

DEUXIEME PARTIE : CONCEPTION ET MAITRISE D'ŒUVRE

CHAPITRE 2.1 : IMPLANTATION ET ORGANISATION FONCTIONNELLES DES LOCAUX – (Spécification détaillée des procédés – Marche en avant ou dispositions temporelles palliatives éventuelles, sectorisation, liaison : partie fonctionnelle du programme).

La maîtrise d'ouvrage publique précise, pour la maîtrise d'œuvre, l'organisation fonctionnelle des locaux qui a été arrêtée pour l'opération de travaux suivant les modes opératoires retenus en § 1.2. et la programmation fonctionnelle précisée en § 1.3.

L'analyse doit être décrite par secteur de fonctionnement, de la réception des denrées à la distribution des repas. Suivant l'importance du projet ou le nombre de convives, chaque secteur peut être éventuellement subdivisé en locaux. Cependant des secteurs peuvent coexister dans un même local.

L'analyse a pour but de préciser :

- l'activité qui sera réalisée dans chaque local,
- la situation géographique souhaitée de chaque local par rapport aux autres locaux qui le précèdent et le succèdent selon le diagramme fonctionnel de l'organisme,
- la qualification de ce secteur en secteur propre ou souillé (est qualifié de propre tout secteur où les denrées sont mises à nu – cf. § 2.1.2),
- les conditions de température du local,
- les liaisons fonctionnelles notamment celles du réseau informatique.

2.1.1. - SECTEUR RECEPTION - STOCKAGE.

Les conditions d'accès depuis la voirie publique doivent être décrites. Ce secteur est situé en zone souillée.

2.1.1.1. – Description du secteur réception-stockage.

Il convient de décrire et (ou) de préciser :

- Pour la réception des marchandises :

- l'activité,
- les contraintes et les possibilités de mise à quai souhaitées,
- les rotations mini et maxi des camions de livraisons par jour,
- le système de protection contre les intempéries à la livraison, contre les nuisances (bruits, gaz d'échappement).

- Pour le contrôle à la réception des denrées :

- les méthodes et les moyens de contrôle (humain - informatique...),
- le système de pesée souhaité,
- les moyens de transport des marchandises (chariots ou transporteur),
- le local avec l'aménagement bureautique éventuel.

- Pour le déballage :

- si le déballage est partiel ou complet,
- le principe de réduction des emballages souhaité (broyeur ou compacteur),
- s'il y a un accès direct entre la zone de déballage et le local de stockage des déchets.

- Pour le stockage :

- par local de stockage, le flux global des marchandises suivant une rotation des stocks,
- les regroupements possibles ou souhaités de locaux ou chambres froides,
- les types de stockage (sur étagère, sur palette, sur socle rouleur...),
- les températures,
- le système de manutention des marchandises souhaité (sur chariot, sur tablier roulant, sur transport automatisé...),

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

Le couloir de distribution de cette zone de stockage doit avoir un accès vers le secteur des traitements primaires.

2.1.1.2. – Prescriptions relatives à l'entreposage des denrées.

L'exactitude des outils de mesure de régulation et de contrôle doit être adaptée aux températures des marchandises entreposées pour assurer la cohérence du résultat (par exemple : si l'exactitude de l'appareil est de + ou - 2°C, lorsque l'affichage montre une température comprise entre 0 et +2°C, la température réelle de l'enceinte peut être comprise entre -2°C et 4°C).

Les températures réglementaires (cf. § 2.1.1.2.1) s'appliquent pour une mesure en tout point des denrées. En conséquence, dans le cas d'un refroidissement c'est la température à cœur qui est déterminante, dans le cas d'un réchauffement c'est, en général, la température à la périphérie qui l'est.

La maîtrise de la sécurité alimentaire en utilisant les principes de la méthode H.A.C.C.P. autorise la mise en place de plages de tolérance qui sont définies par catégories ou familles de produits en s'appuyant sur les conseils des hygiénistes (cf in fine la bibliographie en ce qui concerne le guide élaboré par le Comité permanent pour la Restauration Collective – CPRC).

En cas de regroupement des denrées, la température la plus basse exigée est retenue comme référence globale. En cas de capacité frigorifique insuffisante, l'ordre de rangement est établi en fonction des résultats de l'analyse des dangers selon la méthode HACCP.

Il est nécessaire de conserver les denrées alimentaires en dessous des températures (réglementaires ou conseillées) précisées ci-après. Si le fournisseur indique une température de conservation, c'est cette température qui doit être respectée.

2.1.1.2.1. - Températures relevant de l'arrêté du 29 septembre 1997.

A) Denrée congelée ou surgelée :

La température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.

- Toutes denrées surgelées au sens du décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié et poissons congelés, glaces et crèmes glacées	- 18°C
- Autres denrées congelées à l'exception des poissons	- 12°C

B) Denrée réfrigérée :

La température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée.

- Poissons, mollusques et crustacés conditionnés	0°C à + 2°C *
- viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2°C
- abats et préparations de viandes en contenant	+3°C
- autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue, viandes de volailles, lapin, gibier d'élevage, gibier à plumes, ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4°C
- végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	+4°C
- œufs réfrigérés	+5°C
- lait pasteurisé	+6°C
- viande d'animaux de boucherie, viande de gibier ongulé	+7°C

* : ou glace fondante

2.1.1.2.2. - Produits dont la température est définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.

- produits laitiers frais, yaourts, kéfirs, crème et fromage frais.
divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés.
- divers produits transformés à base de viande ou à base de poisson, à l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation, préparations culinaires élaborées à l'avance, autres denrées.

2.1.1.2.3. - Températures conseillées ne relevant pas de l'arrêté du 29 septembre 1997.

	Températures maximales
- beurre, œufs et fromages	+ 4°C
- épicerie	entre + 15°C et +25°C
- boisson	ambiante
- usage unique	ambiante
- matériel	ambiante
- produits diététiques secs, d'épicerie	entre + 15°C et + 25°C
- fruits	+ 7°C
- légumes	+ 5°C

2.1.2 : Secteur des traitements primaires (légumerie, déboîtage et déconditionnement)

Ce secteur est en liaison directe avec l'accès aux différents stocks.

Il doit également avoir un accès au stockage des déchets.

Il est à la jonction entre le secteur souillé et le secteur propre.

2.1.2.1. – Description du secteur des traitements primaires.

- Secteur souillé :

Traite les produits bruts dans différents locaux tempérés en fonction de la maîtrise des risques. La préparation primaire des légumes fait partie de ce secteur.

Les opérations de déconditionnement c'est-à-dire la mise à nu des denrées (le déboîtage constitue un déconditionnement) matérialise le transfert des denrées du secteur souillé vers le secteur propre.

- Secteur propre :

- découpe avant préparation
- mise en attente de jour à + 3°C par atelier de destination

- Stockage de jour :

Il doit avoir un accès direct aux ateliers de préparation.

2.1.2.2. - Circuit court et circuit long.

Certains produits sont conservés dans leur conditionnement d'origine (produits prêts à l'emploi) et ne subissent pas de préparation en cuisine. Après déballage il sont directement acheminés vers les secteurs d'allotissement ou de distribution et empruntent le « circuit court ». Par opposition les denrées pour lesquelles une phase de préparation en cuisine est nécessaire empruntent le « circuit long ».

- Circuit court : du déballage à l'allotissement :

- répartition allotissement,
- restaurant ou satellite.

- Circuit long : du secteur des traitements primaires à l'allotissement en passant par les ateliers de préparation :

- préparations froides,
- hall de cuisson,
- cuisine diététique,
- pâtisserie.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

Les déchets sont éliminés directement vers le local de stockage journalier des déchets (porte coupe feu résistant une demie heure).

2.1.3. – SECTEUR DES PRODUCTIONS FROIDES.

Ce secteur est considéré comme propre.

Ce secteur peut comprendre plusieurs zones d'activité éventuellement dans un même local :

- préparation découpe assaisonnement
- conditionnement
- thermoscellage
- préparation diététique
- salle (dite propre) de reconditionnement

Il est le lieu de transformation des denrées, de reconditionnement et d'assemblage en plats froids (hors d'œuvre, fromage, dessert et plat principal cuit et/ou conditionné sous vide).

Une température de travail dirigée à + 12°C est recommandée (préciser le type de diffusion du froid).

Il est recommandé de préciser :

- le type et le nombre de plats qui sont traités par service dans ce secteur :
 - hors d'œuvre,
 - fromage,
 - dessert,
 - plats spécifiques,
 - préparations de collations diverses,
 - plats reconditionnés,

en indiquant, le cas échéant, le pourcentage des textures (moulinées, mixées...) , notamment pour le secteur hospitalier, l'alimentation des personnes âgées, les crèches, etc...

- la façon dont les plats sont présentés et l'utilité éventuelle d'une thermo-scelleuse (indication du type de matrice) :

- assiettes individuelles usage unique et/ou traditionnelle,
- plats collectifs usage unique et/ou traditionnel.

Ce secteur doit avoir un accès direct à la zone de stockage intermédiaire entre 0 et + 3°C (s'il y a lieu), située dans les locaux de répartition ou d'allotissement, et au restaurant.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.4. – SECTEUR DES PRODUCTIONS CHAUDES.

Ce secteur peut comprendre plusieurs zones d'activité :

- cuisson principale ,
- préparation des textures spécifiques,
- cuisson sous vide,
- cuisine diététique,
- conditionnement ou ensachage, scellage.

Il est le lieu de transformation et/ou de conditionnement des denrées en plats cuisinés chauds.

Ce secteur est considéré comme propre.

Il est souhaitable de demander un système permettant la régulation de la température de ce secteur afin de contrôler la montée en température l'été.

Pour chacune de ces activités retenues donner une indication de production en nombre de plats produits par jour en respectant la succession des séquences des types de cuisson (sous vide, traditionnel) et des textures à traiter (aliments mixés, moulinsés,...).

Préciser :

- le concept cuisson souhaité (multi-cuiseurs, cuisson indépendante, cuisson dans l'enveloppe de conditionnement...),
- le concept ergonomique (matériel fixe sur pied ou suspendu, matériel roulant),
- le ou les types d'énergie éventuellement retenus :
 - électricité,
 - gaz,
 - vapeur,
 - air comprimé.
- les types d'extraction éventuellement envisagés :
 - hotte centralisée,
 - hotte spécifique,
 - plafond filtrant.

Ce secteur doit avoir, s'il y a lieu, un accès vers le secteur de la laverie batterie, les zones de refroidissement et de stockage des plats cuisinés, la zone de conditionnement et le restaurant.

L'installation des postes de nettoyage et de la désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.5. – PATISSERIE ET DIETETIQUE.

Ces activités interviennent dans trois zones de travail (souillée, chaude, froide) et peuvent ou non être intégrées pour partie dans les secteurs respectifs précédemment décrits.

2.1.6. – SECTEUR CONDITIONNEMENT, REFROIDISSEMENT ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS FINIS (système liaison froide réfrigérée).

La fonction de ce secteur est d'assurer le conditionnement, le refroidissement de plats cuisinés et de leur stockage entre 0 et + 3°C en attendant leur utilisation.

Ce secteur doit permettre d'assurer une adéquation des journées de fabrication avec les journées de consommation.

Il convient de prévoir les surfaces nécessaires à la manutention pour le déconditionnement des échelles de fabrication et le reconditionnement des échelles ou cagettes de journées de consommation.

Il est considéré comme secteur propre et est divisé en trois zones de travail conditionnement, refroidissement et stockage.

2.1.6.1. – Conditionnement.

Lorsque le conditionnement est effectué à « chaud », il est situé en fin de zone de cuisson sans être obligatoirement séparé physiquement de celle-ci.

La température de ce secteur est à température ambiante.

Préciser si le conditionnement est :

- **en usage unique** : collectif ou assiettes individuelle thermoscellées ou clochées en indiquant s'il y a lieu le type de conditionneuse scelleuse (indication des matrices à utiliser) et le niveau d'automatisation et d'étiquetage et son environnement,
- **en plaques réutilisables** collectives.

2.1.6.2. – Refroidissement.

Le refroidissement est situé en fin de zone de conditionnement et est contigu au stockage des plats cuisinés.

Il convient de préciser le mode de refroidissement souhaité en prenant en compte les aspects techniques et les coûts de fonctionnement (le froid mécanique est le plus utilisé, la cryogénie conduit à des coûts de fonctionnement tellement élevés qu'elle doit rester exceptionnelle).

Lorsque les cellules de refroidissement sont traversantes, prévoir toujours, donnant sur la chambre froide des produits finis, une porte de circulation pour le passage du personnel.

2.1.6.3. - Stockage des plats cuisinés.

Le stockage des plats cuisinés est situé en continuité du refroidissement ou du conditionnement.

Il convient de préciser :

- le nombre de plats mini/maxi produits par jour,
- la quantité maximum de plats cuisinés stockés soit pour le week-end, soit dans la période de stockage maximum,
- le mode d'entreposage en échelles spécifiques NF EN 335-1 (G.N.1/1 ou G.N.1/2) ou type cagette sur socles rouleurs.

Ce secteur est directement relié au secteur de répartition et allotissement. Une liaison directe peut être prévue avec un restaurant lorsqu'il est attenant.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.7. – SECTEUR REPARTITION ET ALLOTISSEMENT POUR LES CUISINES RELAIS ET SATELLITES (cf. première partie § 1.2.5.4).

La fonction de ce secteur est d'assurer la répartition individuelle et/ou collective des différentes composantes froides (principe de liaison froide) ou chaudes (principe de liaison chaude) des repas par destination (services, cuisines relais, satellites, restaurants...).

Cette répartition se fait sur des données réelles venant des services consommateurs alors qu'en amont de ce secteur le travail se réalise sur des données de fabrication et de conditionnement prévisionnelles.

Ce secteur est considéré comme propre.

Il convient de rappeler le ou les modes d'allotissement ou de répartition et les modes opératoires souhaités (conditionnement en plateaux individuels ou en plats collectifs, en chaîne mobile ou sur table fixe).

Il convient de préciser :

- le nombre de repas servis dans les différents modes de conditionnement (individuels ou collectifs) et le nombre de services,
- les environnements de travail souhaités,
- le mode de diffusion de la climatisation souhaité pour le local,
- le mode de transport souhaité (tractage, portage manuel, en camion, automatisé...),
- si la remise en température est centralisée au niveau du stockage chariots ou individualisée au niveau des satellites ou cuisines relais.

En outre, il faut préciser impérativement les modalités de transport des repas : nombre de chariots, descriptif de ceux-ci (solution existante ou prévisionnelle). Ces éléments sont nécessaires pour évaluer les aires de stockage nécessaires.

Ce secteur est contigu au stockage des chariots propres, au bureau de traitement de la prise de commande clients, et donne accès au départ vers les services ou cuisines relais ou satellites.

Ce secteur donne accès également à la laverie retour des chariots et lavage des échelles de conditionnement.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.7.1. - Contraintes liées à la fabrication de repas, et modalités à prendre en compte pour déterminer le dimensionnement et l'organisation du secteur répartition et allotissement en cuisine relais et satellite.

OPERATIONS	LIAISON CHAUDE	LIAISON FROIDE	OBSERVATIONS
FIN DE CUISSON	Calculée pour la simultanéité de l'heure d'expédition.	Sans objet.	Pour la LIAISON CHAUDE les deux séquences devront être traitées simultanément et avec célérité pour le respect de la chaîne de température
CONDITIONNEMENT	En conteneurs isothermes ou chauffants (préchauffés de préférence)	Déjà traité au niveau du refroidissement sur chariots neutres.	
IDENTIFICATION DE LA REPARTITION	Fait l'objet : d'un bordereau ou d'un affichage des quantités et des sites ; éventuellement, d'une identification des contenants.	Fait l'objet : d'un bordereau ou d'un affichage des quantités et des sites ; d'une identification préalable des lots dans la chambre froide des produits finis.	
PREPARATION DE L'EXPEDITION	Regroupement en un point déterminé de tous les contenants identifiés.	Regroupement en un point déterminé de tous les éléments porteurs identifiés.	Cas particulier des hôpitaux pour un dressage des repas individualisés en plateaux.
CHARGEMENT DES CAMIONS	Le chargement s'effectue dans l'ordre inverse de celui de la livraison.	Le chargement s'effectue dans l'ordre inverse de celui de la livraison.	Les chariots hospitaliers sont chargés en fin de chaîne de dressage.
LIVRAISON	Les horaires sont réduits au strict minimum pour le maintien de la température.	Les horaires sont établis pour laisser le temps de la remise en température avant le service des repas.	Contrainte de temps.

2.1.7.2. – Contraintes, liées au type de conditionnement et aux modes de transport, et modalités à prendre en compte pour déterminer le dimensionnement et l'organisation du secteur répartition et allotissement en cuisine relais et satellite.

SYSTEMES	LIAISON CHAUDE		LIAISON FROIDE		OBSERVATIONS
CONDITIONNEMENTS - VRAC - PORTIONNE	pour	cantines scolaires Education Nationale Prisons Armées Entreprises et administrations Hôpitaux	pour	cantines scolaires Education Nationale Prisons Armées Entreprises et administrations Hôpitaux Catering ferroviaire Stades Repas à domicile	Prévoir le lavage de tous les contenants. (Poste de lavage équipé d'un poste de désinfection).
PORTEURS	Conteneurs isothermes ou chariots de maintien en température. Les conteneurs sont à prévoir en 2 jeux, si le retour n'est pas assuré pour pouvoir effectuer le lavage et le reconditionnement dans les délais entre les deux services		Conteneurs isothermes. Chariots de remise ou maintien en température pour service au plateau ou à l'assiette.		
TRANSPORT	Chariots (livraison sur site). Camions neutres.		Chariots isothermes (livraison sur site). Camions Frigorifiques ou engins isothermes..		
REMISE OU MAINTIEN EN TEMPERATURE SUR SITE - VRAC - PORTIONNE	Conteneurs chauffants, étuves après dressage ou chariots spécifiques. Eventuellement, fours ou étuves.		Remise en température en fours ou chariots spécifiques. Remise en température en fours ou chariots spécifiques.		Prévoir une zone ou un équipement de lavage pour tous les contenants (cellules de lavage ou machines à laver les conteneurs munies d'un poste de désinfection)

2.1.8. – SECTEUR RESTAURANT.

Ce secteur comprend 4 zones d'activités, qui ne sont pas exclusives les unes des autres, et peuvent être regroupées :

- accueil convives,
- préparations complémentaires de service,
- salle(s) à manger,
- cafétéria.

Rappel des critères pour le choix des solutions de restauration retenues à l'issue des étapes d'analyse décrites ci-dessus au chapitre 1.2 :

- type de convives attendus et nombre de repas (restaurant des élèves, restaurant du personnel, restaurant des résidents...),
- modes de restauration offerts (service à table, en libre service,...),
- type de service souhaité (en libre service : linéaire, éclaté...),
- en modes mixtes (une restauration service à table + un libre service + un secteur restauration rapide...).

2.1.8.1. - Accueil des convives.

Partie des toilettes et vestiaires du restaurant suivant le nombre de convives et l'architecture des locaux, pour permettre éventuellement l'accès de l'entrée du restaurant comme de la sortie.

Prévoir :

- une aire d'attente protégée des intempéries.
- s'il y a lieu les surfaces de commercialisation (journaux, animation, vente au public...)

2.1.8.2. - Préparations complémentaires de service.

Dans le cas où le restaurant est éloigné du lieu de production, il convient de préciser le degré d'autonomie de fonctionnement souhaité du restaurant en ce qui concerne :

- la partie de stockage (journalier ou nombre de services) pour l'épicerie et le froid positif (yaourt, dessert lacté,...) et négatif (frites surgelées, glaces,...) ;
- la partie de remise en température avec indication des principes de chauffe (thermo contact, air pulsé...) et de cuisson directe (grillades, frites, plaque feux vifs) ;
- la partie de distribution avec indication des modes de fonctionnement : linéaire, éclaté (dit « scramble »), ou poste de distribution différée en salle ;
- les types de postes souhaités (froid, chaud, grillade, pizza, cuisson directe,...).

Il convient également de préciser le mode de paiement envisagé (tickets, caisse enregistreuse), et les impératifs techniques liés à ce mode de paiement (par ex. fourreaux en attente pour liaisons informatiques, espace carte à puce, etc.).

2.1.8.3. - Salle à manger.

Pour la salle à manger il convient d'indiquer :

- le type d'installation de tables souhaité : partie collective, partie sectorisée, partie restauration extérieure d'été, en précisant le nombre de rationnaires par secteur,
- les préparations faites en salle (crêpes, desserts, pizza, buffets...),
- l'implantation des postes de distribution complémentaires : fontaine, glace, micro ondes, assaisonnement, zone de distribution à thème...

2.1.8.4. - Cafétéria (s'il y a lieu)

Il convient de décrire le principe de fonctionnement souhaité :

- distribution automatique, ou distribution bar,
- installation en tables ou guéridons,
- restauration complémentaire (pâtisseries sandwiches),
- restauration rapide (moyen de remise en température).

La cafétéria est placée à la suite du restaurant et donne accès aux toilettes, au restaurant et à la sortie.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.9. – SECTEUR LAVERIE.

Dans ce secteur sont assurés le débarrassage, le trempage, le lavage, la désinfection et le séchage des matériels utilisés dans les autres secteurs, afin de les mettre en condition pour une nouvelle utilisation.

Ce secteur est considéré en zone souillée pour la partie lavage et en zone propre pour la partie stockage.

Il convient de préciser le nombre de laveries souhaitées et les regroupements possibles entre les différentes fonctions de lavage :

- lavage de la batterie,
- lavage des chariots au retour des satellites ou des cuisines relais,
- lavage des échelles de conditionnement,
- lavage de la vaisselle du restaurant.

Préciser également :

- le type de vaisselle et de matériel et leur nombre pour chaque lieu. (assiettes, plateaux, cagettes, chariots...),
- la présence d'un retour des déchets ou non (cas hospitalier),
- le type de machine éventuellement souhaité (mono bac ou multi bac, pour casier ou à convoyeur, automatique ou semi automatique...),
- le type d'énergie souhaité (électricité, vapeur...),
- les environnements de travail souhaités pour le tri de la vaisselle et les lavages ou trempages complémentaires,
- les zones de stockage d'attente des chariots sales et les zones de stockage de vaisselle propre,
- le type d'extraction souhaité,
- la possibilité de fournir une eau froide et/ou chaude et adoucie,
- le type de lavage des chariots de transport des repas souhaité (mécanisé ou manuel),

- le type d'élimination des déchets.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.10. – SECTEUR DE STOCKAGE DES DECHETS.

Préciser le principe général d'évacuation des déchets souhaité suivant les préconisations figurant au § 1.3.2 :

- stockage par point de production, stockage journalier, stockage centralisé ;
- élimination des déchets par voie humide avec centralisation et compactage ;
- tri sélectif des déchets.

Préciser aussi :

- les contraintes liées à la collecte des déchets (convention locale particulière...);
- le type de réduction des déchets souhaité (broyeur et/ou compacteur) ;
- les dimensions ou la capacité des conteneurs de collecte des déchets pour l'installation du broyeur et la place nécessaire ;
- le besoin en climatisation des lieux de stockage.

Le local de stockage des déchets donne accès directement sur l'extérieur pour répondre aux exigences de l'article 14 de l'arrêté du 29.9.1997.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.11. – LOCAUX DU PERSONNEL, LOCAUX SOCIAUX, ET SAS D'ACCES AU SECTEUR PROPRE.

Ce secteur englobe les moyens mis à la disposition du personnel pour lui permettre de se mettre en tenue et d'avoir la possibilité de temps de repos pendant la journée, en dehors du poste de travail.

Vérifier pour ce secteur que les exigences du code de travail sont satisfaites.

2.1.11.1. – Vestiaires.

L'accès direct des vestiaires aux locaux ou zones de travail est à prévoir systématiquement.

Préciser :

- l'accès imposé aux personnels s'il y a lieu,
- la répartition des personnels si elle est connue (féminin - masculin),

Il est nécessaire de prévoir la séparation des tenues de travail et des vêtements de ville dans des armoires vestiaires ventilées.

2.1.11.2. - Gestion du linge.

Les locaux doivent permettre de gérer séparément les deux flux de linge propre et sale. Le local linge sale doit être particulièrement ventilé.

2.1.11.3. – Toilettes, sanitaires et douches.

Il convient de prévoir :

- les sanitaires liés aux vestiaires,
- les sanitaires liés aux postes de travail, en distinguant :
 - secteur propre,
 - secteur sale.

Les sanitaires ne peuvent communiquer que par l'intermédiaire d'un sas avec les locaux où circulent les denrées alimentaires.

2.1.11.4. - Autres points à préciser :

- la situation souhaitée à l'intérieur de la cuisine,
- les zones fumeur et non fumeur,
- si possibilité de prises de repas ou collations,
- l'accès par le sas d'accès au secteur propre obligatoire.

2.1.11.5. - Sas d'accès au secteur propre.

Ce sas a pour fonction de réduire le risque de transmission des micro organismes pathogènes du secteur souillé vers le secteur propre.

Il permet au personnel de passer du secteur souillé vers le secteur propre, de se laver les mains, de décontaminer ses chaussures et d'être équipé d'un moyen de distribution des articles de protection individuelle à usage unique (masque, gant, tablier, coiffe...). L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.12 – BUREAUX ET GESTION.

Ce secteur permet la gestion de l'ensemble de la restauration :

- gestion des menus,
- gestion des commandes de marchandises
- gestion de la fabrication,
- gestion du personnel,
- gestion de la prise de commandes des clients

Il est considéré comme zone souillée.

Il peut comprendre les locaux suivants :

- accueil,
- secrétariat,
- bureau responsable,
- bureau production,
- bureau diététique,
- bureau informatique traitement de la prise de commande,
- bureau de gestion des menus, commande, livraison, réception et liquidation,
- archives.

Indiquer les regroupements possibles entre ces locaux.

L'entrée peut être directe sur l'extérieur, et les locaux ont accès au secteur propre de la cuisine obligatoirement par le sas accès au secteur propre.

2.1.13. – LOCAUX TECHNIQUES.

Ces locaux sont destinés à recevoir les installations et équipements des fluides suivants, en vue de leur distribution en cuisine et restaurant :

- électricité (transformateur - comptage),
- gaz (comptage),
- chaufferie pour le chauffage et production de vapeur,
- production eau chaude sanitaire (électrique, gaz, chaufferie ou autres..),
- traitement de l'eau (adoucisseur) ,
- ventilation (extraction V.M.C., compensation air soufflé traité),
- climatisation,
- production du froid.

Les locaux sont intégrés et positionnés dans le cadre de la conception architecturale. Il est tenu compte :

- des contraintes de mise en place (équipements lourds),
- des obligations normatives,
- des sujétions d'entretien (ex. changement des filtres).

Ces locaux auront obligatoirement un accès extérieur, permettant des interventions des services techniques excluant le passage en cuisine, notamment en zone sensible ou en restaurant.

2.1.14. – CUISINE RELAIS OU SATELLITE (dans le cas d'une cuisine centrale).

Ce secteur permet de réceptionner et éventuellement de stocker l'ensemble des plats pour un service, de les remettre éventuellement en température, de les cuire le cas échéant, et d'assurer la répartition par table ou par convive. Il permet aussi d'assurer le service, et le nettoyage de la vaisselle et des locaux.

Ce secteur est considéré comme propre.

Préciser les zones de travail souhaitées :

- réception,
- stockage,
- type de remise en température,
- zone de cuisson des viandes grillées et pommes de terre frites,
- dressage,
- type de service ,
- installation de la salle à manger,
- laverie,
- vestiaire toilette,
- gestion des déchets,

L'installation du nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.