



Restauration d'entreprise

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

Dans le domaine de la prévention des risques professionnels, l'INRS est un organisme scientifique et technique qui travaille, au plan institutionnel, avec la Cnam, les Carsat, Cramif, CGSS et plus ponctuellement pour les services de l'État ainsi que pour tout autre organisme s'occupant de prévention des risques professionnels.

Il développe un ensemble de savoir-faire pluridisciplinaires qu'il met à la disposition de tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, médecin du travail, instances représentatives du personnel, salariés. Face à la complexité des problèmes, l'Institut dispose de compétences scientifiques, techniques et médicales couvrant une très grande variété de disciplines, toutes au service de la maîtrise des risques professionnels.

Ainsi, l'INRS élabore et diffuse des documents intéressant l'hygiène et la sécurité du travail : publications (périodiques ou non), affiches, audiovisuels, sites Internet... Les publications de l'INRS sont diffusées par les Carsat. Pour les obtenir, adressez-vous au service Prévention de la caisse régionale ou de la caisse générale de votre circonscription, dont l'adresse est mentionnée en fin de brochure.

L'INRS est une association sans but lucratif (loi 1901) constituée sous l'égide de la Cnam et soumise au contrôle financier de l'État. Géré par un conseil d'administration constitué à parité d'un collègue représentant les employeurs et d'un collègue représentant les salariés, il est présidé alternativement par un représentant de chacun des deux collèges. Son financement est assuré en quasi-totalité par la Cnam sur le Fonds national de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail, la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France et les caisses générales de sécurité sociale disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service Prévention composé d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ils sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, instances représentatives du personnel, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation. Ils assurent la mise à disposition de tous les documents édités par l'INRS.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle). La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 300 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

Restauration d'entreprise

Aide-mémoire juridique

Monica Ferreira

SOMMAIRE

Introduction	3	3. PRESCRIPTIONS RELATIVES À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES PERSONNELS DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE	
I. ANALYSE DES RISQUES ALIMENTAIRES ET DÉMARCHE HACCP		Démarche de prévention et évaluation des risques	17
Méthode HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise)	6	Équipements de protection individuelle	17
Intérêt des guides de bonnes pratiques d'hygiène	6	Propreté et tenue vestimentaire	18
Plan de maîtrise sanitaire	7	Équipements sanitaires mis à la disposition des travailleurs	18
Autocontrôles	7	Principes généraux	18
		Cabinets d'aisances	19
		Lave-mains	19
		Vestiaires et armoires	19
2. PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS		Mise à disposition de boissons dans les postes de travail à sudation permanente	19
Local de cuisine	7	Interdiction de fumer et de vapoter	20
Marche en avant dans l'espace	7	Interdiction de fumer	20
Choix des matériaux et surfaces	8	Interdiction de vapoter	20
Agencement des équipements	8	Formation des travailleurs	20
Revêtement des sols	8	Formation générale à la sécurité	20
Alimentation en eau	9	Formation à l'hygiène	21
Eaux usées et déchets	10	Rôle des services de santé au travail	21
Ventilation	11	Suivi individuel de l'état de santé	22
Éclairage	12	Examens complémentaires	22
Ustensiles et équipements	13	Vaccins	23
Application des règles de santé et de sécurité relatives à la conception des machines	13	4. PRESCRIPTIONS RELATIVES À LA PRÉPARATION ET À LA CONSERVATION DES ALIMENTS	
Prescriptions supplémentaires pour les machines destinées à l'industrie alimentaire	13	Contrôle des denrées à leur livraison	23
Prescriptions réglementaires relatives à l'utilisation des équipements de travail	14	Mesures visant à garantir la non-contamination des aliments	23
Installations frigorifiques	14	Séparation des circuits	23
Appareils à pression	14	Transformation des aliments	24
Entretien des locaux et du matériel	14	Modalités de conservation des aliments et maîtrise des températures	24
Plan de nettoyage	15	Températures de conservation	24
Entretien des machines et des équipements	15	Refroidissement des denrées	25
Salles à manger	15	Remise en température	25
Prescriptions d'hygiène	15	Décongélation des denrées	25
Installations sanitaires à la disposition des usagers	16	ANNEXE. Liste des textes officiels cités	27
Prévention des incendies et évacuation	16		
Sources réglementaires	16		
Dégagements	16		
Matériel de lutte contre l'incendie	17		
Consigne d'incendie	17		

Les abréviations utilisées dans ce document sont les suivantes:

arr. = arrêté

art. = article

Lorsqu'il est fait mention de textes officiels en référence, le texte figurant au-dessus de cette référence en italique est soit une reproduction intégrale du texte officiel, soit une reformulation.

Le secteur professionnel de la restauration hors domicile est un secteur hétérogène qui regroupe une grande variété d'établissements, essentiellement la restauration commerciale (restaurant traditionnel à table, cafétérias, restauration rapide) et la restauration collective.

La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à fournir des repas à une collectivité de consommateurs réguliers (salariés, patients, jeunes...) liés par un accord ou par un contrat et ceci moyennant un prix modéré. Elle répond à un besoin et regroupe notamment la restauration scolaire et universitaire, la restauration médico-sociale (hôpitaux, maisons de retraite), la restauration d'entreprise et la restauration des établissements pénitentiaires.

Le monde du travail est, de son côté, directement concerné par la nécessité, pour les travailleurs, de prendre leurs repas hors de leur domicile. Les conditions de travail, l'éloignement de leur lieu de travail ou leurs horaires de travail obligent, en effet, la plupart des salariés, à prendre leur repas en cantine, dans des restaurants proches de l'entreprise ou même directement sur leur lieu de travail.

Si l'employeur n'a pas, de façon générale, la charge d'assurer les repas de son personnel, la réglementation prévoit cependant à son égard des obligations et lui impose de répondre, dans une certaine mesure, à ce besoin de restauration des salariés.

Les modalités de participation de l'entreprise à la restauration des travailleurs vont dépendre, d'une part, du nombre de personnes désirant déjeuner habituellement sur le lieu de travail et, d'autre part, de la politique sociale de l'entreprise.

Ainsi, si la contribution de l'entreprise aux repas des travailleurs peut revêtir des formes multiples (aménagement d'un local dédié à la prise des repas, création d'un restaurant d'entreprise ou participation financière aux repas sous la forme de tickets-restaurants), il n'en existe pas moins un cadre juridique qui organise les modalités de la restauration des salariés et qui définit une série d'obligations et d'interdictions.

Aménagement d'un réfectoire

Un local de restauration aménagé dans l'entreprise permet bien souvent aux salariés de prendre leurs repas dans de bonnes conditions. Cependant, cet aménagement ne revêt pas un caractère obligatoire et va dépendre de l'effectif de salariés désirant prendre habituellement leurs repas dans l'entreprise. Les modalités sont contenues dans l'article R. 4228-22 du Code du travail qui dispose que lorsque le nombre de ces salariés est au moins égal à 50 (ce seuil devant être atteint pendant 5 années civiles pour générer l'obligation), un réfectoire devra être mis à disposition, après avis du Comité social et économique (CSE). Le réfectoire sera pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant, d'un robinet d'eau potable fraîche et chaude pour dix usagers, d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant le réchauffage des repas.

Lorsque le nombre de salariés désirant prendre habituellement leur repas est inférieur à 50, un emplacement permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité devra être installé. Cet emplacement de restauration pourra, après déclaration adressée à l'agent de contrôle de l'Inspection du travail et au médecin du travail, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité ne comporte pas l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux (article R. 4228-23 du Code du travail).

Parallèlement à ces obligations d'aménager un emplacement ou un local pour la restauration, l'article R. 4228-19 du Code du travail interdit aux travailleurs de prendre leurs repas dans les locaux affectés au travail. Cette interdiction, édictée pour des considérations d'hygiène, a pour objet de protéger le salarié

des différentes nuisances qui peuvent exister dans les locaux, notamment dans les ateliers de travail et générées, par exemple, par la présence de poussières ou de polluants.

Les boissons alcoolisées autres que le vin, la bière, le cidre et le poiré sont interdites sur le lieu de travail.

Par ailleurs, sur les chantiers du bâtiment, l'obligation de mettre à la disposition des salariés qui prennent leurs repas sur le chantier un local réfectoire est édictée par l'article R. 4534-142 du Code du travail. Un tel local doit être pourvu de tables et de chaises en nombre suffisant, d'un appareil permettant d'assurer le réchauffage ou la cuisson des aliments et d'un garde-manger, destiné à protéger les aliments, d'une capacité suffisante et, si possible, d'un réfrigérateur.

En dehors des prescriptions d'aménagement d'un réfectoire ou d'un emplacement dédié à la prise de repas, il n'existe aucune obligation légale concernant l'installation, par l'employeur, d'un restaurant d'entreprise. C'est cependant une faculté qui est ouverte à l'initiative de l'entreprise ou du CSE et qui peut répondre utilement aux besoins des travailleurs, même si cette installation requiert un réel investissement.

Un tel restaurant peut être propre à une entreprise ou commun à plusieurs entreprises d'une même zone géographique (restaurant interentreprises).

Il peut être géré par l'entreprise elle-même en se dotant du personnel et des installations nécessaires, par le CSE dans le cadre de ses activités sociales ou culturelles, ou encore par une entreprise de restauration collective spécialisée qui agit en tant que prestataire.

Cadre juridique des restaurants d'entreprise

L'ouverture du restaurant d'entreprise ainsi que son exploitation sont soumises à des prescriptions réglementaires contraignantes qui ont pour objet à la fois de protéger la santé des travailleurs affectés à la préparation des repas, mais également de ceux amenés à les consommer.

Concernant les formalités administratives, une déclaration préalable à l'ouverture du restaurant d'entreprise doit être transmise à la Direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP)¹ du lieu d'implantation de l'établissement². Cette obligation de déclaration concerne spécifiquement tout établissement qui exerce une activité de production, de transformation ou de manipulation de produits d'origine animale ou de denrées alimentaires en contenant, destinés à la consommation humaine. La déclaration est faite par l'exploitant sur l'imprimé normalisé CERFA n° 13984 et fait l'objet d'un renouvellement à chaque changement d'exploitant ou lors de toute modification importante dans l'aménagement, l'équipement ou l'utilisation des locaux.

La conception et l'exploitation du restaurant sont aussi soumises à des prescriptions contraignantes issues d'une grande variété de textes réglementaires. Il s'agit, en effet, d'un côté de tout mettre en œuvre afin de garantir des aliments sains et propres à la consommation humaine et, d'un autre côté, d'assurer la santé et la sécurité des opérateurs qui travaillent dans les cuisines collectives et manipulent les denrées.

Les règles sanitaires relatives à la restauration d'entreprise actuelles sont issues d'un ensemble de textes réglementaires européens dits « Paquet hygiène » applicables depuis 2006 qui ont refondu, harmonisé et simplifié les dispositions très détaillées qui existaient jusqu'alors.

L'approche réglementaire qui existait, avant le Paquet hygiène, était extrêmement prescriptive et reposait sur des textes applicables par secteur : boucheries, poissonneries, restaurants, boulangeries, etc. Pour la restauration collective, l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social détaillait les règles de conception des cuisines et des salles de restauration, les prescriptions d'hygiène relatives aux équipements et les règles d'hygiène concernant le personnel de restauration.

(1) Dans les départements d'Outre-mer, la déclaration est réalisée auprès de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF).

(2) Règlement CE 852/2004, article 6 et article R. 233-4 du Code rural et de la pêche maritime.

La nouvelle approche réglementaire issue des règlements européens a conduit à un profond toilettage de la réglementation nationale et à l'abrogation de la plupart des textes.

Les nouvelles règles applicables depuis 2006 sont constituées par un ensemble de six règlements communautaires qui concernent l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire jusqu'au consommateur, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport et la distribution des denrées. Parmi ces règlements européens, trois d'entre eux s'appliquent au secteur de la restauration collective mais ne sont pas spécifiques au domaine.

Ces règlements fixent des objectifs de résultats à atteindre (mise à disposition de denrées non préjudiciables à la santé, niveau élevé de protection de la santé...) et indiquent des pistes d'organisation pour les atteindre. Cette nouvelle approche responsabilise les professionnels et leur demande de mettre en œuvre une démarche préventive basée sur des bonnes pratiques d'hygiène.

En particulier, le règlement (CE) n° 178/2002 définit les obligations en matière de responsabilité et de traçabilité des produits alimentaires et définit des objectifs à atteindre en matière de sécurité sanitaire.

Le règlement (CE) n° 852/2004 fixe les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires, pour toutes les denrées y compris végétales et pour tous les secteurs de l'alimentation. Il prévoit les principes généraux de conception des cuisines et des salles de restaurant d'entreprise, les prescriptions d'hygiène relatives aux installations et équipements, les règles d'hygiène concernant le personnel de restauration. Les questions de la préparation et de la conservation des denrées sont également traitées.

Le règlement (CE) 853/2004, lui, est spécifique aux denrées d'origine animale et apporte des spécifications techniques par secteur (ongulés, volaille, gibier, mollusques...).

Cette nouvelle approche réglementaire est basée sur l'obligation pour les exploitants du secteur alimentaire de garantir la salubrité des repas distribués (obligation de résultat) et laisse aux professionnels le choix des mesures de maîtrise adéquates pour atteindre cet objectif. L'exploitant définit ces mesures dans une procédure écrite qu'il applique et surveille et il vérifie, dans un second temps, son efficacité.

Seules les règles fondamentales sont prévues par ces textes réglementaires. C'est donc à l'exploitant qu'il incombe de définir, de son côté, les moyens pour s'assurer de la maîtrise de ces exigences en s'appuyant, le cas échéant, sur des documents techniques ou des guides de bonnes pratiques d'hygiène réalisés par les branches professionnelles et qui sont d'application volontaire.

Dans ce cadre, chaque professionnel est appelé à ajuster en permanence les moyens qu'il met en œuvre, à la lumière de leur efficacité, pour obtenir le résultat fixé par la voie réglementaire, à savoir la maîtrise des risques alimentaires.

En outre, des textes nationaux complètent les règlements européens pour introduire certaines adaptations permises par le Paquet hygiène, et notamment :

- 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 ;
- l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits en denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Enfin, certaines dispositions du règlement sanitaire départemental³ sont applicables.

Les règles de protection des opérateurs sont, elles, issues notamment des dispositions du Code du travail relatives à la santé et à la sécurité des travailleurs (conception et aménagement des locaux, sécurité des matériels, ventilation, surveillance médicale, etc.).

(3) Le règlement sanitaire départemental type (RSD) est un document réglementaire fixant les règles d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme. Il est issu de décrets en Conseil d'État, pris après consultation du Conseil supérieur d'hygiène publique de France. Les domaines couverts sont notamment la prévention des maladies transmissibles, la lutte contre les bruits de voisinage ou la préparation, distribution, transport ou conservation des denrées alimentaires.

Élaboré au niveau national, le RSD type est ensuite repris au niveau départemental par les autorités préfectorales. Un arrêté préfectoral établit ainsi le règlement sanitaire départemental applicable dans chaque département. Il s'inspire du RSD type mais il peut également contenir des dispositions spéciales, propres au département en question. Il convient donc de se reporter au règlement sanitaire propre à chaque département pour prendre connaissance des prescriptions d'hygiène concernant les établissements de restauration et les denrées alimentaires.

I. ANALYSE DES RISQUES ALIMENTAIRES ET DÉMARCHE HACCP

Le règlement européen (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires définit des principes essentiels d'hygiène alimentaire, à destination des exploitants du secteur alimentaire, afin de garantir des aliments sains et propres à la consommation humaine. Ces principes vont aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments à toutes les étapes de leur production, de leur transformation et de leur distribution.

Si ces principes ont pour objectif d'éviter la contamination des aliments, ils vont également intéresser la prévention des risques professionnels. Ainsi, les mesures concernant l'hygiène corporelle qui sont attendues de la part des travailleurs ou les règles de conception des locaux de préparation des denrées vont avoir pour objet de limiter le développement des micro-organismes, et vont garantir en même temps, dans une certaine mesure, la santé et la sécurité des travailleurs.

Les objectifs à atteindre par les professionnels de la restauration sont décrits de façon très générale par les textes réglementaires. Il s'agit de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (niveau élevé de protection de la santé, denrées non contaminées...) afin de parvenir à une obligation de résultat, qui est celle de servir des produits sûrs dans les restaurants d'entreprise.

La réglementation indique, en même temps, des pistes d'organisation pour atteindre ces objectifs, par l'intermédiaire notamment de procédures fondées sur les principes dits HACCP (acronyme anglais pour «Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise») ou par l'application de guides de bonnes pratiques hygiéniques sectoriels.

Méthode HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise)

L'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004 dispose que les exploitants mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes du système HACCP. Il s'agit d'un système qui a pour objet de définir, évaluer et maîtriser les dangers qui menacent la salubrité des aliments. Cette démarche HACCP impose à l'exploitant d'élaborer des procédures qui visent à analyser les dangers et à définir les points critiques afin de les maîtriser.

Elle repose sur sept principes, à savoir :

- Analyser les dangers : identifier les dangers associés à une production alimentaire, à tous les stades de

celle-ci, évaluer la probabilité d'apparition de ces dangers et choisir les mesures de maîtrise nécessaires pour les prévenir, les éliminer ou les ramener à un niveau acceptable.

- Déterminer les points critiques pour la maîtrise de ces dangers.
- Établir les limites critiques dont le respect atteste de la maîtrise effective des dangers identifiés ou de leur niveau ou de leur inacceptabilité.
- Établir et appliquer des procédures de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des points critiques de contrôle.
- Établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle donné n'est plus maîtrisé.
- Établir des procédures périodiques spécifiques pour la vérification, destinée à confirmer que le système HACCP mis en place fonctionne efficacement.
- Établir des documents appropriés (procédures et enregistrements) afin de prouver l'application des principes HACCP.

La mise en œuvre de procédures fondées sur les principes HACCP implique donc, de la part des exploitants, l'élaboration de procédures écrites, visant à garantir qu'un mode opératoire a été établi.

Intérêt des guides de bonnes pratiques d'hygiène

Afin d'aider les professionnels dans l'élaboration de ces procédures de maîtrise des dangers, des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP existent. Ces documents de référence sont rédigés par les branches professionnelles, pour les professionnels de leur secteur, et validés par les Pouvoirs publics, en particulier par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses).

Les guides présentent des moyens et des méthodes adaptées pour assurer la maîtrise des exigences sanitaires réglementaires fondées sur les principes HACCP. Leur respect peut être également un moyen, pour l'exploitant, de démontrer qu'il respecte la réglementation en vigueur.

Une grande variété de professions alimentaires dispose d'un GBPH.

La liste des guides validés est accessible sur le site Internet du ministère chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation et ils peuvent, pour certains, être consultés en texte intégral sur le site de la Documentation française (www.ladocumentationfrancaise).

Des GBPH ont déjà été établis ou évalués par les autorités compétentes, dans certains secteurs alimentaires, en particulier la restauration traditionnelle

ou la restauration collective de plein air. Ils peuvent éventuellement servir d'appui, dans une certaine mesure, au secteur de la restauration à caractère social. En effet, pour le secteur de la restauration collective, il n'existe pas, à l'heure actuelle, de GBPH validé. Un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP est en cours de réécriture, les différentes versions présentées à l'Anses jusqu'à présent ayant fait l'objet d'avis défavorables. Si l'utilisation d'un guide non validé ou d'une version professionnelle abrégée peut avoir un intérêt pour l'exploitant d'un établissement de restauration collective, il ne sera toutefois pas reconnu comme permettant de respecter les exigences réglementaires.

Plan de maîtrise sanitaire

En s'appuyant notamment sur les GBPH validés, l'exploitant du restaurant à caractère social élabore le plan de maîtrise sanitaire (PMS) qui décrit les mesures de prévention prises par l'établissement pour assurer l'hygiène lors de la préparation des aliments et la sécurité sanitaire des repas servis face aux dangers biologiques, physiques et chimiques.

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) est rendu obligatoire, au niveau national, par l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées en contenant. Il répond également, de façon plus générale, aux obligations réglementaires figurant dans les règlements européens intéressant l'hygiène des denrées alimentaires et ayant trait plus particulièrement à la mise en place d'un système de traçabilité (article 18 du règlement 178/2002), à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène (article 4 du règlement 852/2004) et à l'élaboration de procédures fondées sur les principes HACCP (article 5 du règlement 852/2004).

Ce PMS est, par conséquent, un outil indispensable pour tous les établissements du secteur alimentaire.

Il comprend notamment les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

- le personnel : plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments, hygiène personnelle, descriptif de la tenue vestimentaire, instructions relatives à l'état de santé des travailleurs... ;
- l'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel ;
- les mesures d'hygiène préconisées (plan de nettoyage, désinfection...);
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires ;
- la maîtrise des températures ;
- le contrôle à réception et à expédition.

Le PMS regroupe également les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP : analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées, points critiques et déterminants pour la maîtrise des risques, procédures de surveillance, description des actions correctives.

Autocontrôles

La mise en œuvre de procédures fondées sur les principes HACCP implique parallèlement, de la part des exploitants, la réalisation d'**autocontrôles** réguliers (exemple : des relevés de température). Les exploitants ont en effet un devoir d'autocontrôle : ils veillent et vérifient, à toutes les étapes de la transformation et de la distribution des aliments, la conformité des installations et le respect de la législation en vigueur, ainsi que la conformité des matières premières et des produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire. Ces autocontrôles permettent, en outre, à l'exploitant d'adapter ou de modifier ses procédures en cas de besoin.

Pour choisir la nature et la périodicité des autocontrôles à mettre en place, l'exploitant doit identifier les étapes qui sont déterminantes pour la salubrité des aliments.

2. PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Local de cuisine

■ Marche en avant dans l'espace

La conception du local de cuisine repose sur des concepts généraux qui sont la séparation du secteur propre et du secteur souillé, le respect de la marche en avant et le non-entrecroisement des circuits.

Pour respecter ces principes, les locaux et les postes de travail doivent être disposés de façon à assurer une progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis.

Il s'agit de faire suivre aux produits un circuit les conduisant de l'aire de livraison aux locaux de stockage, puis à ceux de préparation, et enfin à la cuisine, ceci sans retour par le secteur souillé qui les exposerait aux contaminations aéroportées (terre, poussières et déchets véhiculant des micro-organismes).

L'acheminement des denrées vers les lieux d'entreposage, de préparation, de distribution ou de consommation doit suivre un circuit distinct de celui des déchets

et ordures afin que les produits polluants (déchets, vaisselle sale) et les opérations polluantes (lavage de vaisselle) ne puissent contaminer les denrées et les produits prêts à l'utilisation.

■ **Choix des matériaux et surfaces**

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004

Le choix des matériaux doit permettre de limiter le développement des micro-organismes et de faciliter leur entretien, l'objectif étant de garantir au maximum la non-contamination des denrées alimentaires.

Aux termes du chapitre 2 de l'annexe II du règlement (CE) 852/2004, les différentes surfaces des locaux où sont préparés les aliments (murs, portes, revêtements de sol, surfaces des différents équipements) doivent être constituées de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques⁴. Ils sont également faciles à laver et, au besoin, à désinfecter.

Pour les surfaces des équipements en contact avec les denrées alimentaires, des matériaux résistant à la corrosion seront choisis.

(Règlement (CE) 852/2004, annexe II, chapitre 2, point 1 f)

Les **surfaces murales** des locaux où sont réalisées les opérations de préparation et de transformation des denrées sont lisses jusqu'à une hauteur convenable. Elles sont faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les **plafonds**, faux plafonds ou surfaces intérieures du toit et tous les autres équipements suspendus doivent être construits et façonnés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules sur les denrées et les surfaces où sont manipulées les denrées.

Les **sols** doivent, le cas échéant, permettre une évacuation adéquate en surface.

Les **fenêtres** et les différentes ouvertures sont conçues de manière à prévenir l'encrassement. Lorsqu'elles donnent accès sur l'environnement extérieur, elles sont équipées, le cas échéant, de systèmes de protection contre les insectes, facilement démontables pour le nettoyage.

■ **Agencement des équipements**

Règlement (CE) 852/2004, annexe II, chapitre 2, n° 1

Les angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales doivent permettre le maintien, en permanence, de l'état de propreté. Dans cet objectif, les jonctions de surface angulaires sont à éviter pour faciliter le nettoyage.

(4) L'exploitant du restaurant conserve cependant la possibilité d'utiliser d'autres matériaux s'il peut prouver que ceux utilisés conviennent.

■ **Revêtement des sols**

a. Dispositions réglementaires

Article R. 4214-3 du Code du travail; règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004

D'une manière générale, les sols des locaux de travail doivent être exempts de bosses, de trous ou de plans inclinés dangereux et ne doivent pas être glissants.

Dans le domaine de la restauration, le choix du revêtement de sol au stade de la conception des locaux est un point critique. En effet, dans les cuisines collectives, le risque de chute de plain-pied est accru du fait de la possible présence de graisses ou d'eau savonneuse sur les sols, rendant ceux-ci glissants. Les revêtements de sols peuvent, en outre, constituer un réservoir important de micro-organismes qui peuvent être aéroportés lors du nettoyage du sol et se déposer sur les surfaces de l'atelier qui sont en contact avec les aliments.

Pour prévenir ces risques et les maîtriser, le règlement (CE) 852/2004 décrit les caractéristiques attendues des revêtements de sols. Pour les cuisines, il impose des revêtements de sols étanches, non absorbants, faciles à laver et à désinfecter. Ils doivent également répondre à des critères antidérapants.

b. Dispositions issues des recommandations

Recommandation R 462 de la Cnam

La recommandation R 462 de la Caisse nationale d'assurance maladie (Cnam) adoptée par le Comité technique national des services, commerces et industries de l'alimentation peut être d'une grande aide pour les chefs d'entreprise dans le choix d'un revêtement de sol. Elle présente en particulier les trois critères indissociables (antidérapant, hygiène alimentaire et aptitude à l'utilisation) sur lesquels doit s'appuyer le chef d'entreprise pour faire son choix.

Concernant les critères antidérapants d'un revêtement de sol, la recommandation rappelle que l'INRS a mis au point un protocole pour établir le coefficient de frottement dynamique d'un revêtement de sol, dans le but de mesurer sa glissance. Aux termes de ce protocole, un sol antidérapant est un sol qui a un coefficient de frottement dynamique supérieur à 0,30, mesuré en laboratoire et *in situ*.

Concernant les critères d'hygiène alimentaire du revêtement, la recommandation indique que pour garantir l'hygiène, un revêtement doit être facilement nettoyable, ce qui implique que toutes les parties en surface ne comportent aucune fissure et soient parfaitement lisses.

Enfin, les critères d'aptitude du revêtement à répondre aux contraintes auxquelles il va être soumis lors de l'exploitation, doivent également être pris en compte. Il s'agit des contraintes chimiques, physiques, méca-

niques, des contraintes de nettoyage et de désinfection, ou encore des contraintes liées aux activités prévues.

La Direction des risques professionnels de la Cnam édite une liste de revêtements de sols dans les locaux de fabrication de produits alimentaires répondant à ces trois critères, qui est régulièrement mise à jour. Cette liste n'a pas de valeur réglementaire et n'est pas exhaustive. Elle référence une série de produits de revêtements (mortiers ou carrelages) qui donnent satisfaction pour les cuisines collectives, notamment en termes de non-glissance ou d'hygiène. Cette liste est téléchargeable sur le site www.ameli.fr.

La recommandation R 462 insiste, en outre, sur le fait que la qualité de la pose du revêtement de sol est primordiale et requiert de faire appel de préférence à un professionnel qualifié qui respecte les règles de réalisation : par exemple, mise en œuvre de joints à base de résine pour du carrelage, réalisation de pentes vers les évacuations pour éviter la stagnation de l'eau, plinthes à gorge...

■ Alimentation en eau

a. Diversité des usages de l'eau

Les usages de l'eau sont multiples en restauration collective. L'eau peut être utilisée à la fois :

- dans le processus de fabrication ou de préparation des aliments, pour le lavage des légumes par exemple ;
- pour être incorporée directement, comme ingrédient, dans les préparations alimentaires sous forme liquide ou de glace ;
- pour le nettoyage des matériels et des locaux ;
- pour assurer l'hygiène du personnel de restauration.

Elle peut donc être un vecteur ou un réservoir possible de dangers microbiologiques, si des mesures appropriées de maîtrise de sa qualité ne sont pas adoptées.

b. Interdiction d'utiliser de l'eau impropre à la consommation humaine

Articles L. 1321-1 et R. 1321-1 du Code de la santé publique

L'article L. 1321-1 du Code de la santé publique interdit l'utilisation d'eau impropre à la consommation humaine pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine.

Aux termes de l'article R. 1321-1 du même code, les eaux destinées à la consommation humaine (EDCH) sont toutes les eaux qui, soit en l'état, soit après traitement, sont destinées à la boisson, à la cuisson, à la préparation d'aliments, ainsi que celles utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances destinés à la consommation humaine, et qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale, y compris la glace alimentaire

d'origine hydrique. L'article précise également les critères de qualité attendus des EDCH.

Concernant le lavage des denrées alimentaires, la réglementation européenne prévoit que des dispositifs adéquats, par exemple des éviers, doivent être mis en place et disposer d'une alimentation adéquate en eau potable⁵, chaude et/ou froide, en quantité suffisante.

(Règlement (CE) 852/2004, annexe II, chapitre VII, n° 1)

c. Possibilité d'utiliser de l'eau dite « propre »

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004

Si l'eau potable doit être utilisée de principe lorsqu'il y a manipulation ou transformation des aliments, des particularités sont autorisées pour certaines opérations. Ainsi, la réglementation communautaire a introduit la notion d'eau propre⁶ et permet son utilisation, dans certains cas, par les exploitants de la restauration.

Le règlement (CE) 852/2004 a précisé la notion d'eau propre, qui n'est pas une EDCH au sens du Code de la santé publique, bien qu'elle obéisse à un critère identique qui est l'absence d'incidence sur la qualité sanitaire de la denrée alimentaire. Il s'agit d'une eau ne contenant pas de micro-organismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

L'utilisation d'eau propre est, dans ce cadre, permise pour le nettoyage des outils et équipements de travail utilisés dans les cuisines.

(Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre 2, n° 2)

L'utilisation d'eau propre est également possible pour le lavage de produits entiers de la pêche (ou, par exemple, pour fabriquer de la glace destinée à les réfrigérer). Des procédures doivent alors être mises en place afin de garantir que l'usage d'eau propre n'entraîne pas de contamination des denrées produites.

d. Utilisation d'eau non potable à titre exceptionnel

Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre VII, n° 2

A *contrario*, l'utilisation d'eau non potable est envisageable s'il s'agit d'une utilisation sans contact direct et

(5) Il convient de rappeler que la notion d'eau potable est définie par le règlement 852/2004. Il s'agit d'une eau conforme aux exigences relatives aux eaux destinées à la consommation humaine énoncées dans le Code de la santé publique. C'est donc une eau qui répond aux critères de qualité portant sur des paramètres microbiologiques et chimiques détaillés dans les articles R. 1321-2 et suivants de ce même code. L'EDCH est donc l'expression utilisée pour désigner l'eau potable.

(6) La circulaire interministérielle DGS/SD7A/2005/334 du 6 juillet 2005 relative aux conditions d'utilisation des eaux et au suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale en application du Code de la santé publique apporte également quelques précisions sur les modalités d'utilisation d'eau non potable dans le secteur alimentaire.

indirect avec la denrée alimentaire, par exemple pour la production de vapeur, la réfrigération ou la lutte contre l'incendie. Cette eau non potable doit alors circuler dans des réseaux séparés, sans contact avec les denrées alimentaires, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau destinés à la consommation humaine, ni de possibilité de reflux dans ces systèmes.

e. Production de vapeur

Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre VII, n°5

Par ailleurs, la vapeur directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer les denrées.

■ Eaux usées et déchets

a. Évacuation des eaux résiduaires

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 annexe II, chapitre I, n°8

Un système général d'évacuation des eaux résiduaires efficace doit être mis en place et adapté au volume de l'établissement. Il doit être construit de manière à éviter toute contamination des denrées alimentaires.

Lorsque les conduites d'évacuation sont en partie ou totalement découvertes, elles doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs.

b. Stockage et élimination des déchets alimentaires

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre VI

Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets (déchets de préparation, déchets de retour de salle...) doivent être éliminés le plus rapidement possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent. Ils sont évacués dans des conteneurs dotés d'une fermeture par couvercle⁷.

Les poubelles sont bien entretenues et choisies dans des matériaux faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

Concernant l'entreposage des déchets, le choix du local de stockage devra garantir de bonnes conditions d'hygiène et la non-contamination du secteur de préparation des aliments. Ainsi, selon le principe du non-entrecroisement des circuits, le secteur sale (déchets de préparation alimentaire, déchets de retour

de salle, poubelles de cuisine) ne doit pas croiser le secteur propre (zones de préparation et de cuisson des aliments). Le stockage des déchets a ainsi lieu en dehors des locaux de conservation et de manipulation des aliments.

Des règles d'organisation doivent parallèlement être adoptées pour prévenir les contaminations, par exemple, ne pas faire pénétrer les bacs de stockage de voirie dans les locaux de préparation des denrées ou ne manipuler les poubelles de voirie qu'en dehors des périodes de travail à la cuisine...

Les aires de stockage des déchets sont conçues et gérées de manière à être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites (rongeurs ou insectes notamment). Un nettoyage et une désinfection périodique des poubelles de voirie et de leur local de stockage doivent être mis en place.

c. Collecte des déchets

Règlement sanitaire départemental (RSD)

La collecte des déchets doit être organisée de façon hygiénique et dans le respect des dispositions réglementaires relatives à la protection de l'environnement et de la salubrité publique. Il convient ainsi de se référer notamment aux prescriptions du règlement sanitaire départemental (RSD)⁸ qui prévoit les règles de présentation des déchets à la collecte. Il s'agit en particulier des articles 75 à 75-4 et 79 qui prévoient les caractéristiques des bacs de collecte d'ordures de voirie, les modalités d'entretien et de nettoyage des collecteurs ou encore la fréquence des collectes.

(8) L'article L.1311-2 du Code de la santé publique institue le principe d'arrêtés du représentant de l'État dans le département (Règlements sanitaires départementaux institués par arrêté préfectoral) ou d'arrêtés du maire, ayant pour objet de compléter dans le département ou la commune, les dispositions du code et édicter des dispositions particulières en matière d'hygiène et de salubrité en vue d'assurer la protection de la santé publique. Pour en faciliter l'établissement dans tous les départements, le ministère de la Santé a établi, en 1978, un Règlement sanitaire départemental type qui a servi de base à l'élaboration des RSD départementaux. Le RSD comporte, entre autres, des dispositions relatives aux eaux destinées à la consommation humaine, aux locaux d'habitation et professionnels, à l'élimination des déchets, à l'hygiène alimentaire et à l'hygiène en milieu rural. Depuis la loi n° 86-17 du 6 janvier 1986 relative aux transferts de compétences en matière d'aide sociale et de santé, il est cependant désormais prévu que les règles générales d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme sont fixées par des décrets en Conseil d'État. Au fur et à mesure que les décrets en Conseil d'État paraîtront sur des thèmes spécifiques, les articles du RSD correspondants seront abrogés entièrement ou en partie. Les dispositions du RSD demeurent toutefois applicables dans les domaines non couverts par un décret particulier. À l'heure actuelle, les prescriptions du RSD relatives aux déchets restent applicables, aucun décret n'étant venu codifier les règles relatives aux déchets ménagers dans le Code de la santé publique.

(7) Sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent.

■ Ventilation

a. Caractéristiques de l'installation de ventilation

Articles R. 4222-1 à R. 4222-17, R. 4212-1 à R. 4212-7 du Code du travail; règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre I, n°5

Le Code du travail, le règlement sanitaire départemental type et le règlement européen 852/2004 fixent des objectifs en matière d'aération et d'assainissement des locaux de travail qui sont applicables dans les cuisines de restauration collective.

Pour que ces objectifs puissent être respectés lors de l'exploitation de l'installation, le **maître d'ouvrage** est tenu de se conformer à une série de prescriptions lors de la conception de l'installation. Il doit ainsi, dans la limite de sa responsabilité :

- concevoir et réaliser les bâtiments et leurs aménagements de façon que les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner satisfassent aux dispositions des articles R. 4222-1 à R. 4222-17 du Code du travail qui détaillent les règles d'aération et d'assainissement des locaux de travail;
- réaliser les conditions qui permettront leurs aménagements ultérieurs dans la mesure où il connaît la destination des locaux.

Le Code du travail fixe parallèlement les conditions et les prescriptions techniques à respecter lors de la conception des installations de ventilation présentes sur les lieux de travail (articles R. 4212-1 à R. 4212-7). Les caractéristiques attendues des installations de ventilation sont, en premier lieu, la capacité à assurer le renouvellement et l'assainissement de l'air en tous points des locaux. Ces installations ne doivent pas, ensuite, provoquer dans les zones de travail, de gêne résultant notamment de la vitesse, de la température et de l'humidité de l'air, des bruits et des vibrations.

Les parois internes des circuits d'arrivée d'air ne doivent pas, en outre, comporter de matériaux susceptibles de se désagréger ou se décomposer en émettant des poussières ou des substances dangereuses pour la santé des travailleurs.

Parallèlement, les systèmes de ventilation naturelle ou mécanique doivent être conformes et appropriés aux opérations effectuées en cuisine. Cela implique qu'ils soient suffisamment performants pour évacuer notamment la vapeur, les odeurs ou la chaleur excessive. Ils sont, en outre, conçus de manière à faciliter l'accès aux filtres et aux autres éléments devant être nettoyés ou remplacés.

Le système de ventilation doit, quoi qu'il en soit, éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

(Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre I, n°5)

Dans tous les cas, les polluants émis dans les cuisines (odeurs, buées et vapeurs de cuisson) doivent être captés au voisinage de leur émission.

b. Débits de ventilation

Les cuisines sont considérées comme des locaux à pollution spécifique, c'est-à-dire des locaux dans lesquels des substances dangereuses ou gênantes sont émises sous forme de gaz, vapeurs, aérosols solides ou liquides autres que celles qui sont liées à la seule présence humaine, ou des locaux qui contiennent des sources de micro-organismes potentiellement pathogènes.

Dans ces locaux, les concentrations moyennes en poussières totales et alvéolaires de l'atmosphère inhalée par une personne, évaluées sur une période de huit heures, ne doivent pas dépasser respectivement 10 et 5 milligrammes par mètre cube d'air.

(Article R. 4222-10 du Code du travail)

Dans les locaux à pollution spécifique, le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité des polluants émis. L'article 64-2 du Règlement sanitaire départemental donne quelques indications quant au débit minimal d'air neuf à introduire par occupant dans les cuisines collectives, en fonction du nombre de repas servis simultanément⁹ (voir tableau ci-dessous).

Cuisines collectives	Débit minimal d'air neuf en m ³ /heure (selon le nombre de repas servis)
Office relais	15/repas
Moins de 150 repas servis simultanément	25/repas
De 150 à 500 repas servis simultanément (avec un minimum de 3 750 m ³ /heure)	20/repas
De 501 à 1 500 repas servis simultanément (avec un minimum de 10 000 m ³ /heure)	15/repas
Plus de 1 500 repas servis simultanément (avec un minimum de 22 500 m ³ /heure)	10/repas

Ces débits ne sont valables que dans le cas d'une ventilation indépendante de ces pièces de service à pollution spécifique.

(9) En cas d'impossibilité d'installer un système de captation des polluants émis dans les cuisines, les débits nécessaires à la ventilation des cuisines doivent être doublés. Voir RSD, article 64-2.

Les débits pourront également être calculés et affinés en fonction des matériels et équipements installés (par exemple, présence d'une hotte de type traditionnel ou d'une hotte à induction) ou de la simultanéité de l'utilisation des matériels du plan de travail (four, friteuse, marmite, feux vifs).

■ Éclairage

Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre I, n° 7

Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent disposer d'un éclairage naturel ou artificiel suffisant.

a. Éclairage naturel

Articles R. 4213-2 et suivants (obligations des maîtres d'ouvrage) et R. 4223-2 et suivants (obligations des employeurs) du Code du travail; circulaire du 28 juin 1990

L'article R. 4213-2 du Code du travail indique que les bâtiments doivent être construits et disposés de manière à ce que la lumière naturelle puisse être utilisée pour l'éclairage des locaux destinés à être affectés au travail. Une dérogation est permise lorsque la nature technique des activités s'y oppose.

De plus, les locaux destinés à être affectés au travail doivent comporter, à hauteur des yeux, des baies transparentes donnant sur l'extérieur sauf en cas d'incompatibilité avec la nature des activités envisagées.

Ces dispositions s'imposent aux maîtres d'ouvrage lors de la construction de locaux neufs mais également aux employeurs qui procèdent au réaménagement de locaux.

La circulaire du 28 juin 1990 relative à l'éclairage naturel a interprété ces dispositions du Code du travail et apporté quelques précisions quant à l'obligation d'éclairage naturel et à la nature des activités qui peuvent se révéler incompatibles avec l'existence de baies extérieures.

Elle rappelle que, dans les cuisines, le rayonnement solaire direct peut poser problème surtout dans les zones de traitement de produits alimentaires sensibles à la chaleur émise, comme les salles de découpe de la viande. Cette incompatibilité n'implique pas, cependant, une absence totale d'ouverture sur l'extérieur.

Dans ce cas, il est possible, en effet, de mettre en place quelques baies transparentes, d'une hauteur limitée à leur fonction de vue sur l'extérieur, bien protégées du rayonnement solaire direct et éloignées des activités les plus sensibles.

Les vitrages de ces baies pourront, de surcroît, être constitués de glaces spéciales qui réfléchissent et absorbent la quasi-totalité des rayonnements néfastes. Cette protection contre les effets directs du soleil est prévue par l'article R. 4223-7 du Code du travail.

La circulaire du 28 juin 1990¹⁰ indique, en outre, que pour les locaux de traitement de produits alimentaires, l'exigence de parois facilement nettoyables pour des raisons d'hygiène ne fait pas obstacle non plus à la mise en place de baies vitrées. En effet, dès lors qu'elles sont convenablement disposées dans une paroi, rien ne s'oppose à leur nettoyage facile. De plus, les baies pourront être fixes pour supprimer tout problème de joint.

b. Valeurs minimales d'éclairement

Articles R. 4223-2 à R. 4223-11 du Code du travail

Le maître d'ouvrage doit concevoir l'éclairage de telle sorte que les dispositions prévues aux articles R. 4223-2 à R. 4223-11 du Code du travail puissent être respectées au moment de l'exploitation des locaux. Ces articles fixent notamment les niveaux d'éclairement requis et les règles de luminance et de rendu des couleurs.

D'une façon générale, l'article R. 4223-4 du Code du travail impose, pendant la présence du personnel dans les locaux de travail, un niveau minimum d'éclairement, mesuré au plan de travail, de 120 lux. Dans les zones de travail, le niveau d'éclairement doit, en outre, être adapté à la nature et à la précision des tâches à réaliser en cuisine.

Le choix des emplacements d'éclairage et l'intensité lumineuse de celui-ci seront adaptés aux différentes tâches réalisées dans les cuisines collectives. L'éclairement sera obtenu, le cas échéant, par des éclairages localisés de la zone de travail, en complément de l'éclairage général.

La norme NF EN 12464-1 de juillet 2011 peut éventuellement servir de point de départ pour choisir le niveau et la qualité d'éclairage qui permettront de satisfaire aux besoins de confort visuel et de performance visuelle des travailleurs. Cette norme doit cependant être utilisée avec précaution, dès l'instant où elle ne comporte pas d'exigences relatives à l'éclairage en rapport avec la santé et la sécurité des personnes présentes sur les lieux de travail. Pour un travail en cuisine, la norme conseille une intensité lumineuse de 500 lux.

⁽¹⁰⁾ Bien que cette circulaire soit réputée abrogée car non publiée sur le site Internet « circulaires.gouv.fr » ni sur le site du ministère correspondant, aux termes du décret n° 2018-1047 du 28 novembre 2018 relatif aux conditions de publication des instructions et circulaires, les dispositions qui y sont contenues peuvent toujours servir de guide sur les modalités d'installation de baies transparentes dans les locaux de cuisines collectives.

Ustensiles et équipements

■ Application des règles de santé et de sécurité relatives à la conception des machines

Articles R. 4311-1 à R. 4313-79 du Code du travail

Les machines utilisées en restauration collective entrent dans le champ d'application des articles R. 4311-1 à R. 4313-79 du Code du travail qui décrivent les procédures de certification de conformité des machines neuves et les formalités à respecter, lors de leur mise sur le marché.

Les règles techniques en matière de santé et de sécurité applicables à toutes les machines neuves, auxquelles s'ajoutent un certain nombre de règles supplémentaires spécifiques à certaines catégories de matériels sont, parallèlement, listées dans l'annexe 1 prévue à l'article R. 4312-1 du Code du travail.

Le principe est d'intégrer la sécurité dès le stade de conception de la machine. Celle-ci doit être apte, par construction, à assurer sa fonction, à être réglée, entretenue, sans que les personnes soient exposées à un risque, lorsqu'elles sont utilisées pour les fonctions pour lesquelles elles ont été conçues et dans les conditions prévues par la notice d'instructions.

Les prescriptions techniques de conception des machines contenues dans le Code du travail¹¹ sont classées notamment en fonction du risque particulier qu'elles prétendent prévenir : risque mécanique, risques dus à l'énergie électrique, au bruit, risque d'incendie, vibrations, rayonnements...

Ces dispositions relèvent en premier lieu du fabricant ou du responsable de la mise sur le marché. Elles concernent toutefois également l'exploitant de la cuisine collective dès l'instant où le Code du travail lui fait obligation de mettre à disposition de ses salariés les équipements de travail appropriés au travail à réaliser, en vue de préserver leur santé et sécurité (article R. 4321-1).

L'article L. 4321-2 lui interdit parallèlement d'utiliser des équipements de travail et des moyens de protection qui ne répondent pas aux règles techniques de conception applicables. L'exploitant doit donc s'assurer, avant leur mise en service, que les équipements sont bien conformes aux règles techniques de conception qui leur sont applicables et qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité par les salariés.

(11) Ces règles sont contenues dans l'annexe 1 prévue à l'article R. 4312-1 du Code du travail et elles transposent en droit français l'annexe 1 de la directive 2006/42 du 17 mai 2006 relative aux machines qui fixe les exigences essentielles de santé et de sécurité relatives à la conception et à la construction des machines.

■ Prescriptions supplémentaires pour les machines destinées à l'industrie alimentaire

Annexe I prévue à l'article R. 4312-1 du Code du travail

Des règles supplémentaires sont fixées, pour certaines catégories de machines, par l'annexe 1 prévue à l'article R. 4312-1 du Code du travail.

Dans ce cadre, en complément aux règles techniques qui s'appliquent à toutes les machines, des dispositions particulières existent pour les machines destinées à la préparation et au traitement des denrées alimentaires, notamment à leur cuisson, refroidissement, remise en température, lavage, manutention, conditionnement, stockage ou distribution. Ces prescriptions ont pour objet principal de prévenir toute contamination des denrées préparées à l'aide des machines et de préserver la santé des personnes amenées à les consommer.

Dans ce cadre, le point 2.1 de l'annexe 1 prévue à l'article R. 4312-1 du Code du travail dispose que les machines destinées à l'industrie alimentaire doivent être conçues et construites de manière à éviter les risques d'infection, de maladie et de contagion.

Plus précisément, les matériaux en contact ou destinés à être en contact avec les denrées alimentaires doivent respecter les dispositions issues des textes réglementaires les concernant¹².

La machine devra être conçue et construite de manière à ce que les matériaux la constituant puissent être facilement nettoyés et désinfectés, si nécessaire, après enlèvement de parties facilement démontables, après

(12) L'aptitude au contact avec les aliments des matériaux est régie notamment par le règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires qui est applicable notamment aux récipients et ustensiles de cuisine, ainsi qu'aux matériaux, machines et matériels utilisés dans la production, le stockage ou le transport de denrées alimentaires. Ce texte précise que les matériaux et objets mis ou destinés à être mis au contact des denrées alimentaires doivent être inertes vis-à-vis des denrées alimentaires, afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées, ou encore d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci. Le règlement est complété par des dispositions spécifiques européennes harmonisées ou par des arrêtés nationaux qui définissent les règles (composition, critères de pureté, etc.) assurant l'aptitude au contact alimentaire de chaque catégorie de matériau et décrivent les critères d'inertie pour ces matériaux (matières plastiques, céramique, caoutchouc, silicone, acier inox, aluminium, par exemple). Pour aider les industriels à démontrer la conformité de leurs produits, la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) a publié une documentation générale relative à la réglementation des matériaux au contact des aliments qui présente les responsabilités des différents acteurs de la chaîne et explicite, dans des fiches, par matériau, l'application du principe d'inertie.

chaque utilisation et lorsque cela n'est pas possible, des éléments à usage unique doivent être utilisés.

Les liquides, gaz et aérosols provenant des denrées alimentaires, ainsi que les fluides de nettoyage, de désinfection et de rinçage doivent pouvoir être complètement évacués de la machine, si possible dans une position nettoyage.

De plus, toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (autres que les surfaces des éléments à usage unique) doivent être lisses et ne pas présenter de rugosité ou d'anfractuosités pouvant abriter des matières organiques; la même exigence s'appliquant aux raccordements entre deux surfaces. Ces mêmes machines seront conçues et construites de manière à réduire au minimum les saillies, les rebords et les renforcements des assemblages.

La machine devra être conçue et construite de manière à éviter toute infiltration de substance, toute pénétration d'êtres vivants, notamment d'insectes, ou accumulation de matières organiques dans des parties qui ne peuvent pas être nettoyées.

Enfin, la machine devra être conçue et construite de manière à ce qu'aucun produit auxiliaire dangereux pour la santé, y compris les lubrifiants utilisés, ne puisse entrer en contact avec les denrées alimentaires.

■ Prescriptions réglementaires relatives à l'utilisation des équipements de travail

Articles L. 4321-1 et R. 4321-1 à R. 4323-28 du Code du travail; règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004

L'article L. 4321-1 du Code du travail pose une obligation générale de sécurité à destination des employeurs en ce qui concerne les équipements de travail utilisés dans l'entreprise. Dans ce cadre, les équipements utilisés dans la cuisine collective doivent être équipés, installés, utilisés, réglés et maintenus de manière à préserver la sécurité et la santé des travailleurs. L'employeur, responsable de la sécurité de ses salariés, a, en outre, des obligations concernant le choix d'équipements adaptés aux conditions particulières de travail, leur maintien en conformité, leur installation, la formation du personnel amené à les utiliser, leur maintenance ou leur vérification périodique.

Les équipements de travail avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante (point 1-d du chapitre V du règlement (CE) 852/2004).

■ Installations frigorifiques

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 annexe II, chapitre IX, n° 5; arrêté du 30 septembre 1957

Le règlement européen 852/2004 prévoit que les établissements assurant un service de restauration sociale

doivent disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant pour les denrées alimentaires et de locaux adéquats suffisamment vastes pour permettre un entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part.

Parallèlement, concernant les chambres froides, l'arrêté du 30 septembre 1957¹³ prévoit que, dans tous les cas, les portes des chambres doivent pouvoir être ouvertes manuellement par toute personne se trouvant à l'intérieur. Elles seront, de plus, équipées d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne qui se trouverait accidentellement enfermée à l'intérieur de donner l'alarme.

■ Appareils à pression

Articles R. 557-9-1 et suivants du Code de l'environnement; arrêté du 20 novembre 2017

Les équipements utilisés dans les cuisines collectives (autocuiseurs industriels, installations frigorifiques, par exemple) peuvent être également soumis à la réglementation relative aux équipements sous pression.

Les règles de conception, de fabrication et d'évaluation de la conformité de ces équipements sont détaillées notamment par les articles R. 557-9-1 et suivants du Code de l'environnement.

Les règles de suivi en service des équipements sous pression et des récipients à pression simples sont, elles, contenues dans un arrêté du 20 novembre 2017 qui prévoit, notamment, les modalités de réalisation des contrôles périodiques des récipients de vapeur d'eau ou d'eau surchauffée, destinés à vérifier régulièrement le maintien de leur niveau de sécurité. Ce suivi en service sera constitué, par défaut, d'inspections et de requalifications périodiques dont la périodicité et la nature sont déterminées par cet arrêté¹⁴.

Entretien des locaux et du matériel

Afin de limiter tout risque de contamination, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ainsi que l'ensemble des équipements doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien permanent.

L'objectif est d'assurer une parfaite hygiène du matériel qui entre directement en contact avec les aliments et de garder sain l'environnement des aliments.

(13) Cet arrêté avait étendu au niveau national la Disposition générale n° 6 relative aux chambres froides ou climatisées, adoptée par la Caisse régionale d'assurance maladie du Massif central. Cette disposition générale a postérieurement fait l'objet d'une révision en 2016 mais reste en attente de la parution éventuelle d'un nouvel arrêté ministériel.

(14) Pour une description détaillée des contrôles périodiques, se référer à la brochure « Principales vérifications périodiques », ED 828, INRS.

■ Plan de nettoyage

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004

Le règlement (CE) 852/2004 fixe des objectifs généraux en termes d'entretien et de propreté, à la fois des locaux et des équipements utilisés en cuisine.

Il rappelle que les locaux où circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. Les revêtements de sol, les surfaces murales et les surfaces des équipements en contact avec les denrées alimentaires doivent être aussi être bien entretenus.

(Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre I, 1 et chapitre II, 1)

En termes de propreté, le règlement impose un nettoyage effectif et, au besoin, une désinfection de tous les articles, installations et équipements en contact avec les denrées alimentaires. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante, pour éviter tout risque de contamination.

(Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre V).

Il appartient donc au responsable de l'établissement d'établir un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux et du matériel, propre à prévenir toute contamination, garantir l'élimination de tout résidu alimentaire et assurer un état constant de propreté. Ce plan indiquera, pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, la fréquence et les moments de la journée où les opérations de nettoyage sont effectuées, par exemple lavage au fur et à mesure de leur emploi des plats et ustensiles de cuisine, nettoyage aussi souvent que nécessaire des tables à découper et à préparer les aliments, ou encore nettoyage au moins une fois par jour des sols.

Le plan indiquera également les modalités d'utilisation des produits de nettoyage (produits autorisés¹⁵, dilution, rinçage éventuel, interdiction du balayage à sec), le responsable des différentes opérations de nettoyage, ainsi que les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas, en tout état de cause, être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

(Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre I, 10)

(15) La liste des produits de nettoyage autorisés est donnée par l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

■ Entretien des machines et des équipements

Articles L. 4321-1 et R. 4224-17 du Code du travail; arrêté du 5 mars 1993 modifié

L'exploitant du restaurant d'entreprise est tenu de contrôler régulièrement tous les équipements et installations utilisés en cuisine afin de rechercher en temps utile toute détérioration, usure ou dysfonctionnement susceptibles de présenter un risque, et d'éliminer le plus rapidement possible toute défektivité susceptible d'affecter la sécurité et la santé des travailleurs.

Le Code du travail inscrit cette obligation de maintien en conformité des équipements à l'article L. 4321-1 et rappelle, à l'article R. 4224-17, l'obligation de vérification et de contrôle périodique des installations et dispositifs techniques et de sécurité des lieux de travail.

La préservation de la sécurité et de la santé des travailleurs implique donc que soient planifiés, dans l'établissement, la nature et la périodicité des inspections périodiques des équipements, en fonction des risques propres à l'établissement et des conditions d'utilisation.

Pour certains équipements déterminés, il existe des arrêtés spécifiques fixant des périodicités de vérification. La brochure ED 828 (INRS) détaille l'ensemble de ces contrôles. Il s'agit alors de périodicités minimales.

Pour les centrifugeuses, par exemple, la périodicité minimale de vérification est annuelle, aux termes de l'arrêté du 5 mars 1993 modifié.

Les installations de ventilation doivent, elles, être entretenues et vérifiées conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 octobre 1987. Les contrôles sont au minimum annuels et effectués par une personne compétente.

Dans la plupart des cas toutefois, aucun texte ne prévoit de périodicité de vérification, ni la nature exacte des contrôles à réaliser. Il appartient alors au chef d'établissement d'élaborer ses propres procédures définissant la périodicité et la nature des vérifications à effectuer. Il pourra s'appuyer pour cela sur la notice du fabricant et il devra tenir compte des conditions et des contraintes d'utilisation particulières de l'équipement. Une note technique du ministère chargé du Travail du 2 août 1995 insiste, par ailleurs, sur le fait que la périodicité de vérification ne devrait jamais être inférieure à une fois par an.

Salles à manger

■ Prescriptions d'hygiène

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004

Les prescriptions générales du chapitre 1 de l'annexe 1 du règlement (CE) 852/2004 relatives à la conception

et à l'aménagement des locaux utilisés pour les denrées alimentaires s'appliquent aux salles à manger des restaurants d'entreprise.

Par leur agencement, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les salles à manger doivent pouvoir être convenablement entretenues, nettoyées et/ou désinfectées et permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène.

Le règlement sanitaire départemental type (article 152) contient également une série de dispositions qui peuvent compléter ces prescriptions. Elles concernent notamment les matériaux des tables, la vaisselle, le renouvellement des carafes d'eau...

■ Installations sanitaires à la disposition des usagers

RSD type, article 152

Les restaurants sont équipés de sanitaires (cabinets d'aisances et lavabos), en nombre suffisant et maintenus en constant état de propreté et de bon fonctionnement. Les cabinets ne doivent en aucun cas communiquer directement avec la salle de restauration ou des locaux renfermant des denrées alimentaires.

Les lavabos sont équipés de produits de nettoyage et annexés aux cabinets d'aisances en nombre suffisant. Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

Prévention des incendies et évacuation

■ Sources réglementaires

Articles R. 4216-1 à R. 4216-30 (dispositions applicables au maître d'ouvrage) et R. 4227-1 à R. 4227-14 (dispositions applicables aux employeurs)

Les dispositions du Code du travail relatives à la prévention des incendies et à l'évacuation sont applicables aux cuisines et restaurants d'entreprise.

La réglementation sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public n'est pas applicable sauf si des personnes extérieures à l'entreprise¹⁶ sont admises dans le restaurant.

Le principe général est que les employeurs doivent prendre les mesures nécessaires pour que tout début d'incendie puisse être rapidement et efficacement combattu, dans l'intérêt de la protection du personnel. Ces règles sont complétées par des dispositions relatives à l'évacuation.

(16) L'article R. 123-2 du Code de la construction indique que sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement, à quelque titre que ce soit, en plus du personnel. Dans le domaine de la restauration d'entreprise, le public est constitué par les personnes ne faisant pas partie des entreprises liées à l'établissement de restauration.

■ Dégagements

Articles R. 4216-5 et suivants (obligations des maîtres d'ouvrage) et R. 4227-4 et suivants (obligations des employeurs) du Code du travail

Des obligations spécifiques concernant les dégagements des bâtiments et des locaux, prévues par le Code du travail, doivent être respectées et mises en œuvre tant par les employeurs au moment de l'exploitation des cuisines collectives, que par les maîtres d'ouvrage lors de la conception des locaux.

L'article R. 4227-4 du Code du travail indique, de façon générale, que les locaux de travail doivent posséder des dégagements (portes, couloirs, circulations, escaliers, rampes) répartis de manière à permettre une évacuation rapide de tous les occupants dans des conditions de sécurité maximale.

Le nombre et la largeur des dégagements dépendent de l'effectif théorique des personnes susceptibles d'être présentes dans l'établissement. Cet effectif comprend le nombre des travailleurs, majoré le cas échéant, de celui du public susceptible d'être présent.

Pour le calcul du nombre et de la largeur des dégagements des locaux à mettre en place, il convient de se référer à l'article R. 4227-5 pour les locaux existants, et à l'article R. 4216-8 du Code du travail pour les locaux à construire ou à aménager.

Pour plus d'informations sur les règles de calcul du nombre de dégagements et leur largeur, en fonction du nombre de personnes susceptibles de les emprunter, se reporter à l'aide-mémoire juridique « Prévention des incendies sur les lieux de travail », TJ 20, INRS.

Par exemple, l'employeur devra s'assurer, après avoir évalué l'effectif susceptible d'être présent dans le restaurant d'entreprise, que les dégagements ont bien, en tout état de cause, une largeur de 0,80 m minimum et qu'ils sont en nombre suffisant (voir tableau ci-dessous).

Effectif (nombre de personnes)	Nombre de dégagements	Largeur totale cumulée
< 20	1	0,80 m
20-100	1	1,50 m
101-300	2	2 m
301-500	2	2,5 m
> 500	2 + 1 (pour 500 personnes ou fraction de 500 personnes supplémentaires)	2,5 m + 0,5 m (pour 100 personnes ou fraction de 100 personnes supplémentaires)

■ Matériel de lutte contre l'incendie

Article R. 4227-29 du Code du travail

L'article R. 4227-29 du Code du travail impose l'installation d'extincteurs en nombre suffisant et maintenus en bon état de fonctionnement.

Le nombre et le type d'extincteurs sont à définir en fonction des risques propres aux cuisines collectives. L'installation d'au moins un extincteur portatif à eau pulvérisée de 6 litres minimum est toutefois imposé par 200 m² de plancher, et avec un minimum d'un extincteur par niveau. Le choix de l'emplacement des extincteurs sera déterminé également en fonction des risques, au plus près par exemple des éléments de cuisson ou d'appareils à gaz.

Si cela est jugé nécessaire, les locaux sont, en outre, équipés de robinets d'incendie armés, de colonnes sèches, de colonnes humides, d'installations de détection automatique d'incendie.

■ Consigne d'incendie

Article R. 4227-38 du Code du travail

Une consigne d'incendie doit être rédigée et affichée de manière apparente dès lors que plus de 50 personnes sont susceptibles d'être occupées ou réunies habituellement dans les locaux (pour les autres établissements, des instructions permettant d'assurer l'évacuation du personnel en cas d'incendie sont établies par écrit et portées à la connaissance du personnel).

La consigne est affichée dans chaque local dont l'effectif est supérieur à cinq personnes ou dans chaque dégagement. Elle indique le matériel d'extinction et de secours mis à disposition, le personnel chargé de mettre le matériel en action et de diriger l'évacuation du personnel et, éventuellement, du public. Elle indique également les moyens d'alerte et les personnes chargées d'avertir les secours.

3. PRESCRIPTIONS RELATIVES À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ DES PERSONNELS DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

Démarche de prévention et évaluation des risques

Articles L. 4121-1 et suivants du Code du travail

Le Code du travail fait obligation à l'employeur de prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs¹⁷.

(17) Article L. 4121-1 du Code du travail.

Les mesures de prévention des risques, mises en œuvre pour assurer la santé et la sécurité des travailleurs, doivent être guidées par les principes généraux de prévention énumérés à l'article L. 4121-2, parmi lesquels figurent la suppression des risques, l'évaluation des risques qui ne peuvent être évités et le combat des risques à la source.

La mise en œuvre de la démarche de prévention des risques professionnels implique de procéder, dans un premier temps, à une évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs générés par l'activité de restauration collective. À l'issue de cette évaluation¹⁸, l'employeur définit et met en œuvre les mesures de prévention et de sécurité les plus appropriées pour assurer la santé et la sécurité de ses salariés.

Cet objectif de prévention doit guider en permanence le chef d'établissement, à la fois au moment de la conception de l'activité de restauration et de la planification de l'organisation du travail, que lors de la réalisation des aménagements des unités de travail. La sécurité et la santé des travailleurs devra être à la source du choix des procédés de fabrication et de préparation des aliments, des équipements de travail utilisés, des produits chimiques utilisés, de la façon dont seront réalisés les aménagements des lieux de travail (choix des revêtements, ergonomie, agencement des équipements et des postes de travail...) ou encore de la définition des postes de travail.

Les résultats de l'évaluation des risques sont transcrits dans un document écrit, le document unique d'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs (DU), qui formalise les risques ayant été identifiés dans chaque unité de travail, ainsi que les actions de prévention pertinentes et adaptées qui y sont associées sur le terrain.

Le DU est établi en complément des autres documents écrits propres à la restauration, en particulier les guides d'application dans l'entreprise des principes HACCP (voir chapitre 1).

Équipements de protection individuelle

Articles R. 4321-4 et suivants du Code du travail

L'évaluation des risques doit conduire l'employeur à choisir les actions de protection les plus adaptées pour assurer la sécurité des travailleurs, et en particulier à prendre toutes les mesures nécessaires au niveau de l'installation des équipements de travail, de l'organisation du travail et des procédés de travail pour préserver la santé et la sécurité des salariés. La priorité

(18) La brochure « La restauration collective. Aide au repérage des risques » ED 6075, INRS, peut servir utilement d'accompagnement dans la démarche d'évaluation des risques générés par l'activité de restauration d'entreprise.

doit être donnée, dans tous les cas, à des dispositifs de protection collective.

Cependant, lorsque l'analyse des risques révèle que la mise en œuvre d'actions ou de dispositifs de protection collective est insuffisante ou impossible à mettre en œuvre, pour garantir la sécurité des travailleurs, l'employeur doit mettre à leur disposition les équipements de protection individuelle (EPI) appropriés¹⁹. Il veillera alors à leur utilisation effective.

Dans le domaine de la restauration collective, la mise à disposition d'EPI repose sur ce même principe et doit venir en complément de la mise en œuvre d'actions de protection collective, lorsque celles-ci s'avèrent insuffisantes (par exemple, risque de glissade sur le sol malgré le choix d'un revêtement antidérapant).

Les textes réglementaires ne décrivent pas ou n'imposent pas expressément le port d'EPI déterminés. C'est une évaluation des risques propre à chaque poste qui permettra, à l'employeur, de déterminer, au cas par cas, les équipements de protection à adopter.

Dans la pratique, on relève cependant que les risques qui subsistent le plus souvent en restauration collective sont les glissades, les chutes d'objets lourds ou les coupures et projection de liquides.

Les risques d'écrasement des pieds par chute d'objet dans les cuisines collectives peuvent, par exemple, être combattus par le port de chaussures de sécurité avec embout de sécurité et semelle antidérapante; les risques d'inconfort liés aux projections de liquides par des tabliers imperméables. Les gants de manutention protégeant des coupures et des perforations peuvent être utilisés pour prévenir les risques de blessure lors des manutentions de cageots de légumes ou de fruits.

Propreté et tenue vestimentaire

Règlement (CE) 852/2004 du 29 mars 2004

La maîtrise de l'hygiène du personnel est un point essentiel pour garantir la salubrité des denrées préparées et prévenir toute contamination. Les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, emballage, transformation, conditionnement, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

(Règlement (CE) 852/2004 annexe II, chapitre VIII, 1)

Le règlement européen prescrit, de façon générale, le port de tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, la protection des travailleurs.

(19) Article R. 4321-4 du Code du travail.

C'est ensuite à l'employeur de définir les mesures propres à garantir à la fois une parfaite hygiène corporelle des travailleurs du restaurant, et une propreté vestimentaire impeccable.

La réglementation ne définit pas précisément, ni n'impose de tenue particulière pour le personnel appelé à manipuler les aliments. C'est donc au chef d'entreprise de choisir précisément quelle tenue est la plus adaptée, dans un objectif de sécurité sanitaire, et quelles sont les règles de propreté à respecter pour garantir une hygiène corporelle et vestimentaire irréprochable de la part des travailleurs : choix de procédures de lavage fréquent des mains avec savon spécifique par exemple, port de vêtements de cuisine clairs qui permettent de repérer les salissures et garantir un parfait état de propreté des tenues, port de surblouses jetables, port de coiffes englobant la chevelure, port de chaussures ou sabots de sécurité réservés à l'usage de la cuisine, changement quotidien de la tenue, limitation du port de bijoux²⁰...

Les tenues peuvent également, dans une certaine mesure, avoir une fonction de protection du travailleur contre certains risques propres au travail en cuisine. Par exemple, le port de sabots de sécurité, au-delà de son utilité pour prévenir les contaminations, peut également aider à prévenir les glissades, en association avec l'installation d'un revêtement de sol antidérapant (voir § sur les équipements de protection individuelle).

Équipements sanitaires mis à la disposition des travailleurs

■ Principes généraux

Articles R. 4228-1 et suivants du Code du travail

Le principe général inscrit à l'article R. 4228-1 du Code du travail indique que l'employeur doit mettre à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer

(20) Les dispositions relatives à l'obligation du port d'une tenue de travail déterminée ou à l'interdiction du port de bijoux ou de montres dans les cuisines sont à prévoir dans le règlement intérieur (dont l'adoption s'impose dans les entreprises de 50 salariés) ou dans des chartes écrites. Dans la mesure où de telles prescriptions sont susceptibles d'apporter des restrictions aux libertés individuelles des salariés, elles devront, aux termes de l'article L. 1121-1 du Code du travail, pour être valables, être justifiées par la nature de la tâche à accomplir et proportionnées au but recherché. Dans ce cadre, dans les cuisines collectives, l'employeur sur qui repose l'obligation de garantir l'hygiène de son personnel et la non-contamination des aliments qui y sont préparés et servis, peut restreindre, dans le règlement intérieur, le port de bijoux lors de l'exécution de certains travaux, si cela peut entraîner un danger de contamination des denrées. Dans la pratique, l'interdiction du port de bijoux est souvent d'usage dans les établissements où sont manipulées et transformées les denrées alimentaires, dans la mesure où les zones de peau recouvertes par le bijou sont difficilement accessibles par les produits de nettoyage et de désinfection et représentent donc un vecteur de risque microbiologique.

leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos et des cabinets d'aisances.

Ces locaux sont aérés et éclairés convenablement (la valeur minimale d'éclairage étant de 120 lux).

L'aménagement doit être tel qu'il existe au moins un cabinet et un urinoir pour 20 hommes et deux cabinets pour 20 femmes, avec des installations séparées pour le personnel masculin et féminin²¹.

Pour plus d'informations, se reporter au focus juridique «Toilettes : quelles obligations pour l'employeur?» sur le site www.inrs.fr, rubrique Publications/juridique

■ Cabinets d'aisances

Règlement (CE) 852/2004 du 29 mars 2004, annexe II, chapitre I, 3

La mise à disposition de cabinets d'aisances pour le personnel revêt une importance particulière dans le domaine de la restauration collective où le personnel amené à manipuler les denrées alimentaires est astreint à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Les établissements de restauration collective à caractère social doivent ainsi comporter des toilettes en nombre suffisant pour le personnel de cuisine, équipés d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. Les installations sanitaires doivent, en outre, disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

■ Lave-mains

Règlement (CE) 852/2004 du 29 mars 2004 annexe II, chapitre I, 4

Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés (par exemple, dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel), et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains sont équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains (par exemple, lave-mains à commande au pied ou au genou). En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

■ Vestiaires et armoires

Règlement (CE) 852/2004 du 29 mars 2004 annexe II, chapitre I, 9; article R. 4228-2 du Code du travail

Le règlement (CE) 852/2004 impose l'aménagement de vestiaires adéquats et en nombre suffisant pour le personnel, dès l'instant où l'hygiène l'exige.

Parallèlement, l'article R. 4228-2 du Code du travail prescrit la mise à disposition de vestiaires collectifs ou individuels pour les salariés, et cela quelle que soit la taille de l'entreprise, dès l'instant où les travailleurs sont obligés de porter des vêtements de travail spécifiques (par exemple, des uniformes en restauration) ou des équipements de protection individuelle (par exemple, des coiffes ou des sabots).

Le vestiaire collectif doit être d'une surface suffisante, convenablement chauffé et aéré, équipé d'un nombre suffisant de chaises ou de bancs et d'armoires individuelles ininflammables et conçu de manière à éviter la contamination des vêtements de travail.

L'objectif est de garantir l'hygiène du personnel et de lui permettre de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés les aliments.

Les armoires vestiaires doivent être ininflammables, individuelles, munies d'un cadenas ou d'une serrure et comprendre un compartiment spécifique réservé aux vêtements de travail susceptibles d'être souillés par des matières salissantes ou malodorantes, fréquentes en restauration collective²².

Mise à disposition de boissons dans les postes de travail à sudation permanente

Article R. 4225-3 du Code du travail

Lorsque les conditions de travail conduisent les travailleurs à se désaltérer fréquemment, l'employeur doit mettre à leur disposition au moins une boisson non alcoolisée, en plus de la mise à disposition d'eau potable et fraîche qui s'impose dans toutes les entreprises et qui est prescrite à l'article R. 4225-2 du Code du travail.

La liste des postes de travail concernés est établie par l'employeur après avis du médecin du travail et du Comité social et économique. Pour définir cette liste, l'arrêté du 11 août 1961²³ fixant les conditions dans lesquelles les boissons non alcoolisées doivent être mises à la disposition des travailleurs peut servir de guide. Dans ce texte, les cuisines de restaurant ou de cantine sont listées parmi les postes exposant les travailleurs à une sudation permanente et intense en raison de l'utilisation d'un traitement thermique entraînant une forte charge de chaleur, soit par élévation de la température de l'air, soit par rayonnement. L'employeur doit ainsi

(22) Article R. 4228-6 du Code du travail.

(23) Arrêté du 11 août 1961 fixant les conditions dans lesquelles les boissons non alcoolisées doivent être mises à la disposition des travailleurs soumis à des conditions particulières résultant de la sécheresse ou de la composition de l'atmosphère, du niveau de la température ambiante, de la chaleur rayonnée ou de l'exposition à des intempéries.

(21) Article R. 4228-10 du Code du travail.

mettre à leur disposition au moins une boisson non alcoolisée fraîche ou chaude. Le choix des aromatisants et des boissons est fixé compte tenu des désirs exprimés par les intéressés et après avis du médecin du travail. L'emplacement des postes de distribution des boissons doit être à proximité des postes de travail et dans un endroit remplissant toutes les conditions d'hygiène.

Interdiction de fumer et de vapoter

■ Interdiction de fumer

Articles L. 3512-8; R. 3512-2 et R. 3512-6 du Code de la santé publique; arrêté du 1^{er} décembre 2010

Dans le milieu de la restauration collective, les dispositions applicables en matière d'interdiction de fumer répondent à différentes problématiques de santé publique et de santé au travail, mais également à des impératifs de non-contamination des denrées alimentaires.

Dans ce cadre, les articles L. 3512-8 et R. 3512-2 du Code de la santé publique posent l'interdiction de fumer dans tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail. Il est, par conséquent, interdit de fumer aussi bien dans les cuisines où sont préparées les denrées alimentaires, dans les vestiaires ou installations sanitaires, que dans les salles de restauration.

La circulaire du 24 novembre 2006 concernant la lutte contre le tabagisme précise que sont visés par l'interdiction de fumer tous les locaux de travail tels que, notamment, les locaux d'accueil et de réception, les locaux affectés à la restauration collective ou les locaux sanitaires.

C'est à l'employeur qu'incombe l'obligation de prendre les mesures relatives à l'interdiction de fumer et de veiller au respect effectif de ces dispositions par les salariés.

L'interdiction de fumer doit être rappelée dans le règlement intérieur de l'entreprise et doit faire l'objet, aux termes de l'article R. 3511-6 du Code de la santé publique, d'une signalisation apparente. À cet égard, un arrêté du 1^{er} décembre 2010 détermine le modèle de signalisation ainsi que le message sanitaire de prévention à y associer. Celui-ci est téléchargeable sur le site Internet : www.tabac.gouv.fr.

■ Interdiction de vapoter

Articles L. 3513-1 et R. 3513-2 du Code de la santé publique

Concernant l'utilisation de cigarettes électroniques, l'article L. 3513-1 du Code de la santé publique interdit le vapotage dans les lieux de travail fermés et couverts à usage collectif. Ces lieux s'entendent, aux termes de l'article R. 3513-2, comme les locaux recevant des postes de travail situés ou non dans les

bâtiments de l'établissement fermés et couverts et affectés à un usage collectif, à l'exception des locaux qui accueillent du public. En conséquence, il est interdit de vapoter dans les cuisines, dans les salles de repos, dans les vestiaires ou installations sanitaires et dans les salles à manger des restaurants d'entreprise lorsqu'elles ne sont pas considérées comme recevant du public.

Dans ces lieux, une signalisation apparente doit rappeler l'interdiction de vapoter et, le cas échéant, ses conditions d'application²⁴. Au même titre que le tabac, l'employeur a tout intérêt à compléter le règlement intérieur de son entreprise pour encadrer l'usage de la cigarette électronique sur le lieu de travail.

Formation des travailleurs

■ Formation générale à la sécurité

Articles L. 4141-2; R. 4141-1 à R. 4141-20 du Code du travail

Dans le cadre de l'obligation de sécurité qui lui incombe, l'employeur est tenu de donner aux travailleurs les instructions appropriées, à travers des actions ayant pour objet de les former et de les informer sur les risques auxquels ils sont exposés ainsi que sur les mesures à adopter pour s'en prémunir²⁵. Le contenu et les modalités de cette formation à la sécurité sont précisés par les articles R. 4141-1 à R. 4141-20 du Code du travail.

Elle s'adresse notamment aux travailleurs nouvellement embauchés, aux travailleurs temporaires et aux salariés qui changent de poste ou de technique²⁶.

La formation générale à la sécurité indique aux travailleurs les précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et, le cas échéant, celle des autres personnes travaillant dans l'établissement. Elle porte, en particulier, sur les conditions de circulation dans

(24) Il n'existe pas encore de modèle réglementaire pour l'affichage de cette interdiction de vapoter.

(25) Article L. 4121-1 du Code du travail.

(26) L'article L. 4141-2 du Code du travail prévoit, en outre, que l'organisation d'une formation générale à la sécurité peut aussi être demandée par le médecin du travail au bénéfice des travailleurs qui reprennent leur activité après un arrêt de travail d'une durée d'au moins vingt et un jours. Cette absence d'au moins 21 jours était la durée minimale d'arrêt de travail, pour cause de maladie ou d'accident non professionnel, qui rendait obligatoire, jusqu'au 30 juin 2012, l'organisation d'une visite de reprise par le médecin du travail (article R. 4624-21 du Code du travail, dans sa rédaction en vigueur jusqu'au 30 juin 2012). Depuis le 1^{er} juillet 2012, la durée d'absence retenue pour bénéficier obligatoirement d'une visite de reprise par le médecin du travail a été harmonisée à 30 jours, pour les arrêts faisant suite à un accident du travail, une maladie ou un accident non professionnels (article R. 4624-22 du Code du travail en vigueur jusqu'au 31 décembre 2016 et depuis le 1^{er} janvier 2017, article R. 4624-31 du Code du travail).

l'entreprise, les conditions d'exécution du travail et la conduite à tenir en cas d'accident ou de sinistre²⁷.

Dans le volet relatif aux conditions d'exécution du travail, la formation à la sécurité intègre un enseignement des comportements et des gestes les plus sûrs en ayant recours, si possible, à des démonstrations, des modes opératoires retenus et du fonctionnement des dispositifs de protection et de secours et les motifs de leur emploi.

En complément de cette formation générale à la sécurité, l'article R. 4541-8 du Code du travail prévoit, pour les salariés dont l'activité comporte des manutentions manuelles, comme cela peut être le cas en cuisines collectives, l'organisation d'une formation supplémentaire à la sécurité relative à l'exécution des opérations.

Cette formation pratique indique aux travailleurs les gestes et postures à adopter pour réaliser en sécurité les manutentions. Elle repose sur des principes ergonomiques qui décrivent les principes d'une utilisation rationnelle de la colonne vertébrale afin de réduire les contraintes qui participent à la détérioration du disque intervertébral.

■ Formation à l'hygiène

Règlement (CE) 852/2004 du 29 mars 2004 annexe II, chapitre XII

Parallèlement à la formation générale à la sécurité, les travailleurs affectés à des tâches comportant la manipulation de denrées alimentaires doivent bénéficier d'instructions ou d'une formation spécifique en matière d'hygiène adaptée à leur activité professionnelle.

Le personnel du restaurant d'entreprise doit, dans ce cadre, être supervisé et instruit et/ou formé à l'hygiène alimentaire en prenant en compte la fonction qu'il occupe. C'est le poste de travail ainsi que les risques et points critiques générés par l'activité du travailleur pour la salubrité des aliments, qui détermineront le contenu de la formation à suivre, ainsi que ses modalités.

Ainsi, une distinction peut être faite entre les formations à l'hygiène de manière générale (concernant tous les salariés) et les formations HACCP spécifiques. Dans ce cadre, par exemple, un serveur peut être formé aux aspects liés à l'hygiène, tandis qu'un cuisinier peut suivre une formation supplémentaire aux procédures fondées sur les principes HACCP qui s'appliquent à sa fonction. Une formation aux procédures fondées sur les principes HACCP peut aussi être utile, par exemple, pour les personnes responsables du développement et du maintien du plan de maîtrise sanitaire des risques alimentaires.

Les renouvellements des formations, les mises à niveau ainsi que leur fréquence dépendent donc des besoins des établissements et des compétences avérées.

En outre, l'organisation d'une formation appropriée, aux termes du règlement (CE) 852/2004, n'implique pas forcément la participation à des cours formels. Des compétences et des connaissances peuvent également s'acquérir grâce aux informations techniques et aux conseils obtenus auprès d'organisations professionnelles ou des autorités compétentes, d'un apprentissage adéquat sur le terrain, de guides de bonnes pratiques, etc.²⁸

Le médecin du travail pourra être associé à l'organisation de ces formations ou participer à des actions de sensibilisation du personnel aux enjeux du respect des règles d'hygiène alimentaire.

■ Rôle des services de santé au travail

Article R. 4623-1 du Code du travail

Les services de santé au travail (SST) ont pour mission exclusive d'éviter toute altération de la santé des travailleurs du fait de leur activité. À cette fin, ils conduisent des actions de santé au travail dans le but de préserver la santé physique et mentale des travailleurs, tout au long de leur parcours professionnel. Ils conseillent les employeurs, les travailleurs et leurs représentants sur les dispositions et mesures nécessaires afin notamment d'éviter ou de diminuer les risques professionnels, et d'améliorer les conditions de travail. Par ailleurs, les SST assurent la surveillance de l'état de santé des travailleurs en fonction des risques concernant leur santé au travail et leur sécurité et celle des tiers, de la pénibilité au travail et de leur âge, et participent au suivi et à la traçabilité des expositions professionnelles.

En ce qui concerne le médecin du travail, conseiller de l'employeur, des travailleurs, des représentants du personnel et des services sociaux, participe à la prévention des risques professionnels et à la protection de la santé des travailleurs, notamment par l'amélioration des conditions de vie et de travail dans l'entreprise. L'amélioration de l'hygiène générale de l'établissement, l'hygiène dans les services de restauration et l'éducation sanitaire dans le cadre de l'établissement sont des sujets importants à traiter dans ce cadre.

Le médecin du travail est associé à l'élaboration des instructions pour les salariés, en cas d'infections à risque de contamination directe ou indirecte des aliments dont ils peuvent être porteurs (par exemple, plaies infectées,

(28) *Communication de la Commission relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire applicable aux programmes prérequis (PRP) et aux procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises C/2016/4608.*

(27) Voir la brochure «La formation à la sécurité», ED 6298, INRS.

infections ou lésions cutanées, diarrhée...). L'examen clinique des travailleurs par le médecin du travail, dont les modalités et la nature sont laissées à son appréciation, n'est qu'un élément du suivi médical.

L'information et l'éducation sanitaire du personnel, la surveillance de la propreté des locaux et des installations de travail, ainsi que celles destinées à la conservation des aliments préparés à l'avance font également l'objet d'interventions du médecin du travail.

■ Suivi individuel de l'état de santé

a. Visite d'information et de prévention

Articles L. 4624-1 et suivants; article R. 4624-16 du Code du travail

Depuis l'abrogation, au 19 octobre 2013, de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, il n'existe plus d'obligation d'attester, chaque année, l'aptitude médicale d'un salarié à être affecté à la préparation de denrées alimentaires.

Désormais, de façon générale, tout travailleur bénéficie d'un suivi individuel de son état de santé assuré par le médecin du travail et, sous l'autorité de celui-ci, par le collaborateur médecin, l'interne en médecine du travail et l'infirmier. Ce suivi comprend une visite d'information et de prévention (VIP) effectuée au cours des trois mois qui suivent l'embauche par l'un des professionnels de santé. Cette visite donne lieu à la délivrance d'une attestation de suivi et remplace la visite médicale d'aptitude qui n'est plus systématique, pour le personnel de restauration, depuis janvier 2017. Au cours de la VIP, le salarié est interrogé sur son état de santé, informé sur les risques éventuels auxquels l'expose son poste de travail et sensibilisé sur les moyens de prévention à mettre en œuvre. C'est le médecin du travail qui fixe la périodicité de renouvellement de la VIP et les modalités du suivi individuel médical, en prenant en compte les conditions de travail, l'âge et l'état de santé du salarié, ainsi que les risques auxquels il est exposé, sans que le délai ne puisse toutefois excéder cinq ans.

La VIP permet également d'identifier si l'état de santé du travailleur ou les risques auxquels il est exposé nécessitent une orientation vers le médecin du travail. Dans ce cadre, l'article R. 4624-17 du Code du travail prévoit que tout travailleur dont l'état de santé, l'âge, les conditions de travail ou les risques professionnels auxquels il est exposé le nécessitent, bénéficie, à l'issue de la VIP, de modalités de suivi adaptées. C'est, dans ce cas, le médecin du travail qui informe l'entreprise de restauration, des modalités de suivi du personnel du restaurant (périodicité de renouvellement des VIP, professionnels de santé pouvant les réaliser, alternance, fréquence des examens...).

b. Suivi individuel renforcé de certains travailleurs

Articles R. 4624-22 à R. 4624-28 et suivants du Code du travail

Les travailleurs soumis à des risques particuliers pour leur santé et leur sécurité ou pour celles des tiers évoluant dans l'environnement immédiat de travail bénéficient d'un suivi individuel renforcé (SIR) qui comprend un examen médical d'aptitude à l'embauche, qui se substitue à la VIP, effectué par le médecin du travail préalablement à l'affectation sur le poste. L'examen médical d'embauche est ensuite renouvelé par une visite effectuée par le médecin du travail, selon une périodicité qu'il détermine et qui ne peut être supérieure à quatre ans. Une visite intermédiaire doit, en outre, être effectuée par un professionnel de santé, au plus tard deux ans après la visite avec le médecin du travail. Cet examen, ainsi que son renouvellement, donnent lieu à la délivrance, par le médecin du travail, d'un avis d'aptitude ou d'inaptitude.

La liste des postes présentant des risques particuliers concernés par ce suivi individuel renforcé est précisée à l'article R. 4624-23 du Code du travail. Les postes de travail des salariés de la restauration collective ne sont pas considérés comme exposant les salariés à des risques particuliers, aux termes de cet article.

L'employeur a toutefois la possibilité, sur la base de son évaluation des risques et du document unique, de compléter la liste des postes dits à risque, pour lesquels un SIR est nécessaire pour le salarié qui y est affecté, et d'y inscrire éventuellement le personnel de cuisine. L'inscription de postes de travail sur la liste est soumise à l'avis du médecin du travail et du Comité social et économique s'il existe, et motivée par l'employeur.

■ Examens complémentaires

Articles R. 4624-34 à R. 4624-38 du Code du travail; règlement (CE) 852/2004 du 29 mars 2004, annexe II, chapitre VIII

La fréquence et la nature des examens que comporte le suivi individuel de l'état de santé des salariés des cuisines collectives sont laissées à l'appréciation du médecin du travail. Le médecin du travail demeure le seul juge de la nature des éventuels examens complémentaires qu'il estime adaptés ou utiles au suivi médical du salarié.

Le règlement (CE) 852/2004 (annexe II, chapitre VIII) précise qu'aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre

que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments²⁹.

Le respect de cette interdiction n'implique pas la pratique systématique d'examen complémentaires à la recherche d'un portage chronique par le salarié d'agents biologiques susceptibles de contaminer les préparations alimentaires.

L'arrêté du 10 mars 1977 qui imposait à toute personne appelée à manipuler des denrées animales ou d'origine animale une recherche de staphylocoque pathogène dans le rhinopharynx associé à une coproculture et un examen parasitologique des selles a été abrogé par un arrêté du 6 décembre 2018. En effet, étant donné la forte proportion de porteurs sains et le fait que le portage n'est pas constant chez la plupart des individus, le dépistage de *staphylocoque aureus* n'apparaît pas utile. Aussi, il est préférable de mettre en place des règles d'hygiène applicables tout au long de la chaîne de production des denrées, visant à garantir continuellement la salubrité du produit fini : lavage des mains aussi souvent que nécessaire, mise en place d'installations sanitaires en nombre suffisant, port d'une coiffe, de gants ou d'un masque bucco-facial anti-projection... La maintenance des installations (nettoyage des surfaces et des appareils) s'avère également primordiale.

Il s'agit parallèlement d'inciter le travailleur employé en cuisine à informer immédiatement son employeur lorsqu'il se sait atteint d'une affection pouvant être transmise à d'autres personnes par les aliments. Le règlement (CE) 852/2004 rappelle cette obligation et prescrit au salarié d'informer, dans ce cas, l'exploitant du restaurant, de sa maladie ou de ses symptômes et, si possible, de ses causes. L'exploitant pourra prendre l'avis du médecin du travail.

Les modalités du suivi médical doivent, en tout état de cause, être décrites dans le PMS (plan de maîtrise sanitaire) de l'établissement de restauration³⁰.

■ Vaccins

Article R. 4426-6 du Code du travail

Il n'existe aucune vaccination obligatoire pour le personnel de cuisine. En revanche, le médecin du travail peut être amené à recommander les vaccinations qui paraissent nécessaires en fonction de l'exposition des salariés. Pour cela, il suivra les recommandations

(29) Bien que l'article R. 231-12 du Code rural prévoit que des arrêtés conjoints du ministre chargé de l'Agriculture, du ministre chargé de la Santé et, en ce qui concerne les produits de la mer, du ministre chargé des Pêches maritimes peuvent établir des listes de maladies et d'affections qui rendent ceux qui en sont atteints susceptibles de contaminer les denrées alimentaires, il n'existe pas, à notre connaissance, d'arrêté publié en ce sens.

(30) Voir l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

du calendrier vaccinal établi chaque année par le ministère chargé de la Santé, après avis du Haut conseil de la santé publique, qui fixe en particulier certaines recommandations vaccinales spécifiques en lien avec des expositions professionnelles. Actuellement, la seule vaccination recommandée spécifiquement pour les professionnels impliqués dans la préparation alimentaire en restauration collective est la vaccination contre l'hépatite A.

L'employeur peut ainsi recommander, sur proposition du médecin du travail, aux salariés d'effectuer, à sa charge, les vaccinations appropriées (article R. 4426-6 du Code du travail). Les propositions de vaccinations seront formulées en tenant compte du résultat de l'évaluation des risques et elles viendront, dans tous les cas, renforcer les moyens de protection collectifs et individuels efficaces et adaptés aux risques mis en place, préalablement, par l'employeur.

4. PRESCRIPTIONS RELATIVES À LA PRÉPARATION ET À LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Contrôle des denrées à leur livraison

Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre IX, 1

Le chef de l'établissement doit s'assurer que les denrées alimentaires qui lui sont livrées et qui sont manipulées et préparées dans son établissement sont conformes aux dispositions réglementaires (à savoir non contaminées par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques). Il doit refuser tout ingrédient ou matière première dont il sait, ou dont il y a tout lieu de supposer, qu'ils sont contaminés et resteront impropres à la consommation humaine, même après triage et mise en œuvre des procédures de préparation ou de transformation.

Mesures visant à garantir la non-contamination des aliments

■ Séparation des circuits

Règlement CE 852/2004 du 29 mars 2004, annexe II, chapitre IX, 5

Les locaux où les produits alimentaires sont fabriqués, manipulés ou transformés doivent être adéquats et suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Parallèlement, l'aménagement et l'équipement des locaux où circulent les denrées alimentaires doivent

Températures maximales³¹ de conservation des denrées alimentaires d'origine animale

Nature	Température des denrées
Congelées	
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 (viandes de boucherie, de volailles, de lagomorphes, de gibier congelées et produits laitiers congelés)	-12 °C
Réfrigérées	
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	+2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	Température de la glace fondante : 0 à +2 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	+4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+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

(31) Il convient donc de conserver les denrées en dessous de ces températures.

permettre une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs chauds et des secteurs froids afin de ne pas créer de conditions favorables à la multiplication des micro-organismes.

Par ailleurs, une contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération et le personnel doit être évitée, notamment par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés (par exemple, séparation de vaisselle propre et de vaisselle sale; pas d'entrecroisement entre le circuit d'évacuation des déchets et le circuit d'approvisionnement des produits prêt-à-cuire).

■ Transformation des aliments

Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre II, 1-d et chapitre IX, 3

Si l'ouverture des fenêtres est susceptible d'entraîner une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.

(Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre II, 1-d)

À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé, ou contaminées de manière telle qu'elles ne peuvent être raisonnablement consommées en l'état.

(Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre IX, 3)

Modalités de conservation des aliments et maîtrise des températures

Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre IX

Les matières premières et tous les ingrédients entreposés en cuisine collective doivent être conservés dans des conditions adéquates, permettant d'éviter toute détérioration néfaste et offrant une protection contre toute contamination.

(Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre IX, 2)

■ Températures de conservation

Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.

(Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre IX, 5)

Pour les restaurants d'entreprise, les températures de conservation et de mise en vente des produits d'origine animale ou de denrées alimentaires en contenant sont fixées précisément par l'arrêté du

21 décembre 2009 modifié et par le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Pour les autres denrées, les températures sont fixées par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant (voir tableau ci-dessous).

Nature des denrées	Température de conservation
Congelées³²	
Glaces et sorbets	-18 °C
Autres denrées alimentaires congelées	-12 °C
Réfrigérées³³	
Denrées alimentaires très périssables ³⁴	+4 °C
Denrées alimentaires périssables ³⁴	+8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3 °C
En liaison chaude	
Plats cuisinés remis au consommateur	+63 °C

Les températures de conservation ainsi établies visent les denrées fabriquées, découpées, transformées ou conditionnées dans les restaurants d'entreprise. Dans le cas de denrées préemballées à ces stades, la température de conservation est fixée sous la responsabilité du conditionneur. Le règlement (CE) 852/2004 admet toutefois de soustraire les denrées réfrigérées ou congelées aux températures réglementaires, pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention, lors de l'élaboration, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les tolérances doivent être conformes à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP du secteur ou à une analyse des dangers validée³⁵.

■ Refroidissement des denrées

Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement

(32) La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.

(33) La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.

(34) Voir arrêté du 8 octobre 2013.

(35) Voir les arrêtés du 21 décembre 2009 (article 3) pour les denrées d'origine animale, et l'arrêté du 8 octobre 2013 (article 3) pour les autres denrées.

thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

(Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre IX, 6)

Concernant la restauration collective, les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 précisent que les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid sont rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou après le dernier stade de leur élaboration. Le professionnel doit apporter la preuve que, pendant le refroidissement, la température à cœur des denrées est passée de +63 °C à +10 °C en moins de deux heures. Dès la fin de la phase de refroidissement, les denrées sont entreposées dans des enceintes avec des températures ne dépassant pas +3 °C. Ces préparations culinaires seront retirées de leur enceinte réfrigérée de stockage, au plus près de la consommation, dans un délai maximum de 2 heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à +10 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité.

■ Remise en température

La remise en température des préparations culinaires, préalablement refroidies rapidement, et à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre +10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à +63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température. Dans le cas contraire, elles seront éliminées.

(Arrêté du 21 décembre 2009, annexe III, pour les denrées d'origine animale et arrêté du 8 octobre 2013, annexe II, pour les autres denrées)

■ Décongélation des denrées

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les aliments. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

(Règlement CE 852/2004, annexe II, chapitre IX, 7)

La réglementation ne fixe pas de durée de vie pour les produits décongelés. La note du 8 mars 2012 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise toutefois que les établissements qui souhaitent appliquer des durées de vies supérieures à 4 jours pour les denrées décongelées, doivent apporter la preuve, sur la base de leur analyse des dangers, que la durée de vie appliquée offre le même niveau de sécurité pour le consommateur.

ANNEXE

Liste des textes officiels cités

- Arrêté du 30 septembre 1957 relatif aux mesures de sécurité applicables aux chambres froides ou climatisées.
- Arrêté du 11 août 1961 fixant les conditions de distribution de boissons non alcoolisées dans les entreprises.
- Arrêté du 27 octobre 1975 modifié relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
- Arrêté du 8 octobre 1987 relatif au contrôle périodique des installations d'aération et d'assainissement des locaux de travail.
- Circulaire DRT n°90/11 du 28 juin 1990 relative à l'application des articles R. 235-2 et R. 235-3 du Code du travail.
- Décret n°92-478 du 29 mai 1992 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif et modifiant le Code de la santé publique (deuxième partie : Décrets en Conseil d'État).
- Arrêté du 5 mars 1993 modifié par l'arrêté du 4 juin 1993 soumettant certains équipements de travail à l'obligation de faire l'objet de vérifications générales périodiques prévues à l'article R. 233-11 du Code du travail.
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Circulaire DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 6 juillet 2005 : Conditions d'utilisation des eaux et suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale en application du Code de la santé publique, article R. 1321-1 et suivants. Contrôle de la conformité des eaux par les services officiels.
- 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.
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 20 novembre 2017 relatif au suivi en service des équipements sous pression et des récipients à pression simples.
- Recommandation Cnam R 462 – Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires, septembre 2011.
- Norme AFNOR NF EN 1246 – Lumière et éclairage. Éclairage des lieux de travail. Partie 1 : lieux de travail intérieurs, juillet 2011.

Pour commander les brochures et les affiches de l'INRS,
adressez-vous au service Prévention de votre Carsat, Cramif ou CGSS.

Services Prévention des Carsat et de la Cramif

Carsat ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)
14, rue Adolphe-Seyboth
CS 10392
67010 Strasbourg cedex
tél. 03 88 14 33 00
fax 03 88 23 54 13
prevention.documentation@carsat-am.fr
www.carsat-alsacemoselle.fr

(57 Moselle)
3, place du Roi-George
BP 31062
57036 Metz cedex 1
tél. 03 87 66 86 22
fax 03 87 55 98 65
www.carsat-alsacemoselle.fr

(68 Haut-Rhin)
11, avenue De-Lattre-de-Tassigny
BP 70488
68018 Colmar cedex
tél. 03 69 45 10 12
fax 03 89 21 62 21
www.carsat-alsacemoselle.fr

Carsat AQUITAINE
(24 Dordogne, 33 Gironde,
40 Landes, 47 Lot-et-Garonne,
64 Pyrénées-Atlantiques)
80, avenue de la Jallère
33053 Bordeaux cedex
tél. 05 56 11 64 36
documentation.prevention@
carsat-aquitaine.fr
www.carsat-aquitaine.fr

Carsat AUVERGNE
(03 Allier, 15 Cantal,
43 Haute-Loire,
63 Puy-de-Dôme)
Espace Entreprises
Clermont République
63036 Clermont-Ferrand cedex 9
tél. 04 73 42 70 19
fax 04 73 42 70 15
offredoc@carsat-auvergne.fr
www.carsat-auvergne.fr

**Carsat BOURGOGNE -
FRANCHE-COMTÉ**
(21 Côte-d'Or, 25 Doubs,
39 Jura, 58 Nièvre,
70 Haute-Saône,
71 Saône-et-Loire, 89 Yonne,
90 Territoire de Belfort)
46, rue Elsa-Triolet
21044 Dijon cedex
tél. 03 80 33 13 92
fax 03 80 33 19 62
documentation.prevention@carsat-bfc.fr
www.carsat-bfc.fr

Carsat BRETAGNE

(22 Côtes-d'Armor, 29 Finistère,
35 Ille-et-Vilaine, 56 Morbihan)
236, rue de Châteaugiron
35030 Rennes cedex 09
tél. 02 99 26 74 63
fax 02 99 26 70 48
drp.cdi@carsat-bretagne.fr
www.carsat-bretagne.fr

Carsat CENTRE - VAL DE LOIRE
(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)
36, rue Xaintrailles
CS44406
45044 Orléans cedex 1
tél. 02 38 79 70 21
prev@carsat-centre.fr
www.carsat-cvl.fr

Carsat CENTRE-OUEST
(16 Charente, 17 Charente-Maritime,
19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres,
86 Vienne, 87 Haute-Vienne)
TSA 34809
87048 Limoges cedex
tél. 05 55 45 39 04
fax 05 55 45 71 45
cirp@carsat-centreouest.fr
www.carsat-centreouest.fr

Cram ÎLE-DE-FRANCE
(75 Paris, 77 Seine-et-Marne,
78 Yvelines, 91 Essonne,
92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis,
94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise)
17-19, place de l'Argonne
75019 Paris
tél. 01 40 05 32 64
fax 01 40 05 38 84
prevdocinrs.cramif@assurance-maladie.fr
www.cramif.fr

Carsat LANGUEDOC-ROUSSILLON
(11 Aude, 30 Gard, 34 Hérault,
48 Lozère, 66 Pyrénées-Orientales)
29, cours Gambetta
34068 Montpellier cedex 2
tél. 04 67 12 95 55
fax 04 67 12 95 56
prevdoc@carsat-lr.fr
www.carsat-lr.fr

Carsat MIDI-PYRÉNÉES
(09 Ariège, 12 Aveyron, 31 Haute-Garonne,
32 Gers, 46 Lot, 65 Hautes-Pyrénées,
81 Tarn, 82 Tarn-et-Garonne)
2, rue Georges-Vivent
31065 Toulouse cedex 9
doc.prev@carsat-mp.fr
www.carsat-mp.fr

Carsat NORD-EST

(08 Ardennes, 10 Aube, 51 Marne,
52 Haute-Marne, 54 Meurthe-et-Moselle,
55 Meuse, 88 Vosges)
81 à 85, rue de Metz
54073 Nancy cedex
tél. 03 83 34 49 02
documentation.prevention@carsat-norddest.fr
www.carsat-norddest.fr

Carsat NORD-PICARDIE
(02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise,
62 Pas-de-Calais, 80 Somme)
11, allée Vauban
59662 Villeneuve-d'Ascq cedex
tél. 03 20 05 60 28
fax 03 20 05 79 30
bedprevention@carsat-nordpicardie.fr
www.carsat-nordpicardie.fr

Carsat NORMANDIE
(14 Calvados, 27 Eure, 50 Manche,
61 Orne, 76 Seine-Maritime)
Avenue du Grand-Cours
CS 36028
76028 Rouen cedex 1
tél. 02 35 03 58 22
fax 02 35 03 60 76
prevention@carsat-normandie.fr
www.carsat-normandie.fr

Carsat PAYS DE LA LOIRE
(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire,
53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)
2, place de Bretagne
44932 Nantes cedex 9
tél. 02 51 72 84 08
fax 02 51 82 31 62
documentation.rp@carsat-pl.fr
www.carsat-pl.fr

Carsat RHÔNE-ALPES
(01 Ain, 07 Ardèche, 26 Drôme, 38 Isère,
42 Loire, 69 Rhône, 73 Savoie,
74 Haute-Savoie)
26, rue d'Aubigny
69436 Lyon cedex 3
tél. 04 72 91 97 92
fax 04 72 91 98 55
prevention.doc@carsat-ra.fr
www.carsat-ra.fr

Carsat SUD-EST
(04 Alpes-de-Haute-Provence,
05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes,
13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse-du-Sud,
2B Haute-Corse, 83 Var, 84 Vaucluse)
35, rue George
13386 Marseille cedex 20
tél. 04 91 85 85 36
documentation.prevention@carsat-sudest.fr
www.carsat-sudest.fr

Services Prévention des CGSS

CGSS GUADELOUPE
Espace Amédée Fengarol, bât. H
Parc d'activités La Providence, ZAC de Dothémare
97139 Les Abymes
tél. 05 90 21 46 00 – fax 05 90 21 46 13
risquesprofessionnels@cgss-guadeloupe.fr
www.preventioncgss971.fr

CGSS GUYANE
CS 37015
97307 Cayenne cedex
tél. 05 94 29 83 04 – fax 05 94 29 83 01
prevention-rp@cgss-guyane.fr

CGSS LA RÉUNION
4, boulevard Doret, CS 53001
97741 Saint-Denis cedex 9
tél. 02 62 90 47 00 – fax 02 62 90 47 01
prevention@cgss.re
www.cgss-reunion.fr

CGSS MARTINIQUE
Quartier Place-d'Armes,
97210 Le Lamentin cedex 2
tél. 05 96 66 51 31 et 05 96 66 76 19 – fax 05 96 51 81 54
documentation.atmp@cgss-martinique.fr
www.cgss-martinique.fr

COLLECTION DES AIDE-MÉMOIRE JURIDIQUES

Cet aide-mémoire juridique présente les dispositions réglementaires applicables lors de l'exploitation d'un restaurant d'entreprise. Les règles à respecter visent à protéger à la fois la santé et la sécurité des travailleurs du restaurant mais également à assurer la qualité et la non-contamination du produit fini. Le document présente dans ce cadre les grands principes de la démarche HACCP d'analyse des risques. Il détaille également les prescriptions de sécurité à respecter en ce qui concerne les locaux et les équipements de travail, les règles d'hygiène du personnel, les modalités de la formation des travailleurs et le rôle important des services de santé au travail en matière, notamment, d'éducation sanitaire et d'hygiène de l'établissement de restauration.



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • info@inrs.fr

Édition INRS TJ 27

1^{re} édition • janvier 2020 • 2 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2537-4

► L'INRS est financé par la Sécurité sociale - Assurance maladie / Risques professionnels ◀

www.inrs.fr

YouTube

