipements de votre restaurant sont-ils conformes ?

Vous allez céder votre établissement et vous voulez mettre en avant sa conformité comme argument de vente ?

La CCI de Rochefort et de Saintonge est habilitée par la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Charente-Maritime (DDPP 17) à réaliser des « diagnostics des locaux et équipements en restauration commerciale » et à valider vos plans d'aménagements.

Renseignez-vous !



→ votre interlocuteur Hygiène

à la **CCI Rochefort et Saintonge**

Arnault CRUSSARD / Olivier BELLANGER

La Corderie Royale - BP 20129 - 17306 ROCHEFORT Cedex

Tél : 05 46 84 11 84 • e-mail : a.crussard@rochefort.cci.fr

à la **CCI Cognac**

Olivier BELLANGER

23 Rue du Port - 16103 COGNAC Cedex

Tél : 06 25 13 22 25 • e-mail : o.bellanger@cognac.cci.fr