

CHAPITRE 2.2. - CAHIER DES CHARGES DE MAITRISE D'ŒUVRE

2.2.1. - PRINCIPES FONDAMENTAUX DE MAITRISE DES CONDITIONS D'HYGIENE : TRADUCTION AU NIVEAU DU CAHIER DES CHARGES DE MAITRISE D'ŒUVRE.

Les principes fondamentaux à prendre en compte, au niveau des études de conception, pour la maîtrise des conditions d'hygiène et de la qualité sanitaire en restauration découlent des dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration collective à caractère social, qui doivent être appliquées.

2.2.1.1. Objectifs visés.

Trois objectifs principaux doivent être atteints :

- **éviter la contamination des aliments par des micro-organismes pathogènes ou d'altération**, pouvant provenir de l'environnement des opérateurs, ou apportés par une denrée naturellement contaminée (spores dans la terre des légumes, salmonelles en surface de la peau des carcasses de volailles etc..) ;
- **éviter la multiplication de micro-organismes** naturellement présents dans les denrées par une bonne maîtrise des conditions d'ambiance et notamment de froid ;
- **empêcher la survie des micro-organismes** à l'issue des traitements des denrées (rôle assainissant de la cuisson), et de la désinfection des surfaces de travail.

2.2.1.2. Dispositions à mettre en œuvre.

Afin de pouvoir réaliser ces objectifs, il est nécessaire, notamment, de prévoir des locaux de stockage en nombre et capacité suffisants, et lorsqu'il s'agit de chambres froides d'adapter les volumes et les équipements de production de froid aux températures réglementaires visées.

Les magasins de stockage des denrées doivent permettre:

- de séparer les différentes catégories de denrées selon les températures de stockage exigées et selon la présence ou non d'un conditionnement,
- le stockage intermédiaire en chambres froides lorsque les procédures de fabrication le prévoient.

Le cas échéant, les locaux de travail peuvent être réfrigérés si les conditions de travail des préparations froides par exemple ne permettent pas un maintien satisfaisant de la chaîne du froid (ou seulement à certains moments de l'année). Il faut cependant vérifier la concordance avec la législation du travail et le confort des travailleurs.

L'organisation des locaux doit suivre le principe de la marche en avant du produit brut vers le produit élaboré et du secteur souillé ou potentiellement contaminant vers le secteur propre, en privilégiant, notamment :

- une séparation des secteurs souillés et des secteurs propres par un placement judicieux des locaux et des zones où sont effectuées des opérations portant sur des denrées naturellement contaminées (légumes),
- une séparation des secteurs chauds et des secteurs froids,
- une ventilation et une climatisation efficaces des locaux,
- une mise en place judicieuse des moyens d'hygiène du personnel et en nombre suffisant,

- un choix et une implantation correcte de matériels adaptés à la gestion des flux liquides (siphons) ou des évacuations de fumées ou de vapeurs (hottes ou plafond à dispositifs filtrants),
- toutes les mesures visant à faciliter les opérations de nettoyage - désinfection.

Le respect des règles constructives édictées par les articles 6 à 9, 35 et 36 de l'arrêté du 29 septembre 1997 est impératif. Le contenu des articles 6 et 35 est le suivant :

Extrait de l'arrêté du 29/09/97 :

Article 6

Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction, et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent :

- a) permettre le stockage des différentes denrées alimentaires (matières premières, produits semi-élaborés, produits finis) dans des conditions d'ambiance, notamment de température et d'hygrométrie, compatibles avec leur bonne conservation ;
- b) ne pas constituer par eux-mêmes, notamment du fait des matériaux qui les composent, une source de contamination pour les aliments ;
- c) faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection de leurs différentes surfaces et, de ce fait, contribuer à réduire à un niveau acceptable les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- d) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et le développement de moisissures ou la formation de condensation indésirable sur les surfaces ;
- e) ne pas offrir, lors du travail des denrées alimentaires, de conditions d'ambiance favorables à la multiplication des micro-organismes, notamment par une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs chauds et des secteurs froids, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre que la maîtrise de ces opérations offre la même sécurité pour la santé du consommateur ;
- f) permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis (marche en avant dans l'espace), à moins que ne soient clairement définies, mises en œuvre et respectées des procédures de fonctionnement spécifiques palliant effectivement cette conception des locaux (marche en avant dans le temps) ;
- g) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures telles les animaux domestiques, les plantes, les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles, et en évitant la contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel, en particulier par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés.

Extrait de l'arrêté du 29/09/97

Article 35

Dans les établissements mentionnés à l'article 1er, fabriquant des préparations culinaires, élaborées à l'avance, toutes mesures doivent être prises pour éviter la contamination des denrées lors des opérations mentionnées dans le présent titre. Ces établissements doivent disposer, sans préjudice des dispositions des articles 6 et 7 du présent arrêté, des locaux ou enceintes spécifiques et séparés nécessaires à leur activité, au besoin réfrigérés, en particulier pour :

- a) l'élaboration des préparations froides,
- b) les opérations de conditionnement-allotissement lorsque ces opérations sont conjointes,
- c) les opérations de déconditionnement et de reconditionnement telles que prévues à l'article 41, lorsqu'elles existent,
- d) s'il y a lieu, l'entreposage des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées, surgelées ou congelées aux températures requises avant expédition.

Toutefois, l'absence des locaux prévus aux points b et c peut être tolérée, dès lors qu'une analyse spécifique des risques propres à ces opérations a montré que la mise en œuvre de procédures de travail et de contrôles adaptées permet de pallier ces absences en maîtrisant tous les risques supplémentaires qui y sont associés.

Le circuit d'expédition, de retour et de lavage des contenants devra respecter les règles des bonnes pratiques d'hygiène.

Les seules tolérances admises en ce qui concerne le respect de ces règles sont les suivantes :

- la non séparation éventuelle des secteurs chauds et froids (article 6 alinéa e),
- le respect de la marche en avant (article 6 alinéa f) pour lequel différentes opérations peuvent se succéder dans le temps dans un même local sous réserve d'une étape intermédiaire de remise en état ou de nettoyage désinfection,
- l'absence de locaux destinés aux opérations de déconditionnement- reconditionnement et de conditionnement – allotissement dans le cas de restauration différée (article 35).

Les dispositions alternatives prévues par l'arrêté du 29 septembre 1997 ne peuvent être recevables que si une analyse des risques basée sur une démarche de type HACCP (analyse des risques-points critiques pour leur maîtrise) prouve, en anticipant sur le fonctionnement futur de l'établissement concerné, que leur maîtrise offre la même sécurité pour la santé du consommateur.

2.2.1.3. Cas particuliers des opérations de réhabilitation.

Les études préalables, visées dans la première partie (§ 1.4.2) et les études de conception menées pour entreprendre la phase de définition, organisation et aménagement fonctionnel des locaux, détaillés dans le chapitre 2.1, doivent intégrer la démarche HACCP existante de l'établissement.

En effet, la prise en compte des éléments formalisés de cette démarche lors des études de conception permet :

- d'identifier rapidement les points nécessitant une remise aux normes,
- d'éliminer ou de maîtriser éventuellement les points à risques,
- de prévoir, au fur et à mesure de l'avancement des études, l'incidence des solutions techniques proposées sur l'organisation générale de la maîtrise des conditions d'hygiène compte tenu des procédés mis en œuvre.

2.2.2. - DETERMINATION DES EXIGENCES ET DES PERFORMANCES A ATTEINDRE.

2.2.2.1. Résultat à atteindre : explicitation, hiérarchisation des objectifs par priorités décroissantes.

Exemple : Un établissement industriel a formulé l'exigence majeure d'un temps de repos strictement limité à 30 minutes pour ses 3.000 salariés. Toute la conception et toute l'organisation du service ont dû être adaptés à ce paramètre (locaux, matériel, fonctions, circuits, personnel, etc...).

D'autres exemples peuvent être cités, pour des cas sortant de l'ordinaire :

- avitaillement des bases vies et des plates-formes pétrolières,
- denrées casher,
- restauration adaptée aux transports aériens ou ferroviaires (« catering »).

Dans les cas plus courants, les principales priorités sont les suivantes :

- coût d'investissements et de production,
- productivité,
- horaires de travail,
- autonomie de stockage,
- procédures et conditionnement,
- allotissement et distribution,
- modalités de service et horaires des repas.

2.2.2.2. - Domaines des exigences à exprimer en termes de performances techniques.

Les domaines dans lesquels devront être précisées les exigences, exprimées en termes de performances techniques, par niveaux chiffrés ou qualités définies par référence à des normes ou des documents permettant de vérifier la conformité ultérieurement, sont les suivants :

LOCAUX	Eclairage naturel. Dispositions contre le bruit. Température et hygrométrie. Orientation et ensoleillement.
MATERIELS	Ressources en fluides. Appareils adaptés à certains types de cuisson (sous vide). Appareils adaptés à certains types de lavage (billes). Appareils spécifiques : friteuse, gril, salamandre, appareils pour la pâtisserie.
PERSONNELS	Horaires de travail. Polyvalence. Statuts.
PRODUIT FINAL	Durabilité (DLC) Conditionnement. Modalités de dressage.

2.2.3. - VALIDATION ET CONTROLE DE CONFORMITE AUX REGLEMENTATIONS AUTRES QUE CELLES RELATIVES A L'URBANISME, AU BATIMENT ET A LA CONSTRUCTION.

Avant de finaliser le cahier des charges de maîtrise d'œuvre, il convient de s'assurer du respect des dispositions réglementaires suivantes (autres que celles relatives à l'urbanisme, au bâtiment et à la construction) :

- **hygiène de la restauration collective** : arrêté du 29 septembre 1997 - chapitre 1 - (articles 6 à 9), et note de service d'application de l'arrêté (réf: SDHA-N 98 – 8126 du 24/08/98).
- **droit du travail - sécurité du travail** : code du travail, directives de la caisse nationale d'assurance maladie et du centre national de recherche scientifique (exemple : appareils tournant à grande vitesse), guide INRS-CNAM-OPPBTP pour les travaux sur matériaux contenant de l'amiante (réf ED 809, juillet 1997), sols antidérapants (article L 232 R du code du travail), éclairage des postes de travail.
- **réglementation visant la protection de l'environnement** : par exemple installations classées pour la protection de l'environnement (I.C.P.E.), installation de compression de fluide frigorigène pour la réfrigération des viandes et des végétaux.
- **hygiène et sécurité des personnels et des usagers** : règlement sanitaire départemental (informations auprès de la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale - DDASS).
- **sécurité incendie** : règlement, complété par les IT246, 247, 248, 249, si le bâtiment est classé comme recevant du public (cas possible pour les hôpitaux et les écoles).
- **ergonomie - acoustique - fonctionnement.**
- **réglementation applicable aux établissements recevant du public (ERP).**
- **réglementation applicable aux bâtiments de grande hauteur (IGH).**

Il convient aussi de s'assurer de la validation préalable des choix en matière de nutrition, de régimes spéciaux, etc...).

2.2.4. - VALIDATION FINALE DU PROGRAMME ET DE L'ENVELOPPE FINANCIERE.

La validation finale du programme et de l'enveloppe financière constitue une des responsabilités majeures du maître de l'ouvrage. L'article 2 de la loi MOP du 12 juillet 1985 dispose que, responsable principal de l'ouvrage, le maître de l'ouvrage remplit dans ce rôle une fonction d'intérêt général dont il ne peut se démettre. Cette étape cruciale du déroulement de l'opération, éclairée par les études préalables décrites en première partie, suppose une décision définitive qui doit être impérativement prise par le maître de l'ouvrage lui-même : « Il lui appartient, après s'être assuré de la faisabilité et de l'opportunité de l'opération envisagée, d'en déterminer la localisation, d'en définir le programme, d'en arrêter l'enveloppe financière prévisionnelle, d'en assurer le financement, de choisir le processus selon lequel l'ouvrage sera réalisé et de conclure, avec les maîtres d'œuvre et entrepreneurs qu'il choisit, les contrats ayant pour objet les études et l'exécution des travaux » selon les termes de l'article 2 de la loi précitée.

Il importe de vérifier l'adéquation entre le programme, qui résume les besoins et contraintes techniques et réglementaires, et l'enveloppe financière qui obéit aux règles strictes d'engagement et de dépense des deniers publics. Si cette adéquation n'est pas assurée, il est indispensable de reconsidérer le programme ou l'enveloppe avant de passer à l'étape suivante