

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES destinés aux exploitants du secteur alimentaire

basés sur le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

Les locaux doivent :

pour ce faire, il convient de :

- prévenir la contamination croisée :

- prévoir une organisation adaptée des locaux, favoriser le principe de la marche en avant
- séparer la zone de lavage de la zone de préparation des denrées
- éviter tout flux allant d'une zone contaminée vers une zone propre (flux d'air, d'eau, ...)
- utiliser des poubelles équipées d'une fermeture (ex. : poubelle à couvercle rabattable)

- faciliter le nettoyage et la désinfection :

- utiliser des matériaux lisses, étanches, non-absorbants et lavables pour les sols, les murs, les portes, ainsi que les surfaces en contact avec les denrées
- mettre en place des dispositifs équipés d'une alimentation en eau chaude et froide pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements
- utiliser des produits de nettoyage et de désinfection adaptés et rangés à l'écart des zones de manipulation des denrées
- prévoir un système d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage (ex. : siphon de sol)

- prévenir toute contamination des denrées :

- agencer les locaux de manière à prévenir la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces (ex. : système d'extraction des fumées et vapeurs au-dessus des fours et fourneaux)
- séparer et étiqueter les substances dangereuses et/ou non comestibles
- adapter les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus afin d'éviter l'encrassement, la formation de moisissures, le déversement de particules ou la condensation
- utiliser des matériaux non toxiques et résistants à la corrosion pour tout revêtement, outil et équipement
- mettre en place si nécessaire un dispositif de lavage des denrées
- utiliser de l'eau potable pour les denrées (eau, vapeur et glace) et éventuellement de l'eau propre pour les autres utilisations (ex. : nettoyage)
- mise au point de méthodes de lutte contre les organismes nuisibles (insectes, rongeurs, ...)
- interdire l'accès des animaux domestiques aux locaux
- équiper, en cas de besoin, les fenêtres et ouvertures d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage
- fermer et verrouiller les fenêtres pendant la production si leur ouverture risque d'entraîner une contamination

- maintenir des conditions satisfaisantes de température, d'aération et de ventilation :

- installer un système de ventilation efficace, naturel ou mécanique, dans tous les locaux, afin d'assurer une aération permanente
- prévenir l'encrassement des fenêtres et ouvertures

- offrir de bonnes conditions d'hygiène au personnel :

- installer judicieusement (ex. : dans les zones de travail et les sanitaires utilisés par le personnel) des lavabos avec eau courante chaude et froide et destinés au lavage des mains (ex. : lave-mains à commande non manuelle),
- équiper ces lavabos de matériel pour le nettoyage (ex. : savon bactéricide) et le séchage hygiénique des mains (ex. : essuie-mains à usage unique)
- prévoir des vestiaires pour le personnel avec des tenues adaptées, propres et si nécessaire, protectrices

- assurer un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant

- assurer la propreté des zones de stockage des déchets :

- aménager des aires de stockage des déchets et les maintenir propres (ex. : local avec point d'eau, siphon de sol, ...)
- assurer l'entretien et la propreté des conteneurs

- permettre le stockage et la conservation des denrées :

- prévoir des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières et des produits transformés
- prévoir un espace d'entreposage réfrigéré suffisant
- vérifier et enregistrer, si nécessaire, les températures
- respecter la chaîne du froid
- réfrigérer les denrées qui doivent l'être dès que possible et à une température n'entraînant pas de risque pour la santé
- décongeler et manipuler les denrées décongelées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines (décongeler à une température n'entraînant pas de risque pour la santé, évacuer tout liquide résultant de la décongélation)
- prévoir un étiquetage et un suivi des denrées adaptés

Les toilettes doivent :

- être en nombre suffisant :

pour ce faire, il convient de :

- prévoir des toilettes pour le personnel et la clientèle avec chasse d'eau et système d'évacuation efficace, ainsi qu'une ventilation adaptée
- séparer les toilettes des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires (ex. : prévoir un sas de séparation)

- respecter des conditions d'hygiène :

Le personnel doit :

- éviter toute contamination de sa part :

pour ce faire, il convient de :

- s'assurer de la bonne santé du personnel en contact avec les denrées (pas de maladie, plaies ou lésions infectées)
- tenir un niveau de propreté personnelle élevé
- s'assurer de la formation du personnel ou mettre en place des instructions adaptées à l'activité de celui-ci
- appliquer les **principes HACCP** (une formation doit être suivie par la personne adéquate, à savoir suivant la structure de l'établissement, le responsable hygiène, l'exploitant, ...)

- être qualifié en matière d'hygiène :

Le transport des denrées doit :

- assurer leur intégrité :

pour ce faire, il convient de :

- respecter les conditions d'hygiène et de conservation des denrées (réceptacles propres, températures adaptées, ...)
- réserver si nécessaire les réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs au transport de denrées
- séparer si nécessaire les denrées de tout autre produit transporté
- transporter les denrées en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux dans des réceptacles réservés et portant une mention relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires

Pour de plus amples renseignements, il convient de se référer au texte intégral du règlement, ceci notamment pour la mise en place des **procédures d'autocontrôle** visant, entre autres, la vérification de la conformité des denrées par rapport aux normes bactériologiques.

Des réglementations particulières doivent également être prises en compte, à savoir entre autres :

- le **règlement sanitaire départemental** qui prévoit notamment une **distance minimale** de **8m** entre le point de rejet de l'air vicié et les fenêtres / prises d'air neuf avoisinantes,
- le **règlement d'assainissement de Colmar Agglomération** qui exige, entre autres, la pose d'un **dégraisseur** avant le rejet des eaux grasses dans le réseau du tout à l'égout,
- les articles R571-25 à R571-28 **du Code de l'Environnement** qui imposent, notamment, la réalisation d'une **étude acoustique** pour les locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée.
- les articles R1336-1 à R1336-16 relatif à la prévention des risques liés au bruit qui précise, notamment, les **valeurs limites** (entre le bruit ambiant comportant le bruit particulier en cause et le bruit résiduel comportant l'ensemble des bruits habituels / les niveaux de pression acoustique à respecter dans les lieux ouverts au public ou recevant du public, clos ou ouverts, accueillant des activités impliquant la diffusion de sons amplifiés) à respecter sous peine de sanctions. Certaines **mesures techniques** (ex. isolation des locaux) peuvent permettre d'**éviter** la **transmission de bruit**, liés à l'exploitation de l'établissement.