



## La direction départementale de la protection des populations du Var vous informe

# HYGIENE DE LA RESTAURATION

**Ce document d'information n'est qu'une présentation des principales recommandations relatives à l'hygiène de la restauration, il est nécessaire** de prendre connaissance des textes qui réglementent, du point de vue sanitaire, l'activité de restauration.

En ce qui concerne les aménagements au regard de la sécurité du personnel, il est vivement recommandé de prendre contact avec la CRAM Sud Est service PREGES (MARSEILLE) au 04 94 85 85 26.

*Le présent document a été rédigé dans un but informatif par la direction départementale de la protection des populations du Var. Toute erreur ou toute omission involontaire ne sauraient engager la responsabilité de l'administration. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaire, font foi.*

---

Version validée en date de juillet 2010

PREFECTURE DU VAR - Direction départementale de la protection des populations  
Mission Alimentation et Restauration  
Boulevard du 112ème Régiment d'Infanterie CS 31209 – 83070 TOULON Cedex  
Messagerie électronique : [ddpp@var.gouv.fr](mailto:ddpp@var.gouv.fr) Tel : 04 94 18 83 83 Fax : 04 83 24 61 03



L'hygiène est la composante essentielle de l'activité de restauration pour deux raisons essentielles.  
D'abord et avant tout pour des raisons de santé publique : seul un respect des règles d'hygiène alimentaire permet d'offrir aux consommateurs des plats salubres.

De plus, l'hygiène s'intègre dans une « démarche qualité » appliquée à l'entreprise, approche qui conditionne aujourd'hui la viabilité des entreprises.

**Pour garantir une bonne hygiène en restauration, trois conditions doivent être réunies :**

- **maîtrise sanitaire du milieu de fabrication,**
- **bonnes pratiques de fabrication,**
- **choix des matières premières.**

- **Maîtrise sanitaire du milieu :**

Ce qui peut se résumer par un bon outil de travail bien entretenu.

Des locaux agencés dans le respect des principes de marche en avant et de séparation entre le secteur propre et le secteur sale. Un équipement adéquat. Un bon entretien et nettoyage régulier de l'ensemble.

- **Des bonnes pratiques de fabrication :**

Formation à l'hygiène du personnel de cuisine.

Propreté du personnel et des manipulations, respect des températures et des règles d'hygiène de fabrication.

- **Choix des matières premières :**

Saines et nutritives, ainsi que leur entreposage à bonne température.

Ces trois facteurs sont indissociables les uns des autres, et le renforcement des uns ne sauraient palier la défaillance des autres.

Tous les principes ont été transcrits en droit dans l'arrêté ministériel du 9 mai 1995 relatif à la remise directe d'aliments aux consommateurs et dans le règlement communautaire 852/2004.

## I – LES LOCAUX

### I – 1 – agencement des locaux

L'agencement des locaux doit répondre aux principes suivants :

**Marche en avant :** c'est à dire permettre la progression continue des différentes opérations de préparation de plats.

**Séparation des secteurs :** le secteur sale (retour des assiettes sales, laverie, sortie des déchets, local poubelles) doit être isolé du secteur propre (préparation cuisson), on peut schématiser un aménagement conforme de la façon suivante : fig. I SCHEMA CIRCUITS RESTAURANT.

Les locaux doivent se situer sauf contrainte particulière, sur un seul niveau, au rez-de-chaussée.

Les monte-charge et les monte-plats sont déconseillés en raison de leur coût de maintenance et des difficultés d'entretien.

Dans les petites structures, la séparation peut se concevoir dans le temps et les règles de marche en avant doivent de même être modulées. Une attention particulière doit être apportée à l'évacuation des déchets.

Les différentes opérations peuvent être séquentielles dans un local unique. De fait les ouvertures **I-II-III** sont communes mais les opérations sont séparées dans le temps.

### I – 2 – dimensions :

Dans les locaux neufs, la hauteur sous plafond doit au moins être égale à 2,5 m.

Il est conseillé de se situer dans l'intervalle (2,80 – 3,50 m).

Les surfaces de secteurs de travail et d'entreposage doivent permettre un travail rationnel (facilité de mouvement et cohérence du fonctionnement).

Il existe une formule empirique permettant de déduire les surfaces en fonction du nombre de convives **R**.

Salle à manger : **comptez 1,2 m<sup>2</sup> / convive : 1,2 R (m<sup>2</sup>).**

$$MB \text{ (en m}^2\text{)} = \frac{17,5 + R \cdot 10^{(-4)} (2750 - R)}{20}$$

ensemble cuisine :	19 MB		
préparation froide :	2 MB		
préparation cuisson :	12 MB	vestiaires personnels :	5,5 MB
laverie :	3,5 MB	stockage denrées :	8 MB
en cuisine centrale : plonge batterie :	1,5 MB	office	9 MB)

---

Version validée en date de juillet 2010

PREFECTURE DU VAR - Direction départementale de la protection des populations  
Mission Alimentation et Restauration  
Boulevard du 112ème Régiment d'Infanterie CS 31209 – 83070 TOULON Cedex  
Messagerie électronique : [ddpp@var.gouv.fr](mailto:ddpp@var.gouv.fr) Tel : 04 94 18 83 83 Fax : 04 83 24 61 03

## I – 3 – aménagement des locaux :

### a) revêtements :

L'idée principale pour concevoir un bon aménagement est la facilité de nettoyage.

L'image à retenir est que les locaux doivent pouvoir être nettoyés par l'utilisation d'un jet d'eau sous pression, pour cela il faut que les sols, les murs, les plafonds soient lisses et en matériau imputrescible.

Pour les sols, il est recommandé d'utiliser des carreaux anti-dérapant (les carreaux anti-dérapant présentant des aspérités sont à proscrire car leur nettoyage est difficile) ou des revêtements en résine type epoxy.

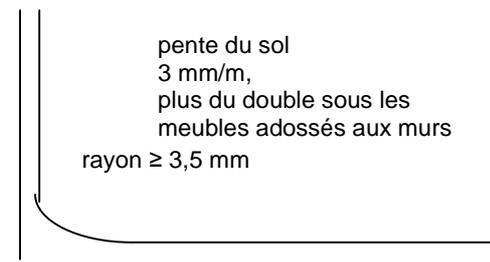
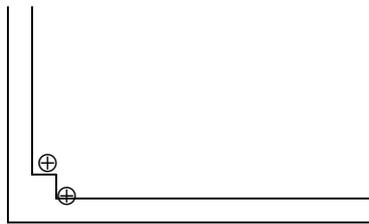
Pour les murs, il est recommandé de placer, au moins aux endroits susceptibles d'être salis, des revêtements imputrescibles et lisses tels des revêtements faïencés jusqu'à une hauteur de 2 mètres).

Les plafonds doivent aussi être lisses. Les revêtements en placoplâtre rugueux doivent être proscrits.

Lorsque la hauteur sous plafond dépasse 3,5 mètres, il est vivement conseillé de créer un faux plafond. Cela permet une meilleure maîtrise des mouvements d'air et permet un nettoyage aisé des plafonds.

Un point à considérer est la jonction des plans horizontaux avec les plans verticaux et des plans verticaux en eux. De manière générale, il faut éviter les jonctions de plan en arêtes vives. Toutefois l'utilisation de matériel de nettoyage performant permet d'y palier.

Les plinthes peuvent être aménagées en gorge arrondie pour faciliter le nettoyage.



### b) L'écoulement des eaux :

Les eaux sales et les eaux de nettoyage ne doivent pas pouvoir se collecter et stagner dans les recoins du sol.

On prévoira donc l'installation des siphons nécessaires à leur bonne évacuation. Cela va de pair avec la création de pentes pour l'écoulement vers ces points d'évacuation des liquides.

La création de pentes d'écoulement est souvent techniquement difficile à réaliser. C'est pourquoi on veillera surtout aux pentes du sol aux endroits où l'eau pourrait stagner de manière inaccessible au raclage. (notamment derrière les meubles de cuisson et les équipements inamovibles).

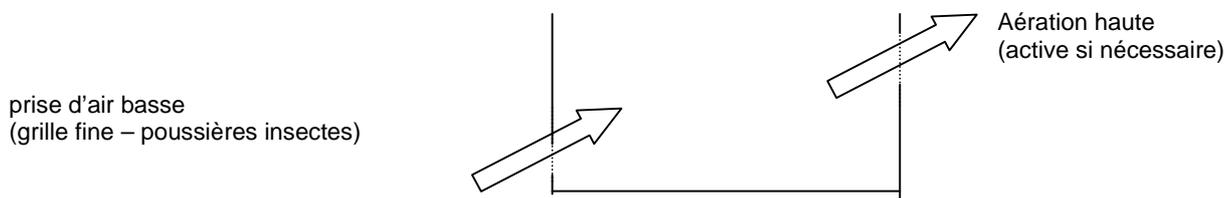
Parce qu'ils représentent des sources de pénétration et de réservoir d'insectes, les caniveaux recouverts de caillebotis doivent être évités.

On peut les tolérer aussi réduits que possible près des meubles de cuisson pour déverser les graisses et eaux de cuisson des grands récipients. Ils doivent être en pente de manière à éviter une stagnation d'eau importante et faciles à nettoyer.

Quoiqu'il en soit, à la sortie des canalisations d'eaux usées, un bac à graisse **doit** être installé pour permettre un premier dégraissage des effluents.

### c) La circulation d'air :

Il faut prévoir une bonne circulation d'air dans les locaux avec aération haute et basse.



La stagnation d'aérosols humides en ambiance fermée favorise le développement microbien.

Au-dessus des zones de cuisson, l'installation d'une hôte aspirante à forte capacité d'extraction des vapeurs est nécessaire. L'extraction active d'air n'est possible que si des prises d'air existent.

Une ambiance moite et odorante dans les cuisines n'est ni agréable pour le personnel qui y travaille ni hygiénique. L'absence de prise d'air conduit à l'ouverture inconsidérée de portes et fenêtres.

Version validée en date de juillet 2010

Enfin, l'on pensera à la bonne isolation thermique du local poubelles, s'il en existe. Cette isolation s'avère dans notre région parfois indispensable. De plus, ce local, comme les WC, doit être toujours séparé des locaux de stockage, travail et distribution des denrées par un sas.

#### **I – 4 – équipement en matériel des différents locaux :**

Tous les équipements doivent être faciles à nettoyer.  
C'est pour cette raison que de manière générale, le bois doit être évité.

##### **- local de stockage des matières premières :**

Il doit être suffisamment vaste pour entreposer rationnellement et sans surcharge les matières premières. Il doit comporter au moins deux chambres ou armoires frigorifiques : une pour les produits sensibles (viandes, préparations carnées), une pour les produits bruts (légumes de 4<sup>ème</sup> gamme, BOF, poissons non écaillés sous glace).

L'idéal est d'avoir un compartiment pour chacun des types de produits sous régime du froid.

##### **- local de pré-préparation (légumerie – déballage) :**

Il comprend au moins une plonge à légumes, une table de travail, une poubelle pour la collecte des déchets. Ce local peut être réduit à une zone isolé.

##### **- local de préparation et cuisson :**

On ne peut dresser la liste exhaustive du matériel nécessaire. De manière générale, le matériel doit être adapté au type de restauration retenue et à la complexité de l'élaboration des plats. Si les préparations doivent être refroidies après cuisson, comme c'est le cas par exemple dans les cuisines centrales fonctionnant en liaison froide, il est indispensable de s'équiper en cellule de réfrigération rapide.

Le matériel doit être installé de façon à faciliter le nettoyage, en évitant de créer des recoins inaccessibles, des espaces sous le matériel où s'accumule la poussière.

#### **1) les lave-mains à commande non manuelle :**

Aussi nombreux qu'il y a de postes de préparation des aliments, distincts et éloignés les uns des autres, ils doivent être placés à **proximité des postes de travail et toujours fonctionnels**. (approvisionnés en savon liquide et serviettes jetables). Rien ne doit les recouvrir (cartons, plats, ...).

On veillera aussi à ne pas les accoler à des surfaces de travail à cause des projections d'eau, sinon il faut utiliser des éléments de séparation.

La propreté du principal outil de travail : **les mains**, est fonction de la commodité d'utilisation des lave-mains (1 lave-mains pour 2,5 cuisiniers).

#### **2) La plonge-laverie :**

Une bonne aération évite la stagnation des vapeurs et l'on doit veiller à disposer de matériels adaptés au lavage. Il ne faut pas oublier des rails pour égoutter le gros matériel de cuisson (marmites, poêles, ...). Lorsque le restaurant est important (+ de 500 repas servis), il est préférable que la plonge-batterie soit distincte de la plonge-vaisselle (laverie).

#### **3) Vestiaires, toilettes du personnel :**

Les équipements indispensables sont les suivants :

- une penderie ou une **armoire bicompartmentée** de préférence, pour ranger les vêtements,
- des **lave-mains à commande non manuelle** équipés de distributeurs de savon et de serviettes jetables à la sortie des toilettes sont indispensables.

Dans les cuisines servant moins de 50 repas par service, on tolère que les WC du personnel soient communs avec ceux utilisés par les clients. Cependant, l'obligation du lave-mains à commande non manuelle demeure. Il ne faut pas oublier de mettre à disposition du personnel une brosse à ongles pour le nettoyage des mains.

- **Vêtements de travail** : blouse, pantalon, calot, chaussures **de couleur claire**.

Ils doivent être changés autant que de besoin. On peut utiliser en plus de la blouse et pantalon, des tabliers en plastique jetables si le travail réalisé est particulièrement salissant.

Les chaussures de travail doivent être confortables et faciles à nettoyer. Les bottes et les sabots sont préférables aux chaussures de sport.

L'utilisation de gants plastique jetables doit être réservée à la manipulation d'un produit sensible : viande hachée par exemple, lorsque le geste à accomplir est simple et répétitif.

Si l'on doit manipuler du matériel et des produits en même temps, il vaut mieux travailler à mains nues, propres et régulièrement lavées.

---

Version validée en date de juillet 2010

PREFECTURE DU VAR - Direction départementale de la protection des populations  
Mission Alimentation et Restauration  
Boulevard du 112ème Régiment d'Infanterie CS 31209 – 83070 TOULON Cedex  
Messagerie électronique : [ddpp@var.gouv.fr](mailto:ddpp@var.gouv.fr) Tel : 04 94 18 83 83 Fax : 04 83 24 61 03

## II – FONCTIONNEMENT

### II – 1 – les manipulations

#### VISER LA PROPRETE

- Ne pas salir et se salir inutilement en s'essuyant les mains sur les vêtements, en manipulant inconsidérément n'importe quel produit pour aller plus vite, en laissant traîner les déchets.
- Collecter rationnellement les déchets dans des sacs plastique jetables montés sur leur support poubelle avec couvercle à ouverture à pédale.
- Effectuer soigneusement :
  - le nettoyage des légumes. On peut utiliser de l'eau javellisée (une cuillerée à café d'eau de javel du commerce à 12 degrés chlorométriques pour trois à quatre litres d'eau, puis **rincer abondamment**).
  - l'ouverture des boîtes de conserves, dont on transvasera le contenu dans des boîtes en plastique alimentaire munies de couvercle si le produit doit être conservé.
  - le déballage et le déconditionnement des produits.
- Il est impératif de se laver les mains toutes les fois où l'on manipule des denrées alimentaires de nature différente. Les mains qui représentent une source de contamination majeure des aliments doivent être propres en permanence.

#### NETTOYAGE ET DESINFECTION DES LOCAUX

Les germes présents dans l'atmosphère se déposent sur les surfaces de travail où ils pourront se développer surtout si les surfaces sont humides et salies en formant un film adhérent au support. Le nettoyage consiste à éliminer les débris organiques et abraser ce film.

Le nettoyage doit toujours précéder la désinfection. En fait, le nettoyage est le facteur principal de l'élimination des matières organiques et des microbes. Il doit être **soigneux et régulier**.

Réalisé au moins à chaque fin de journée de travail, il doit permettre un bon décapage des sols, murs et surfaces de travail, afin d'éliminer les matières organiques supports des microbes. Il est suivi d'un rinçage soigneux. On utilise pour ce faire des produits détergents du commerce.

Si nécessaire, on complète le nettoyage par une désinfection en appliquant un produit désinfectant homologué pour le travail en industrie agroalimentaire.

Mais il faut retenir que l'emploi d'un désinfectant homologué ne saurait se substituer au nettoyage.

Laver soigneusement c'est bien.

Laver et désinfecter c'est mieux.

Désinfecter sans laver c'est stupide.

### II – 2 – Approvisionnement en matières premières :

Le choix des matières premières conditionne la qualité des repas servis.

**L'approvisionnement se raisonne et se gère.**

- Les viandes découpées doivent parvenir d'un atelier de découpe immatriculé au plan national ou agréé CEE (estampille ronde ou ovale lettre H<sub>a</sub>).
- Respecter la chaîne du froid et vérifier les températures vont de pair avec la pose d'un thermomètre fiable dans chacune des armoires frigorifiques ou chambres froides.

-Quelques températures d'entreposage :

- |   |             |
|---|-------------|
| - viandes découpées, préparations cuisinées : | + 3° C max  |
| - steaks hachés :                             | + 2° C max  |
| - denrées surgelées :                         | - 18° C max |

- Refouler les produits dont l'intégrité du conditionnement a été rompue ou ne remplissant pas les conditions de température requises, ne portant pas de marque sanitaire conforme ou dont la date limite de consommation est dépassée.
- Ne congelez vous-même aucune denrée fraîche dans un congélateur domestique.
- La congélation de denrées ne peut se pratiquer qu'à l'aide de cellule de congélation professionnelle dans le strict respect du guide des bonnes pratiques de la restauration et de l'arrêté ministériel du 26 juin 1974 relatif à la congélation de denrées d'origine animale.

---

Version validée en date de juillet 2010

PREFECTURE DU VAR - Direction départementale de la protection des populations  
Mission Alimentation et Restauration  
Boulevard du 112ème Régiment d'Infanterie CS 31209 – 83070 TOULON Cedex  
Messagerie électronique : [ddpp@var.gouv.fr](mailto:ddpp@var.gouv.fr) Tel : 04 94 18 83 83 Fax : 04 83 24 61 03