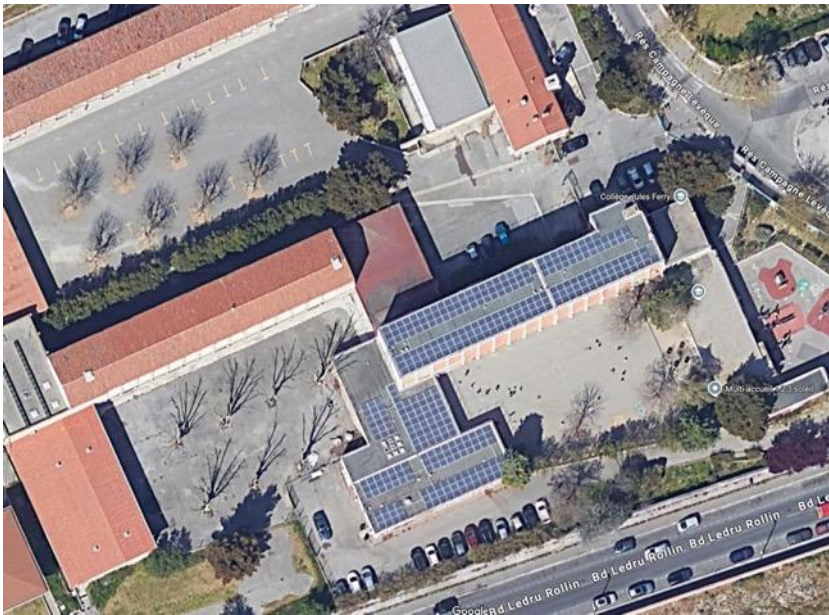




GROUPE SCOLAIRE  
SAINT LOUIS LEVEQUE  
2 Bd Ledru Rollin  
13015 MARSEILLE

Faisabilité spécifique restauration



|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Maître d'ouvrage | Mairie de Marseille |
|                  |                     |

SOMMAIRE

1.

OBJET DE LA MISSION .....

3

2.

PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT .....

3

3.

ORGANISATION .....

3

3.1.

Document remis .....

3

3.2.

Fonctionnement.....

3

3.3.

Réglementation .....

3

4.

TEXTES DE REFERENCES .....

4

4.1.

Règlement applicable aux équipements : .....

4

4.2.

Règlement applicable à la restauration : .....

5

4.3.

Règlement applicable aux installations frigorifiques : .....

6

5.

PLAN DE L'ETAT DES LIEUX .....

7

6.

TABLEAU DES SURFACES DE L'ETAT DES LIEUX .....

8

7.

LISTING MATERIEL .....

9

8.

REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE.....

12

9.

POINT DE NON CONFORMITE OU NECESSITANT AMELIORATION .....

15

10.

ANALYSE REGLEMENTAIRE.....

16

11.

PROPOSITION DE REHABILITATION DE LA CUISINE .....

20

11.1.

PLAN FAISABILITE .....

21

11.2.

TABLEAU DES SURFACES FAISABILITE .....

22

11.3.

TRAVAUX ENVISAGES .....

22

12.

LISTING DU MATERIEL ENVISAGE .....

24

1. OBJET DE LA MISSION

Élaboration d'une faisabilité pour la mise en conformité de la cuisine office du groupe scolaire St louis Lévêque  
 Cette faisabilité étant le résultat du constat de la ville de Marseille suite à la synthèse des divers rapports.  
 L'ensemble des remarques stipulées dans le présent document tient compte des indications formulées par les divers intervenants rencontrés lors de la visite d'état des lieux le 27 novembre 2024.  
 Les diverses indications d'état sont jugées sur les parties visibles des équipements et des locaux regroupés dans le bâtiment abritant la fonction restauration.  
**A noter que nous n'avons pas pu accéder aux vestiaires du personnel et nous n'avons pas rencontré du personnel de cuisine**

2. PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Identité de l'établissement : | Groupe scolaire St Louis Lévêque                     |
| Adresse :                     | 2 Bd Ledru Rollin                                    |
| Ville :                       | MARSEILLE  |
| Code Postal :                 | 13015  |
| Effectif :                    | Effectif estimé (à confirmer par le Moa 180 enfants) |

3. ORGANISATION

- 3.1.Document remis
 
  - Plans DWG
- 3.2.Fonctionnement
 
  - L'office de cuisine est approvisionné par la cuisine centrale de Marseille (Pont de Vivaux), gérée par la société SODEXO.
- 3.3.Réglementation
 
  - Les travaux envisagés devront être soumis à l'ensemble des règlements, textes et normes en vigueur, la date de l'installation, et en particulier :
  - Pour la mise en œuvre des matériels.
  - Les règles contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public.
  - Le code du travail :

La norme NF C 15 100 et le guide U.T.E.C. 15 201, relatifs aux installations électriques dans les cuisines.

4. TEXTES DE REFERENCES

4.1. Règlement applicable aux équipements :

Normes applicables aux matériels de restauration collective : **décret n°84-74 du 26 janvier 1984** version consolidée du 4 août 2006.  
**Norme NF C 15.100** relative au degré de protection des appareils électriques.  
 En application de cette norme, l'ensemble des matériels devra avoir un indice de protection minimum IP23, l'ensemble des appareillages électriques (commandes, signalisations, ...) situés entre 110cm et 200cm du sol aura une protection IP24, et ceux situés à moins de 110cm du sol devra être protégé IP25.  
**Directive 93/68 CEE** du 22 juillet 1993, applicable au 1er janvier 1996, imposant un essai de type en laboratoire agréé, pour obtention du **marquage obligatoire CE sur les matériels gaz**.

**NF EN 50-106** (1997) : Sécurité des appareils électro-domestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN60335-1 et de la EN 60937.  
**NF EN 292-1** (1991) : Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 1 : terminologie de base, méthodologie.  
**NF EN 292-2** (1991) : Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 2 : principe et spécifications techniques.  
**NF EN 563** (1994) : Sécurité des machines – Températures des surfaces tangibles – Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes.  
**NF EN 1672-2** (1997) : Machine pour les produits alimentaires – Notions fondamentales  
 Deuxième partie : prescriptions relatives à l'hygiène.  
**NF EN 60-204-1** (1998) : Sécurité des machines – Équipements des machines  
**NF EN 60-529** (1993) : Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP).  
**NF EN 60335-1** (1995) : Sécurité des appareils électro-domestiques et analogues.  
 Première partie : Prescriptions générales.  
**NF EN 60335-2-14** : Sécurité des appareils électro-domestiques et analogues.  
 Deuxième partie : Règles particulières pour les machines de cuisine.  
**NF EN 60335-2-64** (1994) : Sécurité des appareils électro-domestiques et analogues.  
 Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif.  
**NF EN 60 704-1** (1995) : Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électro-domestiques et analogues – Première partie : règles générales.  
**NF X 35-104** (1983) : Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines  
**NF X 35-105** (1981) : Commandes – Organes de service – Éléments de choix, caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts.  
**NF X 35-107** (1985) : Dimensions des accès aux machines et installations.  
**NF X 35-109** (1989) : Ergonomie – Limites acceptables de port manuel de charges par une personne.  
**NF X 60-200** (1985) : Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel – Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation.  
**XP U 60-010** (1998) : Matériels agro-alimentaires – Principe de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l'artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective.  
**PR EN 1717 Partie 1** : Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour.  
 Normes de sécurité spécifiques pour certains matériels :  
**NF EN 203** : pour les appareils de cuisson professionnels au gaz.  
**NF EN 60335-2-50** (1992) : pour les bains-marie électriques à usage collectif.  
**NF U 61050** (1985) : pour les batteurs mélangeurs.  
**NF EN 60335-2-36** (1995) : pour les cuisinières, les fours et les tables de cuisson électriques à usage collectif.  
**NF EN 60335-2-39** (1996) : pour les sauteuses électriques à usage collectif.  
**NF EN 60335-2-42** (1996) : pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs à vapeur électriques et les fours combinés vapeur-convection électriques à usage collectif.  
**NF EN 60335-2-49** (1993) : pour les armoires chauffantes électriques à usage collectif.  
**NF EN 60335-2-58** (1993) : pour les lave-vaisselles.  
**NF C 79-520** (1980) : pour les machines à laver la vaisselle à usage des collectivités.  
**NF D 74-201** (1990) : pour les meubles frigorifiques – Meubles de conservation au froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance.  
**NF EN 60335-2-24** (1995) : pour les réfrigérateurs, les congélateurs et les fabriques de glace.

**PR EN 60335-2-89** (1999) : pour les armoires réfrigérées commerciales avec ou sans compresseur incorporés.

**NF EN 1678** (1998) : pour les coupe-légumes.

#### 4.2. Règlement applicable à la restauration :

**Paquet Hygiène** regroupant :

**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°183/2005** du parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux,

**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,

**Règlement (CE) n°2073/2005** de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,

**Règlement (CE) n°882/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux,

**Règlement (CE) n°854/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,

**Règlement (CE) n° 37/2005** de la commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine,

**Règlement (CE) n° 1935/2004** du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE,

**Directive 2007/19/CE** du 30 mars 2007 portant modification de la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et de la directive 85/572/CEE du conseil fixant la liste des stimulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, et suivant les documents fournis

Note de Service DGAL / SDSSA / N2006 – 8048 du 20 février 2006.

#### 4.3. Règlement applicable aux installations frigorifiques :

La mise en œuvre des réfrigérants sera conforme aux réglementations suivantes :

Règlement **F-GAZ 517/2014/UE**

Décret n° 2011-396 du 13 avril 2011 relatif à des substances appauvrissant la couche d'ozone et à certains gaz à effet de serre fluorés, aux biocides et au contrôle des produits chimiques, JO du 15 avril 2011.

Articles R 543-122 et R 543-123 du Code de l'environnement.

Articles R 543-78 à R 543-83 du Code de l'environnement.

Article R 543-76 du Code de l'environnement.

Les installations principalement concernées sont les ICPE relevant des rubriques suivantes :

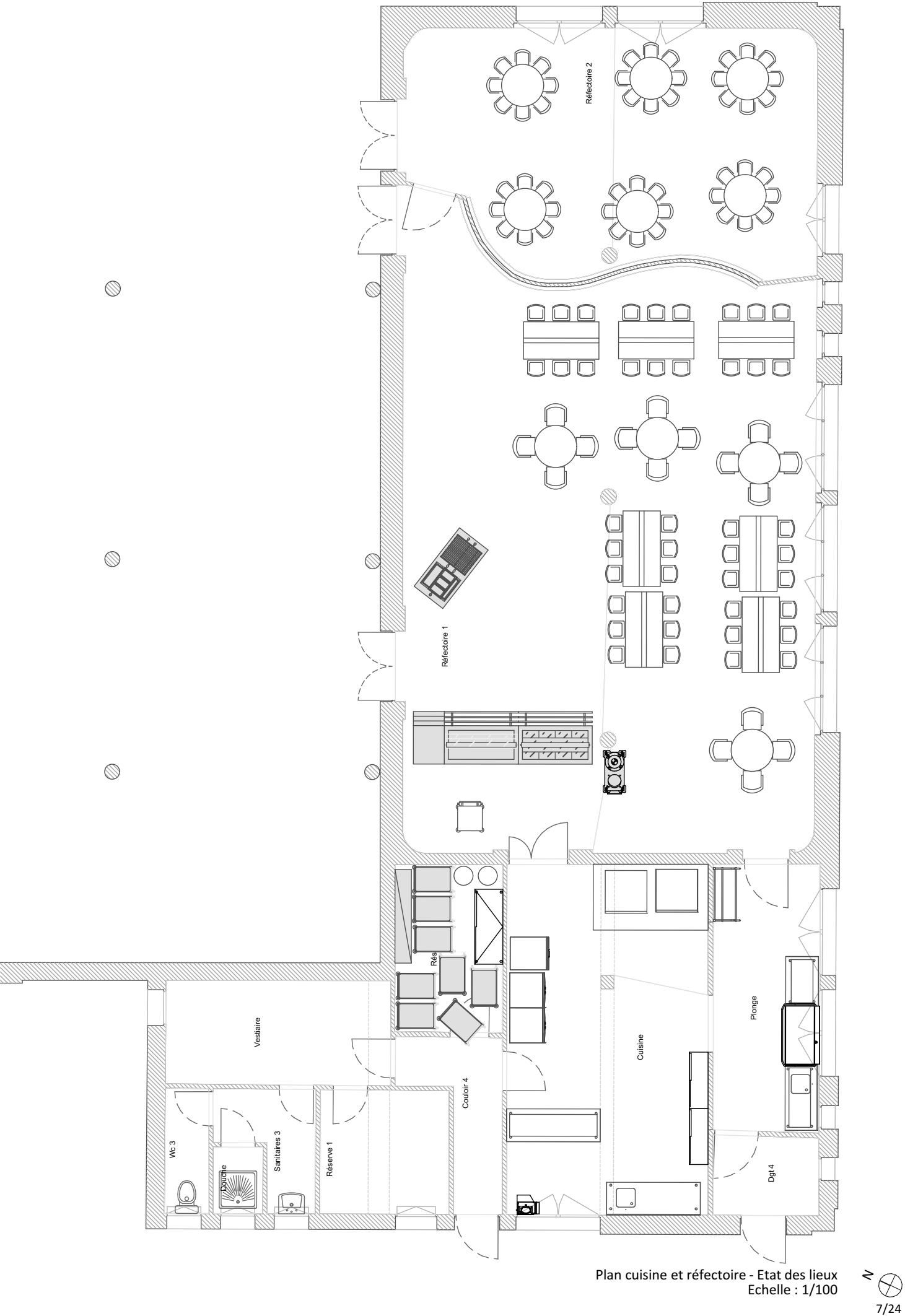
2920 (réfrigération compression),

2210, 2221, 2230, 2251, 2252, 2253 (abattoirs, préparation de produits alimentaires d'origine végétale, préparation de produits alimentaires d'origine animale, lait, préparation et conditionnement de vins, de cidres et de boissons),

Contrôle d'étanchéité périodique d'équipement contenant des fluides frigorigènes

6. TABLEAU DES SURFACES DE L'ETAT DES LIEUX

| DESIGNATION DU LOCAL | PRODUCTION | RESERVES | PERSONNEL | CONVIVES  |
|----------------------|------------|----------|-----------|-----------|
| Réserve 1            |            | 7,31 M²  |           |           |
| Réserve 2            |            | 8,24 M²  |           |           |
| Vestiaire            |            |          | 10,71 M²  |           |
| Couloir              |            |          | 7,31 M²   |           |
| Sanitaires 3         |            |          | 4,93 M²   |           |
| Wc                   |            |          | 2,52 M²   |           |
| Douche               |            |          | 1,51 M²   |           |
| Local déchets        |            | 3,80 M²  |           |           |
| Office               | 32,11 M²   |          |           |           |
| Production           | 16,70 M²   |          |           |           |
| Plonge laverie       | 12,98 M²   |          |           |           |
| Réfectoire 1         |            |          |           | 111,18 M² |
| Réfectoire 2         |            |          |           | 42,52 M²  |
| Sous total           | 61,79 M²   | 19,35 M² | 26,98 M²  | 153,70 M² |
| Total général        | 261,82 M²  |          |           |           |



|                |   |                        |       |     |            | Puissance Kw |         |     | Etat |      |   |    |   |                         |
|----------------|---|------------------------|-------|-----|------------|--------------|---------|-----|------|------|---|----|---|-------------------------|
|                | Désignation   | Type et Marque         | Année | Qté | Dim.       | tri+n+t      | Mono    | Gaz | B    | Moy. | M | NC | R | Observations            |
| Office (suite) |   |                        |       |     |            |              |         |     |      |      |   |    |   |                         |
|                | Four de remise en température 7 niveaux GN 2/1          | Socamel Thermatronic 4 | 2021  | 1   | 80x80x180  | 7,50 Kw      |         |     | X    |      |   |    |   |                         |
|                | Hotte dynamique   | Franstal/snac          |       | 1   | 245x120x60 |              |         |     |      | X    |   |    |   |                         |
| Laverie        |   |                        |       |     |            |              |         |     |      |      |   |    |   |                         |
|                | Machine à laver double casiers avec condenseur de buées | Meiko mi clean HXL     |       | 1   | 118x80X217 | 20,60 Kw     |         |     | X    |      |   |    |   |                         |
|                | Table entrée avec 1 bac                                 |                        |       | 1   | 140x76x90  |              |         |     | X    |      |   |    |   |                         |
|                | Table de sortie   |                        |       | 1   | 114x56x90  |              |         |     | X    |      |   |    |   |                         |
|                | Adoucisseur monobloc                                    | CTA Rondeo 2           |       | 1   | 32x50x71   |              |         |     | X    |      |   |    |   |                         |
|                | Etagère suspendue à casiers                             |                        |       | 1   | 110x40x40  |              |         |     |      | X    |   |    |   |                         |
|                | Caniveau de sol   |                        |       | 1   |            |              |         |     |      |      | X | X  |   | Manque cloche siphonide |
| Self-service   |   |                        |       |     |            |              |         |     |      |      |   |    |   |                         |
|                | Meuble self-service bain-marie 4 bacs                   | Vauconsant             |       | 1   | 158x114x90 |              | 2,60 Kw |     | X    |      |   |    |   |                         |

7. LISTING MATERIEL

|         | Désignation                                     | Type et Marque           | Année | Qté | Dim.       | tri+n+t | Mono    | Gaz | B | Moy. | M | NC | R | Observations                                     |
|---------|---|--------------------------|-------|-----|------------|---------|---------|-----|---|------|---|----|---|--|
| Réserve |   |                          |       |     |            |         |         |     |   |      |   |    |   |  |
|         | Rayonnages galva 4 niveaux                      |                          |       | 1   | 200x43x200 |         |         |     |   |      | X | X  |   | Stockage vaisselle avec les produits d'entretien |
|         | Chariot 3 niveaux                               | Hupfer                   |       | 8   | 82x50x90   |         |         |     | X |      |   |    |   | 1 HS   |
|         | Armoire inox                                    |                          |       | 1   | 120x60x160 |         |         |     |   | X    |   |    |   | Stockage alimentaire                             |
|         | Chariot plateforme                              | Tournus                  |       | 1   | 87x60x120  |         |         |     | X |      |   |    |   |  |
| Office  |   |                          |       |     |            |         |         |     |   |      |   |    |   |  |
|         | Table centrale avec étagère basse               |                          |       | 1   | 200x70x90  |         |         |     |   | X    |   |    |   |  |
|         | Table du chef                                   |                          |       | 1   | 200x70x90  |         |         |     |   | X    |   |    |   |  |
|         | Coupe pain                                      | Dito Sama TRS            |       | 1   | 41x47x85   |         | 0,40 Kw |     |   | X    |   |    |   |  |
|         | Lave-mains                                      | Tournus                  |       | 1   | 40x30x50   |         |         |     |   | X    |   |    |   |  |
|         | Four micro-ondes                                | Severin                  |       | 1   | 45x30x50   |         | 1,20 Kw |     |   | X    |   |    |   |  |
|         | Armoire de stockage 4 niveaux en tôle laquée    |                          |       | 2   | 120x43x200 |         |         |     |   |      | X | X  |   | La base et des étagères sont rouillées           |
|         | Armoire froide positive                         | Liebherr gastro GKV5710  |       | 2   | 72x74x187  |         | 0,40 Kw |     | X |      |   |    |   |  |
|         | Armoire froide positive                         | Liebherr gastro GKPV6570 |       | 1   | 70X82X210  |         | 0,60 Kw |     | X |      |   |    |   |  |
|         | Four de remise en température 10 niveaux GN 1/1 | Socamel Thermatronic 4   | 2021  | 1   | 80x80x180  | 5,70 Kw |         |     | X |      |   |    |   |  |



8. REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE

Le bâtiment de la demi-pension est isolé des bâtiments d'enseignement. Les façades sont dégradées, des panneaux photovoltaïques ont été posés en toiture.



GROUPE SCOLAIRE ST LOUIS LEVEQUE  
 MARSEILLE (13)

|                      |  |                        |       |     |            | Puissance Kw |         |     | Etat |      |   |    |   |
|----------------------|--|------------------------|-------|-----|------------|--------------|---------|-----|------|------|---|----|---|
|                      | Désignation  | Type et Marque         | Année | Qté | Dim.       | tri+n+t      | Mono    | Gaz | B    | Moy. | M | NC | R |
| Self-service (suite) |  |                        |       |     |            |              |         |     |      |      |   |    |   |
|                      | Meuble self-service froid HOD                                      | Vauconsant MHHCS 01040 |       | 1   | 160x114x75 |              | 0,80 Kw |     | X    |      |   |    |   |
|                      | Meuble self-service neutre   | Vauconsant             |       | 1   | 60x113x75  |              |         |     | X    |      |   |    |   |
|                      | Chariot niveaux constants casiers verres                           | Rieber                 |       | 1   | 63x79x90   |              |         |     | X    |      |   |    |   |
|                      | Chariot chauffe assiettes  | Rieber                 |       | 1   | 90x41x90   |              |         |     | X    |      |   |    |   |
|                      | Meuble self-service distributeur pain, verres, couverts, plateaux. | Vauconsant             |       | 1   | 145x80x120 |              |         |     | X    |      |   |    |   |
|                      | Chariots ramequins   | Hupfer                 |       | 1   | 45x72x90   |              |         |     | X    |      |   |    |   |
|                      | Tables rectangulaires  | 6 places               |       | 7   | 160x80x76  |              |         |     | X    |      |   |    |   |
|                      | Tables rondes  | 4 places               |       | 4   | Ø 120x76   |              |         |     | X    |      |   |    |   |
| Salle maternelles    |  |                        |       |     |            |              |         |     |      |      |   |    |   |
|                      | Tables octogonales   | 8 places               |       | 6   | Ø 120x47   |              |         |     | X    |      |   |    |   |
|                      |  |                        |       |     |            |              |         |     |      |      |   |    |   |



L'accès des livraisons à la cuisine n'est pas abrité par un auvent.



Le local réserves est à proximité du couloir des livraisons, dans cette pièce se trouve le rayonnage pour les produits d'entretiens, ces produits doivent être stockés sur des étagères spécialement prévues à cet effet avec bac de rétention. Les chariots de distribution de repas sont à proximité de tous ces produits. Une armoire de stock alimentaire tampon se trouve également dans ce local.





L'installation électrique semble aux normes, la production d'eau chaude est assurée par deux cumulus de 150 l chacun.



#### L'office :



Dans le même volume se trouvent l'espace des préparations froides et desserts, le stockage des plats à réchauffer, les fours de remise en température. Si les matériels sont globalement en bon état, les revêtements de sols, plafonds sont largement dégradés, les carrelages ne sont pas conformes, ils n'ont pas le niveau de glissance requis au regard de la réglementation pour les locaux de cuisines collectives, les châssis bois sont à proscrire en cuisine car ils sont très difficiles d'entretien.



Dans l'espace laverie un ancien caniveau en métal ne possède pas de cloche siphon, des odeurs désagréables se dégagent de cet endroit. Les huisseries, les portes, les huisseries des châssis sont fortement dégradées. Les châssis des armoires de stockages sont rouillés



#### La laverie :



Le matériel de laverie est en bon état, un adoucisseur indépendant traite l'eau de la machine à laver. La machine de type "double casiers" est équipée d'un condenseur de buées, cet équipement n'est pas suffisant pour limiter le dégagement de chaleur dans la pièce. Une extraction devra être prévue

#### Les salles de restaurants :



Les enfants des sections primaires passent au self-service, les enfants des petites sections ont une salle réservée, et prennent leur repas à tables. Le matériel de self-service est en bon état

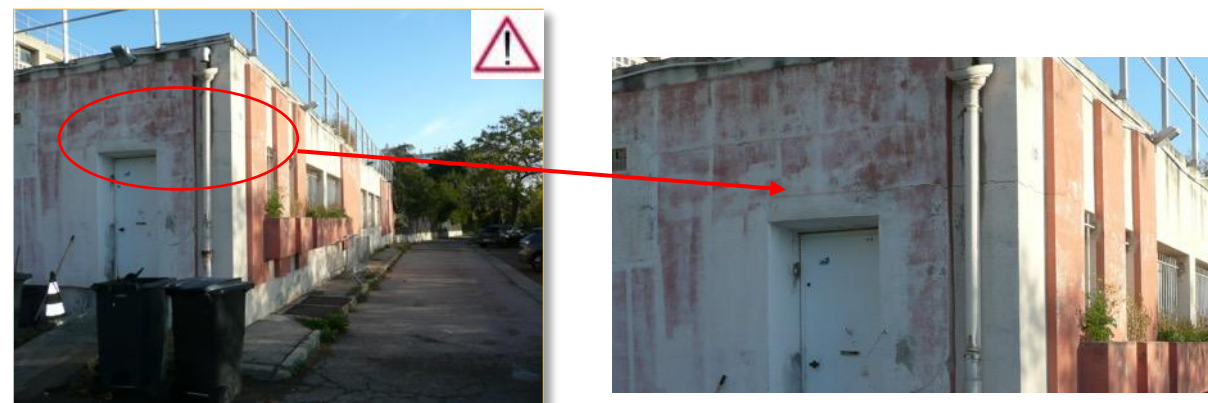




Quelques travaux d'entretien sont à prévoir (reprise de plinthes, dalles de faux plafonds à changer ou remettre en place)



Lors de notre visite nous avons pu constater des infiltrations d'eau au plafond dans le local déchets, il y a également une fissure traversante dans l'angle du bâtiment qui nécessitera de faire des investigations structurelles



## 9. POINT DE NON CONFORMITE OU NECESSITANT AMELIORATION

Au regard des locaux visités nous avons relevé plusieurs points notés ci-dessous :

- Revêtements de sols non conformes (niveau de glissance non respecté)
- Certaines plinthes en pieds de cloisons sont à reprendre
- Ensemble de portes et huisseries à reprendre
- Certains matériels sont à changer car rouillés et en mauvais état
- Reprise et sectorisation de la zone préparations et remise en température
- Mise en place de rayonnages spécifiques pour les produits d'entretien
- Manque de ventilation dans la laverie

## 10. ANALYSE REGLEMENTAIRE

### RECTIFICATIFS

Rectificatif au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

(«Journal officiel de l'Union européenne » L 139 du 30 avril 2004) Le règlement (CE) n° 852/2004 se lit comme suit :

**RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL**  
du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

### CHAPITRE PREMIER DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier

#### Champ d'application

(1) Le présent règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant particulièrement compte des principes suivants :

- a) La responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;
- b) Il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire ;
- c) Il importe, pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés, de maintenir la chaîne du froid ;
- d) L'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;
- e) Les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ;
- f) Il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques ;
- g) Il est nécessaire de garantir que les denrées alimentaires importées répondent au moins aux mêmes normes sanitaires que celles produites dans la Communauté, ou à des normes équivalentes.

Le présent règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations. Il s'applique sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.

(<sup>1</sup>) JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

### ANNEXE II

#### DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

(SAUF LORSQUE L'ANNEXE I EST APPLICABLE)

### INTRODUCTION

Les chapitres V à XII s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et les autres chapitres s'appliquent comme suit :

— Le chapitre I s'applique à tous les locaux utilisés pour les denrées alimentaires, à l'exception des sites et

locaux auxquels s'applique le chapitre III,

- Le chapitre II s'applique à tous les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception des salles à manger et des sites et locaux auxquels s'applique le chapitre III,
- Le chapitre III s'applique à tous les sites et locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre,
- Le chapitre IV s'applique à tous les moyens de transport.

#### CHAPITRE I

##### Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au chapitre III)

(1) **Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.**

(2) Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

**a) Pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;**

**b) Permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;**

**c) Permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles;**

Et

**d) Si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées;**

(3) Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

(4) Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

#### Les points b/c ne peuvent être respectés

(5) **Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.**

(6) Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

(7) Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

(8) Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation 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 finals.

(9) Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

(10) Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

#### Pour la nature des locaux, des revêtements muraux, plafonds et les huisseries bois, les points 2a, 2b, 2c et 5 ne peuvent être respectés.

#### CHAPITRE II

##### Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux visés au chapitre III)

(1) La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations.

En particulier :

**a) Les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;**

#### Ce point peut être amélioré.

**b) Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;**

**c) Les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirables et le déversement de particules ;**

**d) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;**

**e) Les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent,**

Et

**f) Les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.**

(2) Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

(3) Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

**Au regard du constat photographique certaines zones ne peuvent respecter les points 1a, 1c, 1d**

#### CHAPITRE IV Transport

(1) **Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.**

(2) Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

(3) Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

(4) Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention « Uniquement pour denrées alimentaires ».

(5) Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

(6) Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

(7) Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des dites températures.

#### CHAPITRE V Dispositions applicables aux équipements

(1) **Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :**

**a) Être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;**

**b) Être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;**

**c) A l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés,**

Et

**d) D'être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.**

**Un local adapté et proche des locaux expédition doit être prévu pour le lavage des containers, cagettes ou autres au retour des livraisons.**

(2) Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

(3) S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

#### CHAPITRES VI Déchets alimentaires

(1) Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

(2) Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, 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. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

(3) Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

(4) Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

**La procédure d'évacuation des déchets doit être bien respectée.**

### 11. PROPOSITION DE REHABILITATION DE LA CUISINE

Au regard du constat établi ci-dessus, il est nécessaire de revoir quelques points sensibles et structurels de la cuisine. L'ensemble des matériels sont globalement en bon état à quelques exceptions près (armoires stockages, rayonnages...).

Sur le plan présenté nous proposons de sectoriser les deux zones de préparations froides et remise en températures.





21/24

| DESIGNATION DU LOCAL | PRODUCTION       | RESERVES        | PERSONNEL       | CONVIVES         |
|----------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Réserve 1            |                  | 7,31 M²         |                 |                  |
| Réserve 2            |                  | 8,24 M²         |                 |                  |
| Vestiaire            |                  |                 | 10,71 M²        |                  |
| Couloir              |                  |                 | 7,31 M²         |                  |
| Sanitaires 3         |                  |                 | 4,93 M²         |                  |
| Wc                   |                  |                 | 2,52 M²         |                  |
| Douche               |                  |                 | 1,51 M²         |                  |
| Local déchets        |                  | 3,80 M²         |                 |                  |
| Office               | 32,11 M²         |                 |                 |                  |
| Production           | 16,70 M²         |                 |                 |                  |
| Plonge laverie       | 12,98 M²         |                 |                 |                  |
| Refectoire 1         |                  |                 |                 | 111,18 M²        |
| Refectoire 2         |                  |                 |                 | 42,52 M²         |
| <b>Sous total</b>    | <b>61,79 M²</b>  | <b>19,35 M²</b> | <b>26,98 M²</b> | <b>153,70 M²</b> |
| <b>Total général</b> | <b>261,82 M²</b> |                 |                 |                  |

- GROS-ŒUVRE :
- Créations de siphons de sols
- REVETEMENT DE SOL :
- Reprise de tous les revêtements dans les zones réhabilitées (carrelages ou résine).
- CLOISONNEMENT :
- Mise en œuvre d'un cloisonnement de type isotherme en doublage dans les zones réhabilitées.
- FAUX-PLAFOND/CLOISONNEMENT :
- Mise en œuvre d'un faux-plafond dans toutes les zones, et reprise dans les zones réhabilitées.
- ELECTRICITE - COURANTS FAIBLES :
- **Origine de l'installation**
- L'alimentation à l'origine de l'installation électrique des cuisines sera son tableau général.
- **Distribution principale**
- Les cheminements seront réalisés sur chemins de câbles dans les faux plafonds démontables locaux.
- L'ensemble des canalisations sera repéré.
- **Appareils d'éclairage**

- Les luminaires seront avec des sources fluorescentes et de type étanche avec vasques polycarbonate et verrous inox.
- Les tubes seront de puissance 36 W et les luminaires étanches comporteront deux tubes.

**Petit appareillage**

- L'ensemble du petit appareillage sera encastré dans les cloisons. L'appareillage sera de type étanche.
- Un tableau de commande de certains éclairages de chaque zone sera positionné dans ces zones, avec accessibilité limitée.

**PLOMBERIE – CHAUFFAGE – VENTILATION :**

**Plomberie**

- Les descentes aux « points d'utilisation » seront encastrées dans les doublages ou cloisons.
- Modification de la distribution générale et E.C, E.F, et E.V.

**Ventilation - Chauffage**

- Mise en place et réhabilitation d'un réseau aéraulique adapté à la cuisine.

**EQUIPEMENTS DE RESTAURATION – PRODUCTION DE FROID :**

- Les équipements seront conformes à la norme NF Alimentaire et C.E. Ils seront entièrement fabriqués en inox qualité 18/10.
- Tous les matériels existants, en bon état et conformes à la réglementation du travail, seront réutilisés et, le cas échéant, modifiés.

**12. LISTING DU MATERIEL ENVISAGE (HORS OPERATION)**

La liste proposée ci-dessous est non-exhaustive, élaborée suivant un fonctionnement constaté au jour de la visite.

| Local                | Nomenclature  | Qté |
|----------------------|---|-----|
| <i>Local déchets</i> |   |     |
|                      | Poste de lavage et de désinfection                      | 1   |
|                      | Robinetterie avec mitigeur thermostatique               | 1   |
| <i>Réserves</i>      |   |     |
|                      | Armoire de rangement 1500x500                           | 1   |
|                      | Rayonnage avec cuve de rétention                        | 2   |
| <i>Office</i>        |   |     |
|                      | Armoire de rangement 1500x500                           | 2   |
|                      | Caniveau 200x200  | 1   |
|                      | Lave-mains réglementaire à commande fémorale            | 2   |
|                      | Table mobile 2000mm                                     | 1   |
| <i>Zone laverie</i>  |   |     |
|                      | Armoire de rangement 1500x500                           | 1   |
|                      | Hotte de ventilation adossée motorisée spéciale laverie | 1,5 |
|                      | Lave-mains réglementaire à commande fémorale            | 1   |
|                      | Poste de lavage et de désinfection                      | 1   |
|                      | Robinetterie avec mitigeur thermostatique               | 1   |