

## ↳ LES DIFFERENTS TYPES DE CUISINES

On distingue :

- les **cuisines traditionnelles**, dans lesquelles sont préparés et consommés les repas ;
- les **cuisines centrales**, qui préparent leurs propres repas et dont une partie de l'activité consiste à préparer des repas destinés à au moins un autre restaurant (appelé « restaurant satellite ») ;
- les **restaurants satellites**, desservis par une cuisine centrale.



## ↳ CONCEPTION DES LOCAUX

### × Séparation des secteurs « propres » et des secteurs « sales » :

- Prévoir une **sectorisation des locaux**, afin de séparer les secteurs propres (conservation, préparation, cuisson) et les secteurs sales (déchets, vaisselle sale, épluchage des légumes...) :
  - les sanitaires, les vestiaires, les réserves, la légumerie et le local à poubelles doivent être totalement séparés des secteurs de préparation et de cuisson,
  - le local à poubelles doit être aménagé (dalle, siphon, toiture), avec une ouverture directe sur l'extérieur et être muni d'un poste de lavage ;
- Organiser un **cheminement progressif dans l'espace**, afin d'éviter le croisement des circuits « propres » et des circuits « sales » (principe de la **marche en avant**) ;
- **Limiter les déplacements** du personnel et les manipulations des denrées ;
- Prévoir **2 accès entre la cuisine et la salle de restauration** : un pour la distribution des repas, l'autre pour l'évacuation de la vaisselle sale et des déchets ;
- Aménager un SAS d'entrée : il ne doit pas y avoir d'ouverture directe entre la cuisine et l'extérieur.

### × Sols, murs, plafonds :

- **Sol** en pente, antidérapant et muni de siphons pour faciliter l'entretien et l'évacuation des eaux de lavage ;
- **Hauteur sous plafond** de 2,50 m au minimum ;
- **Murs** en matériaux imputrescibles, imperméables, résistants aux chocs, de couleur claire, lavables ;
- **Portes et fenêtres** en matériaux lisses, non absorbants et lavables ;
- **Raccordement arrondi** entre les murs et le sol ;
- **Surface** recommandée pour la salle à manger : 1,30 m<sup>2</sup> par convive adulte et 1 m<sup>2</sup> par convive enfant.

### × Sanitaires :

- **WC réservés au personnel de restauration** et séparés pour les agents masculins et féminins, ne donnant pas directement accès sur les locaux où circulent les denrées alimentaires ;
- **Lavabos à commande non manuelle**, avec des distributeurs de savon bactéricide et des essuie-mains à usage unique ;
- **Sanitaires destinés aux convives**, qui doivent précéder l'entrée dans la salle de restauration

× **Vestiaires :**

- **Vestiaires réservés au personnel de restauration** et séparés pour les agents masculins et féminins, équipés d'armoires individuelles ininflammables à double compartiment : la surface recommandée pour les vestiaires est de **1 m<sup>2</sup> par agent**.

↪ **AMENAGEMENT DE LA CUISINE**

- **Congélateurs et appareils frigorifiques** à température positive à « froid ventilé » (pour les matières premières, les hors d'œuvre, les desserts), **équipés de thermomètres** ;
- Fourneaux et friteuses surmontés d'une hotte ;
- **Tables de travail en matériau lisse (métal, inox)** pour les activités de découpe, de conditionnement et de préparation ;
- **Lave-mains à commande non manuelle** (avec des distributeurs de savon bactéricide et des essuie-mains à usage unique), avec au minimum un lave-mains dans la cuisine ;
- Placards fermés pour le stockage de la **vaisselle** et des **ustensiles** ;
- Placard fermé à clé pour le rangement des **matériels et produits d'entretien**, en dehors des lieux de préparation ;
- Réserve (pièce ou placard) pour le stockage des **tubercules** ;
- Réserve pour le stockage des **conserves**
- **Equipements de restauration** : ces équipements doivent comporter soit le marquage NF Hygiène alimentaire (appareils de cuisines, armoires de maintien en température...), soit le marquage NF HSA, qui certifie la conformité des matériels à la fois aux exigences de l'hygiène alimentaire et à celles de la sécurité (cas des batteurs, des mélangeurs, des coupe-légumes...). Le bois brut et le métal oxydé sont interdits.



↪ **PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

× **Gestes et postures :**

- Plans de travail situés à une hauteur convenable (85 cm à 95 cm recommandés) ;
- Friteuses et sauteuses équipées de robinets de vidange ;
- Profondeur des bacs adaptée.



× **Manutention manuelle :**

- Prévoir des équipements d'aide à la manutention, pour limiter au maximum le recours à la manutention manuelle, comme par exemple des hayons sur les véhicules de transport
- Equiper les chariots d'une poignée placée à une hauteur entre 80 cm à 1 m et d'un plan de stockage à une hauteur de 75 à 90 cm

Il est rappelé que la limite recommandée pour le transport manuel de charges est de **25 kg pour les hommes et de 12,5 kg pour les femmes**. Se référer à la fiche « **Le point sur...le port manuel de charges** ».

× **Incendie :**

- Coupure d'arrêt d'urgence de combustible dans la cuisine
- Extincteurs appropriés aux risques
- Consigne incendie affichée, en particulier dans la cuisine

Ne pas faire sécher des serviettes, chiffons, torchons auprès des appareils de cuisson.  
Ne pas projeter de la graisse ou de l'huile sur les foyers.  
Ne pas jeter d'eau sur un feu de friture.

× **Produits chimiques :**

- Les produits désinfectants doivent être **homologués** ;
- Les produits d'entretien (désinfectants, détergents) doivent avoir un agrément pour un usage dans le domaine alimentaire ;
- Consulter les fiches de données de sécurité (FDS) et les étiquettes des produits.

Se référer à la fiche « **Le point sur... les produits chimiques** ».

× **Vêtements de travail :**

Les agents de restauration doivent porter des vêtements de travail de couleur claire :

- blouse, tablier,
- chaussures à semelles anti-dérapantes,
- gants,
- coiffe enveloppant l'ensemble de la chevelure.



× **Premiers secours :**

Les agents doivent disposer d'une **trousse de premiers secours**, dont le contenu doit être défini en collaboration avec le médecin du travail.

## **HYGIENE ALIMENTAIRE**

Une cuisine collective renferme de nombreuses sources potentielles de contamination des aliments préparés ou distribués aux consommateurs.

La **méthode HACCP** consiste à appliquer des procédures écrites par le personnel pour s'assurer des mesures prises pour maîtriser les risques de contamination lors de chaque étape de la production des denrées. Cela consiste à effectuer des **autocontrôles** tant au niveau **des matières premières et des produits finis** (contrôle des températures, des dates limites de consommation, des emballages, des conditions de préparation, analyse des plats et des matières premières...) qu'au niveau des **installations** (prélèvements de surface, notamment sur les plans de travail, les portes, les couteaux...).

De plus, **un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels** doit être affiché. Ce document précise la période, la fréquence et les modes opératoires utilisés.

L'employeur est tenu de former les **agents de restauration** à l'hygiène alimentaire.

