

**CONDITIONS A RESPECTER POUR INSTALLER UN ETABLISSEMENT DE REMISE
DIRECTE AU CONSOMMATEUR**

(restaurant, boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie...)

Comment aménager les locaux de travail ?

Les locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène.
L'aménagement des locaux doit respecter les principes de la marche en avant, soit dans l'espace, soit dans le temps :

↳ Dans l'espace : l'aménagement des locaux permet une progression continue des différentes opérations (de la réception des matières premières à la remise au consommateur des produits finis) sans retour en arrière et avec une séparation physique des secteurs propres (préparation) et des secteurs sales (légumerie, laverie ...).

↳ Dans le temps : si la conception générale des locaux ne permet pas de respecter le principe de la marche en avant dans l'espace, il est nécessaire de mettre en œuvre des procédures permettant de respecter ce principe dans le temps.

L'organisation du travail devra permettre :

- de séparer les opérations contaminantes (décartonnage, ouverture des boîtes de conserves, épluchage et lavage des légumes, lavage de la vaisselle...), des opérations « propres » (tranchage de produits de charcuterie, cuisson...),
- de séparer les préparations froides des préparations chaudes.

Ⓢ Il est toutefois plus facile de travailler dans des locaux structurés qui permettent la mise en œuvre de la marche en avant dans l'espace.

De quels espaces doit-on disposer ?

- un entreposage des produits d'épicerie,
- des enceintes de stockage réfrigérées : armoires réfrigérées, congélateurs,
- un secteur « préparations froides »,
- un secteur cuisson,
- une laverie et/ou une légumerie,
- une zone de stockage des déchets,
- une zone de stockage des produits et du matériel d'entretien,
- des vestiaires-sanitaires.

Ⓢ Le dimensionnement et l'aménagement des locaux doivent être adaptés à l'activité envisagée.

De quels équipements doit-on disposer ?

- un lave-mains pourvu d'eau courante chaude et froide équipé d'un système de lavage et de séchage hygiéniques des mains (exemple : lave-mains à commande non manuelle équipé de distributeurs de savon liquide bactéricide et d'essuie-mains à usage unique ...), installé dans les secteurs de préparation et à la sortie des sanitaires utilisés par le personnel,
- un local ou un placard fermé réservé au stockage des produits et du matériel d'entretien,
- un système de récupération et d'évacuation des fumées et vapeurs de cuisson (hotte...),

**La Direction Départementale de la Protection des Populations
de Saône et Loire vous informe**

- un système d'extraction des buées,
- des rangements à l'abri de la poussière pour les ustensiles, le petit matériel, la vaisselle...(placards fermés...),
- de thermomètres (contrôle de la température des produits et des enceintes).

Quels matériaux doit-on utiliser ?

La réglementation n'impose pas de matériaux spécifiques mais exige que :

- les surfaces (murales et les surfaces des équipements) soient faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques.
- les murs soient lisses à hauteur de travail,
- les plafonds soient conçus et construits de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.

①Le choix du revêtement vous appartient mais il doit être adapté à l'activité et à l'ambiance (humidité, chaleur...).

Un revêtement peint sera plus adapté à une réserve alimentaire qu'à une plonge soumise à l'humidité et à la chaleur.

Comment doit-on aménager les vestiaires-sanitaires du personnel ?

- le personnel doit avoir à sa disposition des vestiaires et des sanitaires correctement équipés et en nombre suffisant,
- l'entreposage des tenues de travail doit avoir lieu à l'abri de la poussière et des souillures (le rangement des tenues de ville et des tenues de travail doivent être séparé),
- les sanitaires ne doivent pas déboucher directement dans une zone de stockage, de circulation de produits alimentaires ou dans la salle de restauration : l'installation d'un sas est donc nécessaire,
- un lave-mains pourvu d'eau courante chaude et froide, équipé d'un système de lavage et de séchage hygiéniques des mains (exemple : lave-mains à commande non manuelle équipé de distributeurs de savon liquide bactéricide et d'essuie-mains à usage unique ...) doit être installé à la sortie des sanitaires.
