

1.1 CONCEPTION ET MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES LOCAUX

CONCEPTION DES LOCAUX

Les locaux de fabrication sont conçus pour une utilisation aisée dans le respect de la marche en avant, de la réception des matières premières jusqu'au service des clients. Il s'agit d'éviter le risque de contamination croisée, par exemple entre des produits crus (fruits et légumes non pelés), naturellement recouverts de micro-organismes, et des denrées cuites, sur lesquelles la présence de micro-organismes aura été réduite. Les légumes terreux doivent être stockés et manipulés à l'écart, *a minima* dans des conteneurs ou des zones dédiées, pour éviter les projections de terre sur les autres plans de travail.

Dans les petits établissements, un local ou une enceinte unique peuvent être utilisés si les catégories de produits sont clairement séparées et les denrées protégées d'une éventuelle contamination croisée. L'organisation des fabrications peut séparer les étapes dans le temps. Entre elles, un nettoyage efficace est nécessaire.



La conception des locaux inclut celle des pièces à vocation sociale (vestiaires, toilettes, bureau, ...). Leur articulation avec la zone de fabrication des repas est primordiale pour respecter la séparation entre la zone propre, de fabrication et de service, et une zone où le niveau d'exigence n'est pas le même.

Un guide publié par l'institut national de recherche et de sécurité (INRS) donne des repères pour la conception des cuisines de restauration collective en matière d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

STOCKAGE DU MATÉRIEL

Le matériel inclut tous les équipements qui entrent en contact avec les denrées (robot, bacs gastronomes, planches de découpe...) mais aussi tous les consommables (vaisselle jetable, barquettes, film alimentaire,...).

Le matériel doit être stocké dans un endroit approprié et dans de bonnes conditions afin de ne pas constituer une source de contamination lors de son utilisation ultérieure.

Il est important d'éviter le stockage de matériel inutilisé ou en panne en zone de production ou de stockage. Il constitue une source de contamination supplémentaire et représente bien souvent une entrave à la bonne réalisation du nettoyage-désinfection.

LE MATÉRIEL ET LA VAISSELLE

Les modalités de gestion sont adaptées à la fréquence d'utilisation : la vaisselle et les matériels utilisés fréquemment sont stockés au plus près de leur lieu d'utilisation afin d'éviter les allers-retours du personnel. Inversement, la vaisselle ou les matériels utilisés de façon occasionnelle peuvent être stockés dans une zone plus à l'écart de la zone de production, sous réserve d'être nettoyés avant utilisation.

En revanche, il est préférable de ne pas stocker le matériel propre sur des étagères situées en dessous des tables de travail et près d'un poste de lavage. Cela évite une contamination par les débris d'aliments lors des manipulations des denrées alimentaires ou lors du lavage (projections). Il est préférable d'équiper la cuisine de zones de stockage fermées (armoire, placard sous table) afin de pouvoir y ranger le matériel à portée de main et à l'abri des contaminations.

Les ustensiles sont également stockés dans des conditions évitant l'accumulation de poussières et la stagnation d'eau :



Sur des ustensiles suspendus, la poussière, l'humidité et la graisse ambiantes peuvent s'accumuler. Mieux vaut les ranger dans un tiroir.

Le stockage des couteaux propres en armoire UV peut par exemple être envisagé mais il n'est pas obligatoire. Tout autre dispositif adapté (bac propre protégé, etc.) et entretenu régulièrement peut être satisfaisant.

LES CONSOMMABLES

Les consommables stockés en réserve doivent rester dans leur emballage d'origine. Il est important de veiller à leur protection en refermant l'emballage une fois le conditionnement entamé.

Le stockage des consommables en zone de production doit se faire sans l'emballage d'origine. Le cas échéant, les consommables sont stockés dans une zone propre et fermée (armoire...) dans leur emballage secondaire.



Crédit photo : Restau'Co (M. Jouanneau)

MAINTENANCE DES MATÉRIELS ET DES LOCAUX

Les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires ainsi que l'ensemble de leur équipement en matériels doivent être maintenus en permanence en bon état d'entretien et de fonctionnement afin de limiter tout risque de contamination et/ou de multiplication microbienne ou parasitaire.

L'entretien technique vise notamment au maintien des surfaces en bon état afin de garantir la facilité du nettoyage et de la désinfection. Le risque de projection de particules dans les denrées alimentaires (ex : bon état des plafonds, etc.) doit aussi être prévenu.

QUELS LOCAUX ET MATÉRIELS SONT CONCERNÉS ?

Tous les locaux de travail sont concernés et plus particulièrement ceux où sont manipulées des denrées alimentaires (ex : local « préparations froides »). De même, toutes les installations et tous les matériels sont concernés, mais plus particulièrement ceux qui ont un impact direct sur la production et sur la maîtrise des risques sanitaires.

On peut citer :

- les « moyens froids » (chambres et armoires froides, meubles de distribution, cellules de refroidissement),
- les « moyens chauds » (fours, armoires de maintien en température, bain-marie),
- le matériel de laverie (lave-vaisselle, lave-batterie),
- le matériel de conditionnement,
- les hottes aspirantes et systèmes de ventilation,
- le cas échéant : adoucisseurs d'eau, etc.
- les matériels de régulation et/ou de mesure de température (sondes, enregistreurs, ...).

N.B. : le maintien en bon état d'entretien des matériels au contact direct des denrées alimentaires (ex : plans de travail, planches de découpe, ustensiles, etc.) ou en surplomb direct (ex : mobilier au-dessus d'un plan de travail) est fondamental.

QUAND MENER CES OPÉRATIONS ?

La maintenance préventive

La maintenance préventive des matériels doit être conforme aux prescriptions du fabricant de matériel (à défaut, prévoir un entretien régulier).

La maintenance préventive des locaux repose avant tout sur le contrôle visuel régulier des surfaces (sols, murs, plafonds) : mise en évidence de carrelages manquants ou cassés, de peinture écaillée, de dalles de faux plafond manquantes ou dégradées, de mauvaise évacuation des eaux de lavage, etc. L'action adaptée est de renouveler les matériels altérés avant que leur état de dégradation ne soit trop avancé.

La maintenance curative

La maintenance curative des matériels doit intervenir en cas de dysfonctionnement constaté d'un matériel, dans un délai le plus court possible. La surveillance de la température des locaux à température dirigée et des chambres froides représente l'un des aspects essentiels de cette démarche de suivi du bon fonctionnement des équipements.

Les demandes de maintenance ayant un impact sur la sécurité des denrées doivent être prioritaires. Il est donc fondamental que l'établissement de restauration dispose pour chaque catégorie de matériel des coordonnées à jour des intervenants (joignables 7 j / 7). Il est également recommandé de fixer un délai maximum d'intervention pour les opérations de maintenance curative dans les contrats de sous-traitance.

Pour les locaux, la maintenance curative doit être définie de manière adaptée en fonction des risques sanitaires associés aux dégradations constatées.

COMMENT RÉALISER LA MAINTENANCE ?

Maintenance préventive

Les opérations de maintenance préventive doivent être régulières et planifiées. Il est recommandé d'utiliser un échéancier afin de garder trace de la programmation et du suivi des interventions. Les intervenants doivent être relancés le cas échéant.

Maintenance curative

On peut distinguer plusieurs étapes :

1) le constat de dysfonctionnement (ex : surveillance des températures d'une enceinte froide révélant des remontées anormales de température). Tout le personnel de l'établissement doit être sensibilisé sur la nécessité d'agir dans les meilleurs délais face à un dysfonctionnement constaté ;

2) les mesures correctives immédiates : la mise hors service immédiate du matériel et/ou la mise en place de mesures palliatives (ex : emploi de plaques eutectiques

ou d'un lit de glace dans une banque de distribution, transfert des denrées dans une autre chambre froide). Ces mesures font l'objet d'une communication interne, voire d'une signalétique (affiche « en panne » sur un équipement). En cas de danger pour le bon fonctionnement de l'établissement, il convient de prédéfinir les actions correctives afin de gagner du temps dans leur réalisation. Ex : définition de la conduite à tenir en cas de panne de chambre froide ;

3) la demande d'intervention : tant qu'elle n'a pas été honorée, elle doit être conservée comme preuve d'action entreprise pour remédier au dysfonctionnement du matériel. Il convient bien sûr de réagir de façon appropriée à des demandes d'intervention qui demeurent sans réponse ;

4) l'intervention et la remise en service de l'équipement défectueux ;

5) les actions correctives complémentaires : il importe de réfléchir à des améliorations à apporter à la maintenance préventive pour éviter, autant que faire se peut, la répétition d'incidents identiques (par exemple, planification du remplacement d'un matériel ancien, augmentation de la fréquence des interventions de maintenance, etc.) ;

6) l'archivage, c'est-à-dire le fait de conserver la preuve de la bonne gestion des incidents pendant trois ans. Par exemple, en cas de panne d'un équipement frigorifique, il sera noté sur le relevé de température la nature des mesures correctives mises en place ; l'intervention de la société de maintenance sera mentionnée.

QUELLES BONNES PRATIQUES ?

Le personnel intervenant au titre de la maintenance doit mettre en place des mesures préventives spécifiques :

- la tenue vestimentaire et le comportement adaptés,
- l'organisation dans le temps adaptée au fonctionnement de l'établissement, pour éviter les contaminations des denrées par des corps étrangers (poussière, particules) ou par des produits chimiques (projections de lubrifiants, de produits de nettoyage, ...),
- à défaut et en cas de nécessité absolue, mise en place des mesures physiques adaptées (bâche, condamnation d'une pièce, ...).

Si une entreprise tierce intervient pour la maintenance, elle le fait sous la responsabilité de l'exploitant de l'établissement, qui contrôle le respect des bonnes pratiques d'hygiène par les intervenants.

ARCHIVES

(A conserver pendant 3 ans)

- le registre de suivi des matériels
- le cahier de maintenance
- tout autre document listant les opérations de maintenance réalisées (préventive et curative)

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son annexe II, chapitres I et II
- Code rural et de la pêche maritime, articles R. 202-21-1 et R. 202-21-2
- Conception des cuisines de restauration collective – INRS – juin 2007
- Guide de l'achat public - Étude, programmation et équipement des locaux de restauration collective – 09/03/2017 – Version 1.0 – Février 2017