



LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 1^{er} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

GUIDE DES LOCAUX



Āmuitahira'a nō te mau bire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION
DES COMMUNES
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

Remerciements

Cet ouvrage
a été réalisé par une commission
de travail et par le GREPFOC.

Un remerciement à tous ceux qui ont participé
à l'élaboration de ce guide pratique.

Florence TOLZA - Leslie VANFAU - Adrien MOUX
Hiro LEMAIRE - Olivier PETIT - Angie Li
Gilles PIHAATAE - Heimiri RAOULX - Mhirangi MOEROA

Le centre d'hygiène et de salubrité publique
La direction de l'ingénierie publique
Les communes de Huahine, Piraé, Rimatara, Teva I Uta

Fabien DOCHE - Lionel PINTO
Dina SALMON - Valérie VANQUIN
Virginie GILLET pour la relecture
ObaCom pour la couverture

Merci pour votre temps !



Le mot du SPCPF

La restauration scolaire du 1^{er} degré, outre répondre aux besoins nutritionnels des enfants, est un service public qui participe au développement des politiques de proximité. Apprentissage de bons comportements alimentaires, propre à former des citoyens de demain en bonne santé, promotion des produits locaux, et valorisation des métiers de la restauration en sont quelques déclinaisons qui militent pour un service de qualité.

Le rapport global de la restauration scolaire, diffusé lors des journées de travail à Teva I Uta en 2016, a présenté les principaux dysfonctionnements identifiés à l'occasion d'un état des lieux. Depuis, suite aux multiples échanges avec les communes et les services du Pays, des projets et des outils appropriés ont été développés afin que les services communaux évoluent en fonction de la réglementation et des attentes des familles.

La préparation de repas en grandes quantités pour une population aussi sensible que des enfants requiert une organisation réglée à la minute près, elle engendre des gestes répétitifs et souvent le port de charges lourdes. Des locaux et des équipements aux normes, ergonomiques et ajustés au contexte polynésien (en particulier aux Tuamotu avec la proximité de l'environnement marin, la taille de certaines cantines, etc.) sont incontournables dans la recherche d'un service de qualité, une production optimisée et le respect et maintien de la santé du personnel communal.

Dans ce contexte, la création d'outils pratiques pour accompagner les communes dans la construction ou la rénovation de leurs locaux destinés à la restauration scolaire dans le 1^{er} degré en Polynésie française, qui s'intéresse en détail à l'environnement et au matériel d'un tel service, s'est avéré utile.

Étant donné le coût des équipements professionnels pesant sur les budgets communaux, présenter les caractéristiques des principaux équipements pour garantir des achats justifiés de matériel adapté et de qualité a également été jugé nécessaire.

Ces guides sont le résultat de nombreux échanges au sein de l'équipe projet composée de Valérie Vanquin, Dina Salmon, Lionel Pinto et Fabien Doche du GREPFOC, en charge de la collecte des informations et de la rédaction des guides, des membres de la commission travail : Hiro Lemaire de la commune de Huahine, Olivier Petit de la cuisine centrale de la commune de Pirae, Georges Hatitio et Angie Tetauira-Li de la commune de Rimatara, Gilles Pihaatae de la cuisine centrale de la commune de Teva I Uta, Adrien Moux du bureau des constructions publiques de la direction de l'ingénierie publique du haut-commissariat de Polynésie française, Florence Tolza et Leslie Vanfau de la section hygiène alimentaire du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique.

Malgré toutes les informations contenues dans ces deux documents complémentaires, l'accompagnement par des professionnels des métiers du bâtiment, de la restauration et de l'hygiène constitue bien entendu la seule garantie pour des infrastructures répondant aux contraintes de la législation.

Introduction

« Le site de distribution » ou cantine se veut un lieu convivial pour que les enfants profitent d'un déjeuner dans le calme. Ce temps particulier doit leur permettre de se ressourcer et de participer aux cours de l'après-midi dans les meilleures conditions possibles.

Le guide des locaux de la restauration scolaire, fondé sur des retours de professionnels du métier, recense les informations nécessaires à la construction ou à la rénovation de locaux destinés à cette activité dans le respect des normes, la réponse aux nécessités ergonomiques et la nécessaire adaptation au contextes spécifiques à la Polynésie.

Ce guide ne traite pas des obligations de sécurité et de lutte contre les incendies, qu'il est néanmoins indispensable d'intégrer à de tels projets. La réglementation en vigueur pour les établissements recevant du public prévoit de limiter les risques d'incendie, d'alerter les occupants lorsqu'un sinistre se déclare, de favoriser l'évacuation, de faciliter l'intervention des secours. Et cela concerne également la sécurité des installations électriques et celles fonctionnant au gaz.

Son objet n'est pas de remplacer l'équipe de professionnels qui reste évidemment nécessaire mais de rassembler des informations techniques en matière de restauration scolaire pour aider les communes dans la phase de définition des besoins et de montage du projet de construction ou de rénovation. C'est un outil d'accompagnement à la concrétisation des projets.

Le document est articulé en trois parties classées distinctement, étroitement liées et complémentaires. Pour une meilleure compréhension des différentes parties, celles-ci sont classées dans un ordre allant des points les plus généralistes, vers les points les plus techniques.

Les fiches mémos contiennent des connaissances globales utiles avant de se lancer dans un projet de rénovation ou de construction de restaurant scolaire. Ces fiches générales portent sur l'environnement des structures, les références réglementaires, les usages professionnels.

La lecture des textes réglementaires cités en référence reste incontournable.

Les fiches techniques, classées par zone, présentent les différents locaux dédiés à la réception, à la production et à leurs annexes, au service des rationnaires et à la logistique du personnel.

Des propositions de plans par type de structure (cuisine centrale, cuisine satellite et cuisine autonome) sont définies selon le nombre de rationnaires pour tenir compte de l'organisation des flux des personnes et des denrées dans chaque zone et dans l'ensemble des cuisines. Ces propositions devront être accommodées aux spécificités de votre commune.

Sommaire

Le mot du SPCPF	3
Introduction	4
 1. Les fiches mémo	7
<i>FM1 : Généralités sur l'Hygiène</i>	8
<i>FM2 : Définition de la liaison froide et de la liaison chaude</i>	9
<i>FM3 : L'environnement extérieur de la structure</i>	10
<i>FM4 : Les éléments intérieurs de la structure</i>	11
<i>FM5 : Le milieu ambiant</i>	14
<i>FM6 : Les matériaux et caractéristiques</i>	15
<i>FM7 : L'eau : alimentation, évacuation et assainissement</i>	16
<i>FM8 : L'énergie : alimentation en gaz et électricité</i>	17
 2. Les fiches techniques.....	18
<i>L1 : Quai de réception</i>	19
<i>L2 : Hall de réception</i>	20
<i>L3 : Zone de décartonnage</i>	21
<i>L4 : Local à déchets extérieurs</i>	22
<i>L5 : Chambre froide positive</i>	23
<i>L6 : Chambre froide négative</i>	24
<i>L7 : Réserve sèche</i>	25
<i>L8 : Légumerie</i>	26
<i>L9 : Chambre froide du jour</i>	28
<i>L10 : Préparation froide</i>	29
<i>L11 : Hall de cuisson</i>	30
<i>L12 : Local à déchet</i>	31
<i>L13 : Plonge-laverie</i>	32
<i>L14 : Stockage batterie – ustensiles - chariots</i>	33
<i>L15 : Zone de préparation de commande</i>	34
<i>L16 : Aire d'expédition et de réception</i>	35
<i>L17 : Salle de restauration</i>	36
<i>L18 : Self de distribution</i>	37
<i>L19 : Vestiaires et sanitaires</i>	38
<i>L20 : Salle à manger du personnel / Salle de réunion</i>	39
<i>L21 : Bureaux du chef/second - magasinier</i>	40

3. Les plans de référence des cuisines	41
<i>Cuisine autonome petite (< 50 rationnaires)</i>	42
<i>Cuisine autonome moyenne (50 à 200 rationnaires)</i>	43
<i>Cuisine autonome grande (> 200 rationnaires)</i>	44
<i>Cuisine centrale petite (< 500 rationnaires)</i>	45
<i>Cuisine centrale moyenne (500 à 1500 rationnaires)</i>	46
<i>Cuisine centrale grande (> 1500 rationnaires)</i>	47
<i>Cuisine satellite petite (< 100 rationnaires)</i>	48
<i>Cuisine satellite moyenne (100 à 300 rationnaires)</i>	49
<i>Cuisine satellite grande (> 300 rationnaires)</i>	50





La fiche mémo présente des informations générales, techniques, règlementaires, pratiques à connaître avant de se lancer dans un projet de construction ou de rénovation. Cette partie présente les éléments essentiels pour le bon fonctionnement d'un site de production d'un service de restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française.




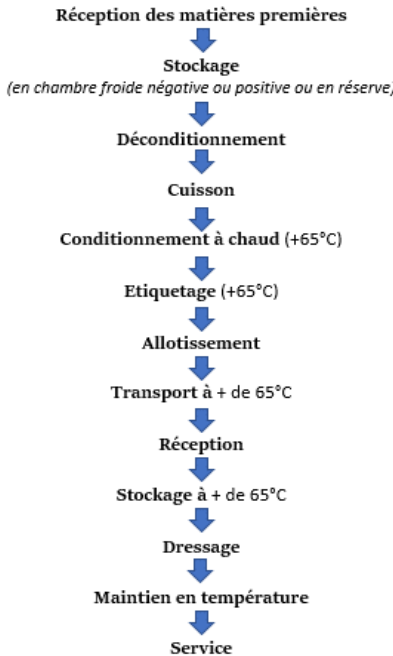
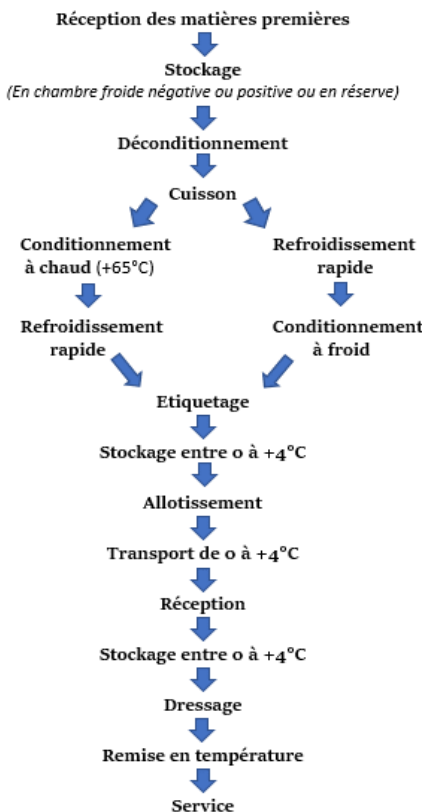
Fiche mémo




Documents ressources :

- Guide de l'INRS (conception des cuisines en restauration collective)
- Arrêté n°1116/CM du 6 Octobre 2006

ALIMENTAIRE	PERSONNEL	LOCAUX
L'hygiène alimentaire se définit comme l'ensemble des règles d'hygiène simples permettant d'éviter les intoxications alimentaires et de s'alimenter en toute sécurité.	L'hygiène du personnel se définit comme l'ensemble des pratiques professionnelles visant à réduire les contaminations des denrées par le personnel de restauration. Proscrire tous les bijoux y compris les montres.	Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène et à éviter toute contamination pendant et entre les opérations.
RESPECT DES TEMPÉRATURES	TENUE PROFESSIONNELLE CLAIRE LAVAGE DES MAINS SUIVI MEDICAL	MATÉRIAUX LISSES, IMPUTRESCIBLES, FACILES À NETTOYER
Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire
RELEVÈS DES TEMPÉRATURES 	LAVAGE DES MAINS  Lavage des mains obligatoire	PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION 
Plats cuisinés livrés chauds : ≥ + 65 °C Remise en température : + 65 °C < 1h Zone dangereuse : + 10 °C à + 65 °C Refroidissement rapide : + 65 °C à + 10 °C < 2 h Chambre froide positive : 0 °C à + 4 °C Chambre froide négative : - 18 °C	TENUE PROFESSIONNELLE OBLIGATOIRE  Selon activités	- À prévoir : Plan de lutte contre les nuisibles Plan de nettoyage et de désinfection. Achat de produit détergent/désinfectant apte usage alimentaire - Stockage et utilisation des produits d'entretien : Armoire spécifique ou local avec accès contrôlé Moyens de lutte contre l'incendie, obligatoires Lire les consignes d'utilisation sur l'étiquette du produit Ne jamais mélanger des produits

**Respect de la MARCHE EN AVANT dans l'espace ou dans le temps :
le propre et le sale ne doivent jamais se croiser.**

FICHE MÉMO LOCAUX 2		LIAISON FROIDE - LIAISON CHAUDE			
Documents ressources : <ul style="list-style-type: none">• La restauration scolaire du 1^{er} degré en Polynésie française - Rapport global de l'état des lieux 2014/2015• Arrêté n°1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru, modifié par l'arrêté n° 1751/CM du 14 octobre 2009					
Liaison chaude			Liaison froide		
<p>En liaison chaude, les plats sont préparés et consommés le jour même. De la cuisson à la consommation, pour éviter la prolifération des germes, la température des mets ne doit jamais être inférieure à 65 °C. La liaison concerne uniquement les plats de résistance.</p>			<p>Méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation (refroidissement rapide de + 65 °C à + 10 °C en moins de 2 heures). Il est ensuite conservé au froid (entre 0 et + 4 °C) puis remis en température chaude juste avant sa consommation. La liaison froide concerne uniquement les plats de résistance.</p>		
Obligations : <p>Les plats cuisinés chauds doivent être conservés à une température supérieure à 65°C, ils doivent être consommés le jour de la préparation.</p>			Obligations : <p>Refroidissement rapide : +65°C à +10°C < 2h Remise en température : +65°C < 1h Consommation plats réchauffés : < 1 h Date limite de consommation : J + 1, sauf autorisations spécifiques.</p>		
<div><h3>LIAISON CHAUDE</h3></div>			<div><h3>LIAISON FROIDE</h3></div>		
Avantages		Inconvénients		Avantages	
<ul style="list-style-type: none">- image « traditionnelle »- prestation mieux acceptée- peu de matériel sur les satellites- pas de matériel de refroidissement rapide		<ul style="list-style-type: none">- difficultés de maintien de la température réglementaire (risques sanitaires)- distances limitées- certaines préparations impossibles (viandes rouges)- constance de la qualité organoleptique difficile à maîtriser- durée de vie des produits (consommation du jour)- pas de souplesse en production (coup de feu)		<ul style="list-style-type: none">- souplesse en production- durée de vie des produits (J + 1)- toutes distances- qualité constante- menus multiples permis	
				Inconvénients	
				<ul style="list-style-type: none">- image « industrielle »- investissements plus lourds sur les satellites et en cuisine centrale (cellule de refroidissement)- consommation énergétique plus importante- plus de manipulation des aliments- remise en température délicate (organoleptique)- Formation spécifique pour le personnel	
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN				Mise à jour : 15/02/17	

FICHE MEMO LOCAUX 3		L'ENVIRONNEMENT EXTERIEUR DE LA STRUCTURE			
Documents ressources :					
<ul style="list-style-type: none">• Conception de cuisine en restauration collective - INRS• Conception des lieux et des situations de travail - INRS• Arrêté n°1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l’inspection des denrées alimentaires d’origine animale					
Accès au site (depuis l'extérieur)		Portillon avec interphone et portail (automatique ou semi-automatique)			
Voies de circulation et stationnement des véhicules					
Véhicules légers (VL) (personnels, publics) 		<ul style="list-style-type: none">* Voie de circulation dédiée.* Stationnement proche de l'entrée du personnel et des vestiaires.* Aire de stationnement d'un vehicule = 25m² (2.5m X 5m X 2).* Nombre de place de stationnement fonction de la taille de l'établissement			
Poids lourds (PL) (livraisons, sécurité, assainissement...) 		<ul style="list-style-type: none">* Voie de circulation dédiée.* Air de chargement / déchargement : largeur = 6m hauteur = 4.30m* Pouvoir quitter leur emplacement en marche avant ou bénéficier de 30m pour faire un demi-tour continu.* Prévoir un parking à l'extérieur de la propriété , en cas d'encombrement			
Voies et dimensions de circulation des personnes					
Voies		<ul style="list-style-type: none">* Voie de circulation dédiée.* Réduire les distances de déplacements à l'extérieur des bâtiments.			
Dimensions		<ul style="list-style-type: none">* Circulation en sens unique (largeur = 0.80m), en double sens (1.50m)* Circulation en sens unique (1.40m), en double sens (1.60m)			
Eléments divers					
Espacement des bâtiments		L'espacement entre deux bâtiments (> ou = à la hauteur du bâtiment le plus élevé).			
Local à déchets sec		<ul style="list-style-type: none">* Contient les bacs pour tri sélectif en vigueur* Local fermé situé près de la zone de réception.			
Traitement des eaux résiduelles		<ul style="list-style-type: none">* Présence d'un dispositif d'évacuation et de traitement* Conformité attribué par le CHSP			
Eau potable		Les entreprises et établissements doivent disposer d'eau potable.			
Dispositif de lutte contre les incendies		Les entreprises et établissements doivent mettre en place un dispositif de lutte contre les incendies adaptés.			
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN				Mise à jour : 28/04/17	



Documents ressources :

- Conception de cuisine en restauration collective - INRS
- Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
- Photos de la cuisine centrale de Pirae

Locaux de réception et traitement initial :

Quai de réception	Stockage des matières premières	Réception
<p>Déconditionnement Déboîtage, dessouvidage, lavage fruits et légumes</p>		<p>* Prévoir les surfaces suffisantes pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le stockage des denrées en attente - le plan de travail pour le décartonnage - le stockage des contenants

Locaux de production :

<p>Légumerie : parfois inexistante en raison de l'utilisation des produits de 4^e et 5^e gammes</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir un ou plusieurs plans de travail en hauteur - Installer des réhausses dans les bacs de lavage
<p>Préparations froides entrées et desserts</p>		<p>* Prévoir les surfaces suffisantes pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les produits en attente de traitement - les produits en cours de traitement - le travail d'assemblage/conditionnement - les emballages vides - les produits finis



Documents ressources :

- Conception de cuisine en restauration collective - INRS
- Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
- Photos de la cuisine centrale de Pirae

Locaux de production et associés :

Cuisson cuisine	<p>< 50 repas : 0,60 m²/personne 50 à 100 repas : 0,50 m²/personne 101 à 200 repas : 0,40 m²/personne 201 à 500 repas : 0,35 m²/personne</p>	
Plonge - batterie	 Surfaces adaptées à l'activité	<p>Prévoir un volume important afin d'installer les équipements (bacs de plonge, surface suffisante pour la batterie sale...)</p>

Locaux de stockage, envoi et hygiène :

Conditionnement		<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir des tables mobiles réglables en hauteur - Prévoir le circuit retour des contenants vides et des chariots le plus court possible
Laverie-vaisselle	<p>Surfaces adaptées au flux des clients et de la quantité de vaisselle à traiter</p>	<p>Prévoir un volume important afin d'installer les équipements</p>
Stockage (en chambre froide du jour)		<p>Le volume des chambres froides dépend du flux des produits (entrées et sorties)</p>

Documents ressources :

- Conception de cuisine en restauration collective - INRS
- Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale
- Photos de la cuisine centrale de Pirae

Distribution



- Adapter la hauteur du self aux personnes en situation de handicap
- Prévoir des arrondis en bout de rampe
- Dimensions en fonction du flux de clients
- Dimensions des équipements en fonction du nombre de clients

Locaux sociaux :

Vestiaires

au moins 1 m² par salarié




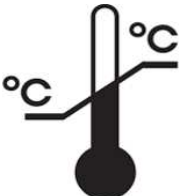
Séparer la tenue civile de la tenue professionnelle











Sanitaires

1 m²/personne




- Bas des portes surélevé de 15 cm
 - Essuie-mains à usage unique et savon
 - Robinetterie à commande non manuelle
- Les portes ne doivent pas s'ouvrir sur les locaux de production**






FICHE MÉMO LOCAUX 5	Le milieu ambiant : ventilation, luminosité, température	
Documents ressources : • Conception de cuisine en restauration collective - INRS		
	Ventilation Une ventilation maîtrisée permet d'apporter un minimum de confort dans les zones de travail. Éliminer les polluants (odeurs, poussières, fumées, humidité, micro-organismes). Veiller à ce que la ventilation naturelle ou mécanique soit suffisante et appropriée pour éviter l'accumulation de condensation et la formation de moisissures.	
Précautions particulières Recourir à un spécialiste du traitement de l'air	<ul style="list-style-type: none"> - L'air doit être renouvelé et la circulation contrôlée (voir réglementation débit d'air - code du travail). - L'air apporté en zone propre doit être non pollué et filtrée, éloigné du rejet d'air pollué - Prévoir des extracteurs d'air et des hottes facilement nettoyables. - Interdire les brasseurs d'air en zone de production. - Se référer à la norme EN ISO 7730, décembre 1995 - Confort thermique (débit d'air entrant et sortant). - Solutions techniques qui existent : captation traditionnelle, méthode à "induction", méthode à "plafond fermé". - Protéger les entrées d'air par des grilles faciles à nettoyer. - Opter pour des systèmes faciles à nettoyer. 	
	Luminosité Prévoir un bon éclairage général ainsi qu'un bon éclairage des plans de travail. Les locaux de travail sont de préférence éclairés naturellement si la configuration des lieux le permet.	
Précautions particulières Recommandation : recourir à un spécialiste de l'éclairage	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir un dispositif d'éclairage étanche à l'eau, facilement nettoyable, en continuité avec le revêtement du plafond pour limiter l'accumulation de poussière. - Positionner les luminaires sur des espaces faciles d'accès pour les interventions. - Choisir des lampes de très longue durée de vie, afin de réduire des fréquences de changement. - Se référer à la norme NF EN 12464-1, juin 2003, pour l'éclairage des locaux (ex : 300 lux). - Prévoir des commandes d'éclairage facilement accessibles et munies de voyant lumineux dans les locaux sans lumière naturelle.- Utiliser des vitres avec filtre anti-UV. 	
	Température Maintenir un niveau de température ambiant assurant un minimum de confort dans les zones de travail et maîtriser les risques de multiplication des bactéries dans les denrées sensibles. Respecter les températures de traitement des denrées (zone de préparation froide).	
Précautions particulières Veiller à la prolifération microbienne accrue à température ambiante	<ul style="list-style-type: none"> - Zone de préparation froide : 12 °C à 15 °C. - Mettre à disposition des gants et vêtements anti-froid (réception, chambre froide négative). - Autres zones : ventilation à maîtriser. - Respecter le confort "hygrothermique" du personnel. 	
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Mise à jour : 15/02/2017

FICHE MÉMO LOCAUX 6		Les matériaux et caractéristiques : sols, murs, plafonds, portes, fenêtres...					
Documents ressources : <ul style="list-style-type: none">• Maintenance et hygiène des locaux, LT Lanore.• http://www.pointp.fr/les-normes-et-classements-du-carrelage-interieur-XA930• http://www.oxynov.fr/inox-304-316							
Matériaux	Grès cérame	Faïence	Inox	Aluminium	Verre	PVC	Revêtement mélaminé
Illustration							
Types de locaux ou de matériel	Sols toutes zones.	Murs dans la zone de production (hall de cuisson, plonge, préparation, conditionnement, stockage...), zones annexes (vestiaires, local à poubelles...)	Matériels (trancheuse, ustensils, essoreuse) et équipements (plan de travail, four, brûleur, cellule de refroidissement...) Crédence	Fenêtres et portes	Fenêtres et portes	Paroi en chambre froide sauf zone chaude	Salle de restauration.
Revêtements	Carrelage sol antidérapant de préférence dans les locaux soumis à un lavage à grande eau	Carrelage mural. Possibilité d'opter pour du PVC rigide sans joint.	Mobilier et équipement.	Huisseries, portes.	Portes vitrées, vitres.	Paroi isotherme. Plaque de PVC pour chambre froide.	Mobilier de cantine (table, chaise).
Caractéristiques	Matériau résistant aux chocs, à l'usure et aux rayures. Fait à base d'argile, de silice, de quartz. Grand choix disponible. Coût peu élevé. Imperméable et imputrescible.	Matériau esthétique et fragile. Destiné à l'habillage des murs. Fait à base d'argile, de calcaire et de sable. Choisir une couleur claire (peut différencier les zones de production). Coût peu élevé. Imperméable et imputrescible.	Fait à base d'alliage en acier (carbone, chrome, nickel). Matériau à haute résistance mécanique. Résistant à la corrosion. Matériau recyclable. Imperméable et imputrescible. Les produits en Inox 316 sont utilisables en milieux agressifs (bord de mer, piscine etc.)	Matériau résistant et léger, résistant à la corrosion. Bonne résistance au feu. Bon rapport qualité/prix. Imperméable et imputrescible.	Contribue à la luminosité du local. Recyclable à l'infini. Imperméable et imputrescible.	Matière plastique très rigide. Résistant au choc. Imperméable et imputrescible. Vente sous forme de panneau isotherme. Préférer des panneaux lisses. Facilité de montage.	Large choix en couleur, c'est un revêtement d'habillage. Résistant aux taches, imperméable et imputrescible.
Entretien	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Entretien: lavage mécanisé préconisé. Bien insister sur les joints en ciment.	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien. Bien insister sur les joints en ciment.	Résistant à l'eau. Utiliser des produits chimiques adaptés. Facile d'entretien. Attention facilement rayable, ne pas utiliser d'abrasif dur.	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien. Bien insister au niveau des rails des fenêtres.	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien. Attention aux rayures.	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien.	Ré+C6:19 Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien.
Matériaux interdits	<p>Le bois brut est interdit en cuisine de collectivité (sauf s'il subit un traitement approprié car il y a risque de contamination)</p> <p>Les revêtements textiles sont interdits en cuisine à l'exception des tapis désinfectants (pédiluve) et des vêtements de travail du personnel. Aucune denrée ne doit entrer en contact.</p> <p>Ce sont des matériaux poreux, qui absorbent l'eau et présentent un risque de contamination élevée. Il sont peu résistants aux produits chimiques.</p> <p>Paillasse en faïence fortement déconseillée pour les plans de travail.</p> <p>Tous les matériaux perméables et putrescibles sont interdits en cuisine.</p>						
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN				Mise à jour : 15/02/2017			

Documents ressources :



- Conception de cuisine en restauration collective - INRS
- www.hygiene-publique.gov.pf
- C. Santé publique, articles R. 1321-1 à R. 1321-9

Alimentation	<p>Arrêté 1537 du 17 novembre 1999 fixant les normes de potabilité des eaux destinées à la consommation humaine</p> 	Obligations	
		<p>Les eaux destinées à la consommation humaine doivent être conformes aux limites de qualité définies par la réglementation.</p> <p>Les conduites d'eau ne devront jamais emprunter les trajets d'écoulement des collecteurs à eaux usées.</p> <p>Présence d'eau chaude au niveau des évier.</p>	
		Recommandations	
		<p>Chaque pièce doit pouvoir être lavée à grande eau, prévoir des alimentations en eau aux endroits stratégiques.</p> <p>Pression suffisante pour les opérations de nettoyage.</p> <p>L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre les incendies doit être acheminée par des canalisations distinctes, repérées de préférence par une couleur spécifique et ne comportant aucun raccordement ni aucune possibilité de reflux dans les conduites d'eau potable.</p> <p>Prévoir des citernes d'eau en cas de rupture d'approvisionnement du réseau.</p>	
Evacuation		Obligations	
		<p>Sols de toutes les cuisines et arrière-cuisines revêtus d'un matériau imperméable, lavable et résistant, présentant une pente dirigeant les eaux de lavage vers un siphon de sol.</p> <p>Présence d'un système d'assainissement des eaux usées conforme.</p>	
		Recommandations	
		<p>Installer des évacuations au pieds des équipements, de dimensions adaptées aux débits déversés et couvertes par un caillebotis à mailles crantées tout inox.</p> <p>Sous les appareils basculants sont conseillés des caillebotis avec mailles "en diagonale" qui limitent les éclaboussures lors de leur vidange.</p> <p>En cas de sol carrelé, éviter d'avoir des découpes de faible dimension en périphérie des évacuations.</p> <p>Positionner judicieusement les siphons pour limiter les distances de raglage.</p> <p>Pour les grandes pièces, privilégier des caniveaux linéaires tout inox, avec pente et panier de rétention sur siphon.</p> <p>Toutes les surfaces des caniveaux doivent être facilement accessibles et les grilles amovibles.</p> <p>Toutes les évacuations doivent être raccordées à un système d'assainissement (privé ou public).</p>	
Assainissement		Les agents du bureau assainissement collectif du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique sont à votre disposition pour tout renseignement complémentaire	
		Assainissement collectif autonome : la cuisine dispose de sa propre station d'épuration.	Assainissement collectif public : a cuisine est reliée à une station d'épuration collective.
		Les dispositifs d'assainissement doivent être conformes aux textes suivants :	
		<ul style="list-style-type: none"> - Délibération n° 87-48 AT du 29 avril 1987 portant réglementation de l'hygiène des eaux usées,. - Arrêté n° 1369/CM du 13 octobre 1998 fixant la nature et la fréquence minimale des mesures à effectuer par l'exploitant d'un système d'assainissement collectif dans le cadre de l'autosurveillance. - Arrêté n° 1370/CM du 13 octobre 1998 fixant les clauses techniques minimales à inclure dans le contrat d'entretien d'un système d'assainissement collectif public ou autonome. - Arrêté n° 1401/CM du 16 décembre 1997 fixant les normes et les conditions de rejet des eaux usées traitées provenant d'un assainissement collectif public ou autonome + annexes. 	

FICHE MEMO LOCAUX 8		L'énergie : alimentation en gaz et en électricité			
Documents ressources : <ul style="list-style-type: none">• Conception de cuisine en restauration collective - INRS• http://www.exploreurs-energie.com/					
Précautions particulières					
Recourir à un spécialiste des circuits électriques et de gaz					
Prévoir des dispositifs de coupure accessibles et à proximité des zones de travail					
Les risques <ul style="list-style-type: none">- Électriques (électrocution, électrisation)- Incendie et explosion- Thermique (dégagement de chaleur)			Les moyens de prévention <ul style="list-style-type: none">- Equipement de protection individuelle (chaussures)- Formation du personnel - risque électrique et incendie- Bouton arrêt d'urgence- Extincteur, borne incendie- Panneau de signalisation aux points critiques- Bonne ventilation- Vérification technique règlementée selon la structure (type et taille)		
ENERGIES FOSSILES					
PÉTROLE		Huile minérale résultant d'un mélange d'hydrocarbures et de divers composés organiques.		GAZ	
		Technologies			
		Fournisseur d'électricité de la place		Technologies	
		Groupe électrogène individuel		Fourni en bonbonne ou au m ³ .	
Avantages		Inconvénients		Avantages	
Technologie bien maîtrisée		Non renouvelable		Idem que le pétrole	
Bon rendement en moyenne		Ressources limitées		Utilisation directe	
Disponible toute l'année		Très polluant		Idem que le pétrole	
		Installation à durée de vie limitée (20-40 ans)		Risque d'explosion	
		Risque de rupture d'approvisionnement dans les îles		Risque de rupture d'approvisionnement dans les îles	
ENERGIES RENOUVELABLES***					
SOLEIL		L'utilisation de l'énergie solaire passe par ses deux composantes principales : sa chaleur et sa lumière.		VENT	
		Technologies			
		Panneau solaire thermique (eau chaude)		Technologie	
		Panneau solaire photovoltaïque (électricité)		Eoliennes	
Avantages		Inconvénients		Avantages	
Énergie renouvelable		Fabrication et recyclage des panneaux peu écologiques		Énergie renouvelable	
Taux d'ensoleillement important		Production et installation qui dépend des conditions d'ensoleillement		Disponible toute l'année	
Facile à installer		Durée de vie limitée (env. 20 ans)		Installation démontable	
Technologie qui évolue rapidement		Rendement assez faible (15 %)		Technologie bien maîtrisée	
Possibilité de revendre le surplus		Coûts d'investissements électriques		Sans déchet et sans risque majeur	
Amortissement à prendre en considération				Possibilité de revendre le surplus	
</					

Chaque zone a une mission bien précise dans un site de production et dans un site de distribution d'un service de restauration scolaire du 1^{er} degré. La fiche technique présente les caractéristiques techniques et les informations essentielles à prendre en compte lors du montage du projet.



FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE						
Zone d'arrivée et de traitement initial des marchandises	L1	Mise à jour : 12/06/2017				
Quai de réception						
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION				
Conception des lieux et des situations de travail- INRS Les activités de mise en propreté et services associés - INRS Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale Arrêté 184 CM du 7/02/2010						
DESCRIPTIF TECHNIQUE						
Zone de réception de toutes les marchandises en vue d'une préparation culinaire. Le quai de réception doit être distinct de la zone d'évacuation des déchets dans l'espace ou dans le temps		Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ			
			Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site Satellite	
						Remise en température
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		Priorité	1 selon taille	1	1	1
<ul style="list-style-type: none"> - Planter la zone de réception à côté des zones de stockage et du local des emballages vides (cartons, cageots, palettes...). - Prévoir une zone de pesage et de contrôle des marchandises. - Installer le bureau de réception à proximité du quai, avec vue sur l'extérieur (zone de stationnement des camions). - Disposer d'équipements de manutention adaptés : chariots de transport des denrées, transpalettes (électriques ou manuels). - Différencier le quai de livraison du quai d'enlèvement des déchets, si possible physiquement, sinon dans le temps. 		Regroupement possible	Regrouper quai/zone de réception avec la zone de stockage, déconditionnement et hall de réception		Prévoir le quai proche de la zone de remise à température	Prévoir le quai proche du self et des chambres froides du jour
		Surface minimale	La superficie est fonction de l'activité de l'entreprise : - prévoir entre 10 et 30 m² pour le quai de réception des marchandises brutes (cuisine autonome + centrale) ; - prévoir entre 5 et 10 m² pour le quai de réception des préparations culinaires (cuisine satellite).			
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON				
Suivre le plan de nettoyage et de désinfection. Prévoir un point d'eau et un siphon de sol pour l'entretien du quai .		Liaison froide		Liaison chaude		
		Proche de la chambre froide du jour et de la zone d'allotissement/conditionnement pour l'envoi dans les cuisines satellites		Proche du self		
OBSERVATIONS						
La climatisation du sas permet de limiter les variations de température et des chambres froides. Il faut que cette zone soit continuellement entretenue pour éviter toutes contaminations.						
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN			Date de création : 11/03/2017			

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE


Zone d'arrivée et de traitement initial des marchandises

L2

Mise à jour :

12/06/2017

Hall de réception
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES

Conception des lieux et des situations de travail- INRS
 Les activités de mise en propreté et services associés - INRS
 Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Zone construite en matériau lavable et imputrescible, avec évacuation au sol par des siphons reliés au dispositif d'assainissement.
- Prévoir des allées suffisamment larges pour le passage du matériel de manutention.
- Prévoir des prises électriques en quantité suffisante et des postes téléphoniques.
- Prévoir un éclairage suffisant pour le contrôle des denrées
- Installer le bureau de réception à proximité du quai, avec vue sur l'extérieur (zone de stationnement des camions).

EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT

- Zone où arrivent les produits bruts réfrigérés, secs, congelés pour être entreposés en attente de stockage.
- Zone contiguë au quai de réception et du bureau du magasinier.
- Implanter cette zone proche des zones de stockage et du local des emballages vides.
- Contrôle quantitatif (comptage, pesée) et qualitatif (aspect, intégrité, température) des denrées réceptionnées.
- Prévoir du matériel de manutention, de contrôle des températures et de pesée.
- Prévoir une zone de contrôle des marchandises avec une bascule et un thermomètre.

PHOTO - ILLUSTRATION


Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ			
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite	
			Remise en température	Distribution
Priorité	1	1		
Regroupement possible	Quai de réception	Quai de réception		
Surface minimale	En fonction de l'activité de la structure : Entre 20 à 30 m ²			

ENTRETIEN LOCAL/ZONE

- Suivre le plan de nettoyage et de désinfection.
- Le balayage est interdit et le sol doit être lavé à grande eau et séché à l'aide d'une raclette ou balayage humide.
- Prévoir un siphon au sol raccordé au système d'évacuation des eaux usées.

BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON



Liaison froide	Liaison chaude
Proche des chambres froides	Proche du self



OBSERVATIONS



Si le hall n'est pas réfrigéré, traiter en priorité les denrées réfrigérées, surgelées et périssables.

RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN

Date de création : 11/03/2017

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE					
Zone d'arrivée et de traitement initial des marchandises	L3	Mise à jour : 12/06/2017			
Zone de déboitage/désemballage					
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
<p>Conception des lieux et des situations de travail- INRS Les activités de mise en propreté et services associés - INRS Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale</p>					
DESCRIPTIF TECHNIQUE					
<p>Local constitué en matériau lavable et imputrescible avec évacuation par des siphons de sol reliés au dispositif d'assainissement.</p> <p>- Prévoir un plan de travail et une surface de la zone suffisamment importante pour le stockage des contenants et des emballages</p> <p>- Prévoir un stock tampon réfrigéré pour les produits en attente de traitement.</p> <p>- Prévoir un moyen de désinfection des couvercles de boîtes et des outils de déconditionnement adaptés (ouvre-boîte manuel ou électrique)</p> <p>- Prévoir un bac ou un double bac de rinçage des denrées.</p>		Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ		
			Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite
		Priorité			Remise en température
			1	1	—
					Distribution
					—
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		Regroupement possible	Déboitage/désemballage et légumerie (mais activités espacées dans le temps)		
<p>Cette zone doit être proche des zones de préparations froides et chaudes et doit permettre toutes les opérations de traitements des denrées destinées aux préparations froides et/ou chaudes.</p> <p>Local destiné au décartonage/déboitage/désemballage qui sont des préparations préliminaires.</p> <p>Décartonage : retrait des contenants (cartons...).</p> <p>Déboitage/désemballage : les denrées sont séparées de leur dernier emballage et sont placées dans des bacs de stockage puis recouvertes.</p>		Surface minimale	10 à 25 m ²		
			—		
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON			
		Liaison froide		Liaison chaude	
<p>Suivre le plan de nettoyage et de désinfection.</p> <p>Bionettoyer les parois et les équipements après chaque utilisation.</p>		<p>Le déboitage/désemballage est situé directement à la sortie des stockages.</p> <p>Le décartonnage peut se faire dans le hall de réception (zone souillée) où les denrées sont encore emballées.</p> <p>Déboitage et désemballage se font le plus souvent dans la légumerie.</p>			
OBSERVATIONS					
<p>- Attention à évacuer les emballages vides et à désinfecter le local en cas de rapprochement avec la légumerie.</p> <p>- Entretien régulier des ouvre-boîtes qui se rouillent facilement.</p>					
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN			Date de création : 11/03/2017		

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																																	
Zone d'arrivée et de traitement initial des marchandises	L4	Mise à jour : 12/06/2017																															
Local à déchets extérieur																																	
DOCUMENTS RESSOURCES / RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																															
<p>Conception des lieux et des situations de travail- INRS</p> <p>Les activités de mise en propreté et services associés - INRS</p> <p>Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale</p>																																	
DESCRIPTIF TECHNIQUE <ul style="list-style-type: none"> - Prévoir un espace clos et suffisant pour les gros déchets (cartons...) suite aux opérations de décartonage/déemballage et en fonction des quantités de déchets produits et du ramassage des ordures. - Prévoir un accès cimenté ou une rampe avec siphon de sol relié au dispositif d'assainissement. Sol facilement lessivable. - En fonction des volumes à traiter, prévoir un compacteur pour les cartons et un point d'eau. - Avoir suffisamment de conteneurs pour assurer le tri des déchets en accord avec la réglementation. - La lutte contre les nuisibles doit être assurée. - Munir les containers de couvercles pour l'étanchéité. 		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Ordre d'importance</th> <th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITÉ</th> </tr> <tr> <th>Cuisine Autonome</th> <th>Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site Satellite</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Remise en température</td> <td>Distribution</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td>1</td> <td>1</td> <td colspan="2">1</td> </tr> <tr> <td>Regroupement possible</td> <td colspan="4">Zone bien délimitée accueillant des conteneurs fermés hermétiquement</td> </tr> <tr> <td>Surface minimale</td> <td colspan="2">10 à 25 m²</td> <td colspan="2">3 à 6 m²</td> </tr> </tbody> </table>			Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ				Cuisine Autonome	Cuisine centrale	Site Satellite					Remise en température	Distribution	Priorité	1	1	1		Regroupement possible	Zone bien délimitée accueillant des conteneurs fermés hermétiquement				Surface minimale	10 à 25 m ²		3 à 6 m ²	
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ																																
	Cuisine Autonome	Cuisine centrale	Site Satellite																														
			Remise en température	Distribution																													
Priorité	1	1	1																														
Regroupement possible	Zone bien délimitée accueillant des conteneurs fermés hermétiquement																																
Surface minimale	10 à 25 m ²		3 à 6 m ²																														
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																															
Suivre le plan de nettoyage et de désinfection. Nettoyer les conteneurs à déchets organiques. Bionettoyer les parois et les équipements.		Liaison froide		Liaison chaude																													
		-		-																													
OBSERVATIONS																																	
Surface en fonction de la quantité de déchets produits et de l'enlèvement des déchets Prévoir des armoires de stockage des produits et du matériel d'entretien si stockage dans le local à poubelle. Le matériel de nettoyage ne doit jamais toucher le sol: prévoir des fixations murales et/ou étagères. Climatisation à prévoir si gros volumes et enlèvement pas fréquent des déchets fermentescibles. Séparation déchets fermentescibles/cartons.																																	
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 11/03/2017																															

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																																	
Zone arrivée et traitement initial des marchandises	L5	Mise à jour :																															
		12/06/2017																															
Chambre froide de stockage positive																																	
DOCUMENTS RESSOURCES / REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																															
<p>Conception des lieux et des situations de travail- INRS</p> <p>Les activités de mise en propreté et services associés - INRS</p> <p>Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale</p>																																	
DESCRIPTIF TECHNIQUE																																	
<ul style="list-style-type: none"> - Enceinte fermée hermétiquement pour éviter les fuites de froid ou l'entrée de l'air ambiant. - Regrouper les chambres froides dans la même zone pour faciliter le stockage après réception des marchandises et l'approvisionnement des postes de travail. - Les enceintes sont équipées d'un affichage extérieur de la température avec reports d'enregistrement et d'une alarme. - Thermomètre ou enregistreur à placer dans la chambre froide + relever les températures quotidiennement. - Pour des raisons de sécurité et d'optimisation du volume, la porte doit s'ouvrir vers l'extérieur. 		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Ordre d'importance</th> <th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITÉ</th> </tr> <tr> <th>Cuisine autonome</th> <th>Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site satellite</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th>Remise en température</th> <th>Distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>Idem</td> <td>1 (Armoire froide)</td> </tr> <tr> <td>Regroupement possible</td> <td>aucun</td> <td>Une chambre positive froide peut faire office de sas à la sortie de la chambre froide négative.</td> <td>aucun</td> <td>aucun</td> </tr> <tr> <td>Surface minimale</td> <td>- 1 CF pour tout avec température la plus basse requise. 10 à 1530 m² - Décongélation</td> <td>10 à 20 m²</td> <td>-</td> <td>1 à 2 m²</td> </tr> </tbody> </table>			Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ				Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite					Remise en température	Distribution	Priorité	1	1	Idem	1 (Armoire froide)	Regroupement possible	aucun	Une chambre positive froide peut faire office de sas à la sortie de la chambre froide négative.	aucun	aucun	Surface minimale	- 1 CF pour tout avec température la plus basse requise. 10 à 1530 m² - Décongélation	10 à 20 m²	-	1 à 2 m²
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ																																
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite																														
			Remise en température	Distribution																													
Priorité	1	1	Idem	1 (Armoire froide)																													
Regroupement possible	aucun	Une chambre positive froide peut faire office de sas à la sortie de la chambre froide négative.	aucun	aucun																													
Surface minimale	- 1 CF pour tout avec température la plus basse requise. 10 à 1530 m² - Décongélation	10 à 20 m²	-	1 à 2 m²																													
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT																																	
<ul style="list-style-type: none"> - Équipement situé proche du quai de réception. - De façon à éviter toute contamination croisée et à respecter la chaîne du froid, la plupart des denrées sont stockées au froid dans des enceintes spécifiques. - Une enceinte pour produits conditionnés : viandes, poissons, produits 4^e et 5^e gammes et charcuterie. - Une enceinte pour les fruits et légumes. - Une enceinte pour le beurre, les oeufs, le fromage et autres produits laitiers. - Pour faciliter la recherche des denrées, étiqueter les étagères (viande, poisson, poulet...) permet également et surtout la sectorisation. - Suivre le principe du FIFO (First In/First Out) pour le rangement. 																																	
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																															
<ul style="list-style-type: none"> - Suivre le plan de nettoyage et de désinfection - Prévoir un rayonnage mobile à l'intérieur des chambres froides pour faciliter le nettoyage. - Prévoir des étagères démontables. - Prévoir des caillebotis pour éviter le stock au sol des denrées et bacs en contenant. 	Liaison froide		Liaison chaude																														
	-		-																														
OBSERVATIONS																																	
<p>* Pour des raisons de sécurité du personnel, les portes doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur.</p> <p>* La zone de chambre froide doit être libre d'accès (sans encombrants sur l'aire de circulation).</p> <p>*Maintenance régulière des dispositifs froids par une entreprise agréée.</p> <p>* Prévoir procédure à tenir en cas de panne de chambre froide et en cas de dépassement des températures cibles.</p> <p>* Respecter le chargement maximum.</p>																																	
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 11/03/2017																															

Zone d'arrivée et de traitement initial des marchandises

L6

Mise à jour :

12/06/2017

Chambre froide (CF) de stockage négative

DOCUMENTS RESSOURCES - REFERENCES

Conception des lieux et des situations de travail- INRS
 Les activités de mise en propreté et services associés - INRS
 Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation
 de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animales

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Enceinte fermée hermétiquement pour éviter les fuites de froid ou l'entrée de l'air ambiant.
- Pour des raisons de sécurité et d'optimisation du volume, la porte doit s'ouvrir vers l'extérieur.
- Présence d'un affichage extérieur de la température avec reports d'enregistrement et d'une alarme.
- Murs et sols lavables et imputrescibles.
- Equipées d'étagères dont le premier étage doit être à 25/30 cm du sol.
- Prévoir un éclairage de la chambre froide avec un interrupteur à l'extérieur muni d'un voyant lumineux.
- Pour éviter la formation de givre sur la porte, prévoir un cordon chauffant le long de l'hubriserie de la porte + lanières.
- La température de stockage est à - 18 °C.
- Thermomètre ou enregistreur à placer dans la chambre froide + relever les températures quotidiennement.

EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT

- Équipement situé proche du quai de réception
- Pour faciliter la recherche des denrées, étiqueter les étagères (viande, poisson, poulet...), ce qui permet également et surtout la sectorisation.
- Mettre à disposition du personnel des gants et des vêtements antifroid.
- Suivre le principe du FIFO (First In/First Out) pour le rangement.

PHOTO - ILLUSTRATION



AFFECTATION ET UTILITÉ

Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ			
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite	
			Remise en température	Distribution
Priorité	1	1	-	2
Regroupement possible		Une chambre positive froide peut faire office de sas à la sortie de la chambre froide négative.		Prévoir une armoire congelée pour les desserts surgelés.
Surface minimale	10 à 30 m ²	10 à 20 m ²		1 à 2 m ²

ENTRETIEN LOCAL/ZONE

- Suivre le plan de nettoyage et de désinfection
- Prévoir une évacuation des eaux de lavage à l'extérieur de la chambre froide.
- Prévoir un rayonnage mobile à l'intérieur des chambres froides pour faciliter le nettoyage.
- Prévoir des étagères démontables.
- Prévoir des caillebotis pour éviter le stock au sol des denrées et bacs en contenant.

BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON

Liaison froide

Le volume dépend de l'activité



Possibilité d'utiliser un congélateur



OBSERVATIONS








- * Pour des raisons de sécurité du personnel, les portes doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur.
- * La zone de chambre froide doit être libre d'accès (sans encombrants sur l'aire de circulation).
- * Maintenance régulière des dispositifs froids par une entreprise agréée.
- * Prévoir une procédure à tenir en cas de panne de chambre froide et en cas de dépassement des températures cibles.
- * Respecter le chargement maximum.



RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN



Date de création : 11/03/2017

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																															
Zone d'arrivée et de traitement initial des marchandises	L7	Mise à jour : 09/05/2017																													
Réserve sèche																															
DOCUMENT RESSOURCE / RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																													
Conception des lieux et des situations de travail- INRS Les activités de mise en propreté et services associés - INRS Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale																															
DESCRIPTIF TECHNIQUE																															
Lieu de stockage de denrées alimentaires non périssables. Les familles de produits pouvant être stocké dans ce local sont : <ul style="list-style-type: none"> - les conserves : fruits, légumes... - les légumineuses : lentilles.... - les féculents : pâtes, riz.... - les assaisonnements et condiments : huile, vinaigre, moutarde, sauces, épices... - les boissons : eau, jus de fruits... - et tout produit alimentaire non périssable ne nécessitant pas de stockage en chambre froide positive ou négative. 		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Ordre d'importance</th> <th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITÉ</th> </tr> <tr> <th>Cuisine autonome</th> <th>Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site satellite</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th>Remise en température</th> <th>Distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td>1</td> <td>1</td> <td colspan="2">Eventuellement pour les desserts et boissons</td> </tr> <tr> <td>Regroupement possible</td> <td colspan="2">-</td> <td colspan="2" rowspan="2">-</td> </tr> <tr> <td>Surface minimale</td> <td colspan="2">En fonction de l'activité de la structure : entre 10 m² et 20 m²</td> </tr> </tbody> </table>			Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ				Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite					Remise en température	Distribution	Priorité	1	1	Eventuellement pour les desserts et boissons		Regroupement possible	-		-		Surface minimale	En fonction de l'activité de la structure : entre 10 m² et 20 m²	
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ																														
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite																												
			Remise en température	Distribution																											
Priorité	1	1	Eventuellement pour les desserts et boissons																												
Regroupement possible	-		-																												
Surface minimale	En fonction de l'activité de la structure : entre 10 m² et 20 m²																														
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT																															
* Local situé près de la zone de réception des marchandises. * Local installé loin des sources de chaleur et équipé d'un système de ventilation pour limiter l'humidité. * Prévoir une porte coupe-feu à battant double assez large pour permettre le passage des engins de manutention. * Prévoir un éclairage suffisant dans le local. * Stockage/rangement sur des étagères (ou armoires) à parois lisses, étanches et imputrescibles. * Prévoir un dispositif de lutte contre les nuisibles.																															
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																													
Prévoir un sol carrelé pour faciliter le nettoyage. Préférer des étagères en inox pour la solidité et une durée de vie augmentée.		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Liaison froide</th> <th>Liaison chaude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>			Liaison froide	Liaison chaude	-																								
Liaison froide	Liaison chaude																														
-																															
OBSERVATIONS																															
Mettre en place un étiquetage sur les étagères pour faciliter le rangement des denrées. Favoriser une gestion des stocks informatisée (tableur type Excel ou logiciel spécifique). Ranger les denrées alimentaires selon la méthode FIFO (First in/First out).																															
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 23/03/2017																													



FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																										
Zone de production - traitement - stockage	L8	Mise à jour : 13/03/2017																								
Légumerie																										
DOCUMENTS RESSOURCES - REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																								
Conception des cuisines en restauration collective - INRS Cuisine centrale Pirae et Teva I Uta Plan type TG - CHSP 2012																										
DESCRIPTIF TECHNIQUE																										
<p>Local séparé, de préférence, des autres zones, parois et sols lavables et imputrescibles.</p> <p>Equipé de prises électriques étanches, d'un lave-mains, de points d'eau et d'évacuation au sol.</p> <p>Prévoir des circulations larges pour le passage des équipements de transport (chariots, échelle).</p> <p>Pas de réfrigération obligatoire sauf si regroupement avec la zone de préparation froide.</p>		AFFECTATION ET UTILITE <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Ordre d'importance</th> <th rowspan="2">Cuisine Autonome</th> <th rowspan="2">Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site satellite</th> </tr> <tr> <th>Remise en température</th> <th>Distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td colspan="2">1 (si produit de gamme 1) Si non, utiliser la zone de préparation froide.</td> <td>Aucun</td> <td>Aucun</td> </tr> <tr> <td>Regroupement possible</td> <td colspan="2"> Pour les petites unités (20 - 100 repas) : Locaux déboîtement/ déemballage Zone de préparation froide Hall de cuisson Plonge Attention : veiller à la séparation dans le temps et délimiter les espaces </td> <td>Aucun</td> <td>Aucun</td> </tr> <tr> <td>Surface minimale</td> <td>Selon le volume de production 10 à 20 m²</td> <td>Selon le volume de production 10 à 20m²</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>			Ordre d'importance	Cuisine Autonome	Cuisine centrale	Site satellite		Remise en température	Distribution	Priorité	1 (si produit de gamme 1) Si non, utiliser la zone de préparation froide.		Aucun	Aucun	Regroupement possible	Pour les petites unités (20 - 100 repas) : Locaux déboîtement/ déemballage Zone de préparation froide Hall de cuisson Plonge Attention : veiller à la séparation dans le temps et délimiter les espaces		Aucun	Aucun	Surface minimale	Selon le volume de production 10 à 20 m ²	Selon le volume de production 10 à 20m ²	/	/
Ordre d'importance	Cuisine Autonome							Cuisine centrale	Site satellite																	
		Remise en température	Distribution																							
Priorité	1 (si produit de gamme 1) Si non, utiliser la zone de préparation froide.		Aucun	Aucun																						
Regroupement possible	Pour les petites unités (20 - 100 repas) : Locaux déboîtement/ déemballage Zone de préparation froide Hall de cuisson Plonge Attention : veiller à la séparation dans le temps et délimiter les espaces		Aucun	Aucun																						
Surface minimale	Selon le volume de production 10 à 20 m ²	Selon le volume de production 10 à 20m ²	/	/																						
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT																										
<p>C'est la zone de préparation préliminaire des fruits et légumes bruts avant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuisson, en cuisine; - lavage; - décontamination; - épluchage; - déboîtement (éventuellement). - assemblage, en zone de préparation froide. <p>Emplacement : à la sortie des zones de stockage et proche du local à déchets, contigu à la zone de préparation froide et chaude.</p> <p>Prévoir un ou plusieurs plan(s) de travail mobile(s) et réglable(s) en hauteur pour permettre des configurations différentes.</p> <p>Opération qui induit de nombreuses manipulations et nécessite une activité de nettoyage importante.</p> <p>Agencement qui respecte la marche en avant.</p>																										
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																								
Suivre le plan de nettoyage et de désinfection de la structure. Bionettoyage en trois et cinq points des équipements et matériels à chaque changement d'activité. Bionettoyage des surfaces, du sol et des siphons à la fin de chaque service. Traitement des moisissures à l'eau de javel pour le sol et les joints.		Liaison froide		Liaison chaude																						
OBSERVATIONS																										
En fonction de l'organisation et du fonctionnement de la cuisine et notamment la gamme de produits utilisés, ce local peut être présent ou non (cf : Annexe 1 : gamme de produit). Prévoir du matériel de manutention pour limiter les risques de trouble musculosquelettique (TMS). Choisir du matériel et des équipements faciles à démonter, à nettoyer et à désinfecter.																										
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 15/01/2017																								



FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE			
Zone de production - traitement - stockage	L8	Mise à jour :	
	Annexe 1	13/03/2017	
Légumerie - Gamme d'aliments			
Exemples d'aliments	Gamme	Méthode de conservation	Lieu et température de conservation
Produits frais 	1 ^{re}	Aucun procédé	Réserve sèche et froid positif 0 °C à + 4 °C À l'abri de la lumière et de l'humidité
Produits en conserves 	2 ^e	Appertisation, stérilisation	Température ambiante, réserve sèche
Produits surgelés 	3 ^e	Surgélation	Froid négatif -18 °C
Légumes et fruits cru sous atmosphère modifiée 	4 ^e	Modification de l'atmosphère	Froid positif 0 °C à + 4 °C
Plat préparé sous vide 	5 ^e	Pasteurisation Stérilisation	Froid positif 0 °C à + 4 °C
Aliment déshydraté 	6 ^e	Déshydratation	Réserve sèche, température ambiante
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 15/01/2017	



FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																				
Zone de production - traitement - stockage	L9	Mise à jour : 13/03/2017																		
Chambre froide du jour et stockage froid des produits finis																				
DOCUMENTS RESSOURCES / REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																		
Conception des cuisines en restauration collective - INRS Cuisine centrale Pirae																				
DESCRIPTIF TECHNIQUE																				
Prévoir des étagères démontables et nettoyables facilement. Possibilité de regrouper les chambres froides pour créer un bloc froid. L'espace doit être suffisant pour accueillir les éléments mobiles de manutention (chariots). Température ciblée de 2 °C. Prévoir un suivi de température.		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Ordre d'importance</th> <th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITE</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">Cuisine autonome</th> <th rowspan="2">Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site satellite</th> </tr> <tr> <th>Maintien en température</th> <th>Distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>			Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITE				Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite		Maintien en température	Distribution	Priorité	1	1	/	/
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITE																			
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite																	
			Maintien en température	Distribution																
Priorité	1	1	/	/																
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Regroupement possible</th> <th colspan="2">Équipement positionné dans le hall de cuisson (pour les unités < 20 repas)</th> <th rowspan="2">Stockage froid du produit fini ou armoire froide.</th> <th rowspan="2">Self - si livraison Pour la mise en attente des préparations</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Attention : veiller à la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Surface minimale</td> <td>Selon le volume de production journalier 10 à 20 m²</td> <td>Selon le volume de production journalier 10 à 20 m²</td> <td>1 à 2 m² - sas propre</td> <td>0,5 m² Banque de distribution</td> </tr> </tbody> </table>			Regroupement possible	Équipement positionné dans le hall de cuisson (pour les unités < 20 repas)		Stockage froid du produit fini ou armoire froide.	Self - si livraison Pour la mise en attente des préparations	Attention : veiller à la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace		Surface minimale	Selon le volume de production journalier 10 à 20 m²	Selon le volume de production journalier 10 à 20 m²	1 à 2 m² - sas propre	0,5 m² Banque de distribution				
Regroupement possible	Équipement positionné dans le hall de cuisson (pour les unités < 20 repas)		Stockage froid du produit fini ou armoire froide.	Self - si livraison Pour la mise en attente des préparations																
	Attention : veiller à la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace																			
Surface minimale	Selon le volume de production journalier 10 à 20 m²	Selon le volume de production journalier 10 à 20 m²	1 à 2 m² - sas propre	0,5 m² Banque de distribution																
Espace de stockage destiné à accueillir les denrées ayant subi les traitements préliminaires (déconditionnement, déboîtage, légumerie) pour une utilisation immédiate. Espace qui peut également servir à stocker les préparations froides en attente de livraison. Emplacement entre les zones de traitements préliminaires et de finition. Stockage des denrées en attente de traitement de finition Stockage des plats refroidis rapidement en cas de liaison froide. Les denrées doivent être stockées dans des contenants hermétiquement fermés pour éviter toutes contaminations. Respecter le principe du FIFO (First in / First Out). Prévoir des vêtements antifroid pour les chambres réfrigérées.																				
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																		
Suivre le plan de nettoyage et de désinfection. Bionettoyage des étagères, surfaces verticales et sols. Insister sur les joints et les coins. Prévoir la maintenance du système de réfrigération. Prévoir des systèmes d'évacuation des eaux de lavage à l'extérieur de la chambre froide.		Liaison froide		Liaison chaude																
		Prévoir des armoires froides de stockage des préparations finies dans les cuisines satellites.		-																
OBSERVATIONS																				
L'espace doit pouvoir stocker et transporter facilement les conteneurs et les échelles de transport, éviter les dénivellations. Toujours couvrir les denrées stockées dans la chambre froide.																				
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 15/01/2017																		



FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																				
Zone de production - traitement - stockage	L10	Mise à jour : 13/03/2017																		
Préparation froide																				
DOCUMENTS RESSOURCES / REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																		
Conception des cuisines en restauration collective - INRS Plan type TG - CHSP 2012																				
DESCRIPTIF TECHNIQUE																				
<p>Local fermé avec un système d'air conditionné, en matériaux lavables, imputrescibles avec évacuation d'eau au sol.</p> <p>Murs lavables et imputrescibles avec peu de jointures de préférence.</p> <p>Température entre + 12 °C et + 15 °C ou sur plan de travail (flux laminaire...).</p> <p>Prévoir un suivi des températures.</p> <p>Prévoir des prises électriques à 1,10 m de hauteur pour alimenter les différents appareils.</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Ordre d'importance</th> <th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITE</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">Cuisine Autonome</th> <th rowspan="2">Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site satellite</th> </tr> <tr> <th>Maintien en température</th> <th>Distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>/</td> <td>/</td> </tr> </tbody> </table>			Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITE				Cuisine Autonome	Cuisine centrale	Site satellite		Maintien en température	Distribution	Priorité	1	1	/	/
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITE																			
	Cuisine Autonome	Cuisine centrale	Site satellite																	
			Maintien en température	Distribution																
Priorité	1	1	/	/																
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT																				
<p>Zone de finition des entrées et plats froids.</p> <p>Emplacement : entre la légumerie et la cuisine et le stockage froid des produits finis.</p> <p>Réalisation des opérations de tranchage, éminçage, parage, assemblage et conditionnement des hors-d'œuvre, viandes froides et desserts.</p> <p>Prévoir des surfaces suffisantes pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produit en attente de traitement, - produits en cours de traitement avec une stricte séparation des activités, - assemblage et conditionnement, - mise sous emballage, - produits conditionnés. <p>Prévoir des tables de travail mobiles réglables en hauteur.</p> <p>Prévoir de l'espace pour des échelles de stockage et de transport des contenants et couvercles.</p> <p>Prévoir des vêtements de protection contre le froid.</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Regroupement possible</th> <th colspan="2">Légumerie, boucherie découpe des viandes cuites, pâtisserie</th> <th rowspan="2">Stockage froid des produits finis.</th> <th rowspan="2">Self réfrigéré</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td colspan="2">Hall de cuisson (pour les unités < 20 repas)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Attention : veiller à la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace</p>			Regroupement possible	Légumerie, boucherie découpe des viandes cuites, pâtisserie		Stockage froid des produits finis.	Self réfrigéré		Hall de cuisson (pour les unités < 20 repas)									
Regroupement possible	Légumerie, boucherie découpe des viandes cuites, pâtisserie		Stockage froid des produits finis.	Self réfrigéré																
	Hall de cuisson (pour les unités < 20 repas)																			
<p>Prévoir des tables de travail mobiles réglables en hauteur.</p> <p>Prévoir de l'espace pour des échelles de stockage et de transport des contenants et couvercles.</p> <p>Prévoir des vêtements de protection contre le froid.</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Surface minimale</th> <th>Selon le volume de production 9 à 15 m²</th> <th>Selon le volume de production 9 à 15 m²</th> <th>2 à 5 m²</th> <th>1 m²</th> </tr> </thead> </table>			Surface minimale	Selon le volume de production 9 à 15 m²	Selon le volume de production 9 à 15 m²	2 à 5 m²	1 m²											
Surface minimale	Selon le volume de production 9 à 15 m²	Selon le volume de production 9 à 15 m²	2 à 5 m²	1 m²																
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																		
Suivre le plan de nettoyage et de désinfection. Bionettoyage des surfaces, matériels et équipements en fonction de l'activité et du changement d'activité. Réaliser la maintenance régulière du système de climatisation.		Liaison froide		Liaison chaude																
		En fonction des quantités à traiter, nécessité de créer des locaux distincts (ex: local de conditionnement)		-																
OBSERVATIONS																				
<p>Le tranchage des viandes froides prêtes à consommer et des charcuteries s'effectue soit dans un local séparé (boucherie), soit dans une zone de la préparation froide.</p> <p>Respecter la marche en avant dans l'espace ou dans le temps.</p> <p>Plusieurs activités peuvent être réalisées dans la zone froide (pâtisserie, boucherie, cuisine froide, poisson).</p> <p>Veiller à une bonne organisation pour séparer ces activités et éviter les contaminations croisées.</p> <p>Prévoir un lave-mains à commande non manuelle (ou plusieurs lave mains) en fonction de la surface, un distributeur à savon, un distributeur à papier et une poubelle à ouverture non manuelle.</p>																				
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 15/01/2017																		




FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																														
Zone de production - traitement - stockage	L11	Mise à jour : 13/03/2017																												
Hall de cuisson																														
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																												
Conception des cuisines en restauration collective - INRS Photo : cuisine centrale Pirae Plan type TG - CHSP 2012																														
DESCRIPTIF TECHNIQUE		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Ordre d'importance</th> <th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITÉ</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">Cuisine autonome</th> <th rowspan="2">Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site satellite</th> </tr> <tr> <th>Maintien en température</th> <th>Distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Regroupement possible</td> <td colspan="2"> Inférieur à 20 repas : légumerie, plonge, préparation froide, stockage 20 à 100 repas : découpe des viandes cuites, conditionnement des préparations Attention: veiller à respecter la marche en avant dans le temps ou dans l'espace. </td> <td>Aucun</td> <td>Aucun</td> </tr> <tr> <td>Surface minimale</td> <td colspan="4"> Surface de la zone de cuisson uniquement. (production chaude : matériels de cuisson et mobilier utile) 20 couverts : 10 m² à 15 m² 20 à 100 couverts : 15 m² à 25 m² 100 à 500 couverts : 25 m² à 45 m² 500 à 1500 couverts : 50 m² à 85 m² </td> </tr> </tbody> </table>			Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ				Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite		Maintien en température	Distribution	Priorité	1	1	-	-	Regroupement possible	Inférieur à 20 repas : légumerie, plonge, préparation froide, stockage 20 à 100 repas : découpe des viandes cuites, conditionnement des préparations Attention: veiller à respecter la marche en avant dans le temps ou dans l'espace.		Aucun	Aucun	Surface minimale	Surface de la zone de cuisson uniquement. (production chaude : matériels de cuisson et mobilier utile) 20 couverts : 10 m ² à 15 m ² 20 à 100 couverts : 15 m ² à 25 m ² 100 à 500 couverts : 25 m ² à 45 m ² 500 à 1500 couverts : 50 m ² à 85 m ²			
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ																													
	Cuisine autonome					Cuisine centrale	Site satellite																							
					Maintien en température		Distribution																							
Priorité	1	1	-	-																										
Regroupement possible	Inférieur à 20 repas : légumerie, plonge, préparation froide, stockage 20 à 100 repas : découpe des viandes cuites, conditionnement des préparations Attention: veiller à respecter la marche en avant dans le temps ou dans l'espace.		Aucun	Aucun																										
Surface minimale	Surface de la zone de cuisson uniquement. (production chaude : matériels de cuisson et mobilier utile) 20 couverts : 10 m ² à 15 m ² 20 à 100 couverts : 15 m ² à 25 m ² 100 à 500 couverts : 25 m ² à 45 m ² 500 à 1500 couverts : 50 m ² à 85 m ²																													
<ul style="list-style-type: none"> - Murs, sol et équipement en matériaux lavables, résistant aux chocs et imputrescibles. - Prévoir des aérations suffisantes et protéger de l'intrusion des nuisibles (Moustiquaire amovible). - Installer des hottes au-dessus des appareils de cuisson. - Prévoir des allées larges pour le passage des équipements de manutention. - Placer des plans de travail aux endroits stratégiques. - Prévoir une aération et une ventilation suffisante. - Privilégier la luminosité naturelle. - Faire attention à l'exposition au soleil (levant ou couchant). - Prévoir un sol antidérapant en pente légère pour faciliter l'évacuation de l'eau ainsi que des siphons d'évacuation en plus de ceux situés sous les matériels de cuisson nécessitant de l'eau. - Pourvoir en lave-main en quantité suffisante, distributeur de tablier et de charlotte. 																														
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT																														
<ul style="list-style-type: none"> - Local destiné aux cuissons. - Emplacement : situé entre les zones de traitements préliminaires (déboitage, préparation froide) et de distribution (self, salle de restauration, zone de préparation des commandes) et communiquant avec la zone de préparation de commandes pour l'envoi vers les cuisines satellites. - Accès au local de stockage, à la batterie de cuisine et à la plonge. - Prévoir l'agencement en fonction des typologies de cuisson horizontale (marmites, sauteuses, plaques de cuisson...) et verticale (fours...) * Cuisson au four * Cuisson sautée * Cuisson mijotée * Cuisson vapeur * Friture * Grillade * Refroidissement rapide * Conditionnement - Eviter les espaces exigus entre les appareils. 																														
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																												
Dégraisser fréquemment les hottes et les conduits d'évacuation. Nettoyer à chaque fin de service tous les équipements (dessus, dessous, sur les côtés). Passer la monobrosse ou l'autolaveuse au sol et nettoyer et désinfecter régulièrement les siphons d'évacuation des eaux. Mettre à disposition une centrale de dilution.		Liaison froide		Liaison chaude																										
		Prévoir : une cellule de refroidissement rapide.		Prévoir : des armoires de maintien au chaud des préparations.																										
OBSERVATIONS																														
Un plan de nettoyage et de désinfection doit être affiché ainsi qu'un accès direct aux dispositifs de sécurité (arrêt coup-de-poing, extincteur).																														
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 15/01/2017																												

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE					
Zones annexes à la production	L12	Mise à jour : 13/03/2017			
Local à déchets					
DOCUMENTS RESSOURCES - REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Conception des cuisines en restauration collective - INRS Recommandation CHSP Cuisine centrale Pirae et Teva I Uta					
DESCRIPTIF TECHNIQUE - À l'intérieur de l'établissement : Aménagement d'un local poubelle clos et ventilé (réfrigéré de préférence) ouvrant sur l'extérieur et protégé des nuisibles. *murs et sol recouverts de matériaux imperméables et lavables, * sol en pente et évacuation siphonnée reliée au dispositif d'assainissement, - point d'eau à proximité ou centrale de dilution. - À l'extérieur de l'établissement (toléré) : *cen dehors de l'île de Tahiti, local clos, dallage abrité du soleil et équipé d'un système d'aération à proximité d'un point d'eau. * Prévoir des conteneurs gris et verts pour le tri sélectif des déchets. * Poubelles étanches, lavables et interdisant les intrusions de nuisibles. - Quel que soit le choix du local, jusqu'au point d'enlèvement, prévoir un accès cimenté ou une rampe avec syphon de sol relié au dispositif d'assainissement.					
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ		
		Priorité	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite
					Maintien en température
			1	1	1
- Emplacement : à l'intérieur et/ou à l'extérieur de l'établissement. - A l'intérieur : local réfrigéré attenant à la plonge, reçoit les ordures générées quotidiennement (emballages, aliments, verre...). - Si le local n'est pas réfrigéré, évacuer les déchets organiques chaque jour. - À l'extérieur : pour les gros déchets (décartonnage), prévoir une aération suffisante.		Regroupement possible	Stockage du matériel d'entretien (brosse, balais, seau, monobrosse, autolaveuse). Zone de stockage bien délimitée des conteneurs fermés hermétiquement.		
		Surface minimale	Surface en fonction de la quantité de déchets produits et de la fréquence de l'enlèvement des déchets Intérieur : 5 à 9 m ² Extérieur : 10 à 25 m ²		3 à 6 m ²
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON			
Suivre le plan de nettoyage et de désinfection. Nettoyer quotidiennement les conteneurs à déchets organiques. Bionettoyer les parois et les équipements.		Liaison froide		Liaison chaude	
OBSERVATIONS					
Dans l'idéal, stocker le matériel de nettoyage dans un local propre. Prévoir des armoires de stockage des produits et du matériel d'entretien si stockage dans le local à poubelle à l'intérieur du bâtiment. Le matériel de nettoyage ne doit jamais toucher le sol, prévoir des fixations murales et/ou étagères.					
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 15/01/2017			

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE					
Zones annexes à la production	L13	Mise à jour :			
		13/03/2017			
Plonge - laverie					
DOCUMENTS RESSOURCES - REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Conception des cuisines en restauration collective - INRS Plan type TG - CHSP 2012					
DESCRIPTIF TECHNIQUE					
Prévoir une plonge pour la grosse batterie de cuisine.					
En fonction de la capacité, prévoir un lave-vaisselle adapté.					
Local qui doit être ventilé et en légère dépression par rapport aux ateliers de production.					
Prévoir des caniveaux avec caillebotis à mailles crantées pour l'évacuation des eaux aux pieds des bacs de lavage et de la machine à laver.					
Prévoir des zones d'égouttage du matériel, des batteries, des ustensiles...					
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		AFFECTATION ET UTILITÉ			
	Ordre d'importance			Site Satellite	
		Cuisine autonome	Cuisine centrale	Maintien en température	Distribution
	Priorité	1	1	1	1
<ul style="list-style-type: none">- La plonge-Laverie est destinée au lavage des instruments (batteries, ustensiles, vaisselles) ayant servi à la préparation, la distribution et la consommation.- Emplacement : proche du retour plateau de la salle de restauration (si CS et CA), du hall de cuisson et du stockage batterie propre.- Prélavage de la vaisselle et des batteries de cuisine.- Lavage manuel ou mécanisé.- Égouttage/séchage .	Regroupement possible	Moins de 20 : voir hall de cuisson 20 - 100 repas : légumerie Plonge batterie, plonge vaisselle, stockage Chariot, échelle		Aucun	Aucun
	Surface minimale	En fonction du volume produit 8 à 20 m² En fonction des regroupements	En fonction du volume produit 8 à 20 m² En fonction des regroupements	6 à 15 m²	
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON			
Bionettoyage du lave-vaisselle, de la plonge. Bionettoyage des plans de travail. Bionettoyage des étagères d'égouttage. Bionettoyage des sols et siphons.	Liaison froide		Liaison chaude		
	-		-		
OBSERVATIONS					
De préférence, prévoir un local dédié au rangement de la batterie de cuisine et des ustensiles. Le cas échéant des placards fermés pour le stockage de la batterie de cuisine ou des étagères mais prévoir un moyen pour protéger le matériel des nuisibles. Les circulations doivent être suffisamment grandes pour permettre la circulation des équipements de manutention (chariot, échelle).					
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 15/01/2017			

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																									
Zones annexes à la production	L14	Mise à jour : 26/06/2017																							
Stockage - batterie - ustensiles - chariots																									
DOCUMENT RESSOURCE / REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																							
<p>Conception des cuisines en restauration collective - INRS</p> <p>Photo : cuisine centrale Pirae</p> <p>Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru, modifié par l'arrêté n° 1751/CM du 14 octobre 2009</p>																									
<p>DESCRIPTIF TECHNIQUE</p> <p>Local destiné à stocker la batterie de cuisine, éventuellement les chariots et échelles de transport.</p> <p>Local ouvert sur le hall de cuisson et la plonge, murs étanches, sol lavable à l'eau avec siphon d'évacuation au sol.</p> <p>Prévoir des étagères de rangement démontables et des crochets de fixation.</p> <p>Le matériel ne doit jamais toucher le sol : hauteur étagère minimum à 30 cm du sol pour le lavage.</p> <p>Prévoir des barres de fixation pour les ustensiles, face retournée.</p>																									
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT					<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Ordre d'importance</th> <th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITÉ</th> </tr> <tr> <th>Cuisine autonome</th> <th>Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site satellite</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th>Maintien en température</th> <th>Distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ				Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite					Maintien en température	Distribution	Priorité	1	1	1	1
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ																								
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite																						
			Maintien en température	Distribution																					
Priorité	1	1	1	1																					
<p>Toujours positionner la batterie de cuisine retournée pour éviter le dépôt des poussières et pour évacuer l'eau d'égouttage.</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Hall de cuisson stockage matériel de nettoyage. vaisselle/batterie</th> <th>Laverie espace de distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Regroupement possible</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Surface minimale</td> <td>5 à 10 m²</td> <td>1 à 5 m²</td> </tr> </tbody> </table>			Hall de cuisson stockage matériel de nettoyage. vaisselle/batterie	Laverie espace de distribution	Regroupement possible			Surface minimale	5 à 10 m ²	1 à 5 m ²													
	Hall de cuisson stockage matériel de nettoyage. vaisselle/batterie	Laverie espace de distribution																							
Regroupement possible																									
Surface minimale	5 à 10 m ²	1 à 5 m ²																							
<p>ENTRETIEN LOCAL/ZONE</p> <p>Suivre le plan de nettoyage et de désinfection.</p> <p>Entretien régulier des plateaux des étagères.</p>		<p>BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Liaison froide</th> <th>Liaison chaude</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			Liaison froide	Liaison chaude	-	-																	
Liaison froide	Liaison chaude																								
-	-																								
OBSERVATIONS																									
<p>La surface dépend de la capacité de l'établissement, du nombre et de la taille des batteries de cuisine, de la quantité de vaisselle et des chariots de manutention.</p> <p>Dans les petites cuisines, possibilité de regroupement avec le hall de cuisson.</p> <p>Local non obligatoire mais fortement recommandé.</p> <p>Prévoir un autre local de stockage, muni de placards fermés, pour les pièces de vaisselle. Local dans lequel sera également stocké le matériel neuf ainsi que les plateaux repas s'il existe un self sur place.</p>																									
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 23/12/2016																							

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE						
Zones annexes à la production	L15	Mise à jour : 26/06/2017				
Zone de préparation commande						
DOCUMENTS RESSOURCES-REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION				
<p>Conception des cuisines en restauration collective - INRS</p> <p>Photo : cuisine centrale Pirae</p> <p>Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru, modifié par l'arrêté n° 1751/CM du 14 octobre 2009</p>						
DESCRIPTIF TECHNIQUE		AFFECTATION ET UTILITÉ				
<p>Local destiné à la préparation des commandes avant envoi sur les sites satellites.</p> <p>Ce local donne directement sur l'aire d'expédition.</p> <p>Local muni d'une aération suffisante et éclairée.</p> <p>Parois et sol lavables avec évacuation d'eau au sol.</p> <p>Local destiné à allotir les produits finis avant expédition.</p> <p>Prévoir un plan de travail à proximité.</p>		Ordre d'importance	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite	
					Maintien en température	Distribution
		Priorité	Aucun	1	Aucun	Aucun
Regroupement possible	Hall de cuisson (prévoir une surface adaptée)	Hall de cuisson (prévoir une surface adaptée)	Aucun	Aucun		
	Surface minimale	5 à 20 m²	5 à 20 m²	Aucun	Aucun	
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON				
<p>Local situé face à l'aire d'expédition et de préférence contigu au stockage froid des produits finis.</p> <p>Les produits sont rangés par lot dans des conteneurs isothermes, en fonction de leur destination.</p> <p>Contrôle quantitatif et qualitatif effectué avant l'expédition.</p> <p>Étiquetage pour la traçabilité.</p> <p>Mise en cagette ou bac de transport.</p> <p>Prévoir des rollers pour surélever les conteneurs isothermes.</p>		Liaison froide		Liaison chaude		
		<p>Local réfrigéré avec conteneur isotherme ouvert avant remplissage.</p>		<p>Conteneur isotherme pour le chaud.</p> <p>Attention: prévoir des conteneurs isothermes distincts pour les entrées et desserts froids qui doivent être maintenus froids jusqu'au départ.</p>		
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		OBSERVATIONS				
<p>Suivre le plan de nettoyage et de désinfection.</p> <p>Bionettoyage des équipements de manutention et de transport.</p>		<p>Les conteneurs isothermes avec les préparations froides seront stockés en chambre froide ou sortis au dernier moment avant expédition s'il n'y a pas de chambre froide.</p> <p>Il existe des conteneurs qui produisent du froid ou du chaud et qui permettent d'étaler les livraisons. Le conteneur isotherme est un minimum qualitatif et non une règle.</p>				
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 23/12/2016				

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																				
Zones annexes à la production	L16	Mise à jour :																		
		26/06/2017																		
Aire d'expédition et de réception (conteneurs)																				
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																		
<p>Conception des cuisines en restauration collective - INRS</p> <p>Photo : cuisine centrale Pirae</p> <p>Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru, modifié par l'arrêté n° 1751/CM du 14 octobre 2009</p>																				
DESCRIPTIF TECHNIQUE																				
<p>Aires de stationnement des véhicules de transport des repas vers les sites satellites.</p> <p>Surface en fonction du nombre de repas à expédier.</p> <p>Doit pouvoir faire circuler aisément les différents chariots ou conteneurs isothermes avec des allées de circulation de largeur suffisante.</p> <p>Le sol doit être antidérapant et pourvu d'évacuations aux réseaux d'assainissement.</p> <p>Prévoir pour le retour des chariots une zone de lavage et de désinfection suffisamment dimensionnée.</p> <p>Pour une cuisine centrale, prévoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un dispositif de lavage des camions de livraison, - un dispositif de lavage des conteneurs. 		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Ordre d'importance</th> <th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITÉ</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">Cuisine autonome</th> <th rowspan="2">Cuisine centrale</th> <th colspan="2">Site satellite</th> </tr> <tr> <th>Maintien en température</th> <th>Distribution</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Priorité</td> <td>-</td> <td>1</td> <td colspan="2">1</td> </tr> </tbody> </table>			Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ				Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite		Maintien en température	Distribution	Priorité	-	1	1	
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ																			
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite																	
			Maintien en température	Distribution																
Priorité	-	1	1																	
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT																				
<p>Chargement et déchargement des véhicules de transport.</p> <p>L'idéal serait d'avoir deux aires distinctes, une prévue pour l'envoi et l'autre pour la réception des conteneurs isothermes.</p> <p>Le local de réception des conteneurs doit avoir un système de lavage et d'évacuation au sol pour le lavage des conteneurs.</p> <p>Prévoir de rentrer les conteneurs dans l'ordre de livraison prévu.</p>		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Regroupement possible</th> <th colspan="2">Quai de réception</th> <th rowspan="2">Aire de réception</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Attention : quai mobilisé pour une activité (livraison, expédition, retour)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Surface minimale</td> <td colspan="2">8 à 15 m²</td> <td>3 à 10 m²</td> </tr> </tbody> </table>			Regroupement possible	Quai de réception		Aire de réception	Attention : quai mobilisé pour une activité (livraison, expédition, retour)		Surface minimale	8 à 15 m²		3 à 10 m²						
Regroupement possible	Quai de réception		Aire de réception																	
	Attention : quai mobilisé pour une activité (livraison, expédition, retour)																			
Surface minimale	8 à 15 m²		3 à 10 m²																	
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																		
<p>Suivre le plan de nettoyage et de désinfection.</p> <p>Prévoir une centrale de lavage et des évacuations d'eau au sol.</p> <p>Bionettoyer les équipements à la fin de chaque service (chariots, plan de travail, conteneurs...).</p>		Liaison froide		Liaison chaude																
		Respecter la chaîne du froid.		Respecter la chaîne du chaud. Respecter la chaîne du froid pour les préparations froides.																
OBSERVATIONS																				
<p>Possibilité pour les petites structures de n'avoir qu'une seule aire à l'entrée du bâtiment pour la réception de la marchandise, l'envoi des conteneurs sur les sites satellites et le retour des conteneurs.</p> <p>Attention cependant à l'organisation (réception des marchandises aux heures d'envoi des conteneurs vers les sites satellites).</p>																				
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 23/12/2016																		

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE																																					
Zones clientèle	L17	Mise à jour :																																			
		26/06/2017																																			
Salle de restauration																																					
DOCUMENTS RESSOURCES - REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION																																			
Conception des cuisines en restauration collective - INRS Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale paru, modifié par l'arrêté n° 1751/CM du 14 octobre 2009																																					
DESCRIPTIF TECHNIQUE																																					
<p>Espace destiné à la prise des repas des enfants et des adultes. Choisir un sol antidérapant facile à nettoyer avec évacuation des eaux de lavage. Salle de restauration : dimensions en fonction du flux de clients et du choix du mode de distribution. Choisir du mobilier facile d'entretien (revêtement antitaches) et des chaises ou bancs légers.</p> <p>Confort des convives : Préférer la lumière naturelle, non exposée au soleil. Prévoir une aération suffisante avec des systèmes d'ouverture et de fermeture robustes. Prévoir des brasseurs d'air. Opter pour des solutions d'insonorisation efficaces (absorbeur de bruits).</p>		<table><tr><th rowspan="2">Ordre d'importance</th><th colspan="4">AFFECTATION ET UTILITÉ</th></tr><tr><th>Cuisine autonome</th><th>Cuisine centrale</th><th colspan="2">Site satellite</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><th>Maintien en température</th><th>Distribution</th></tr><tr><td>Priorité</td><td>1</td><td>Aucun</td><td>-</td><td>1</td></tr><tr><td>Regroupement possible</td><td>Aucun</td><td>Aucun</td><td>Aucun</td><td>Aucun</td></tr><tr><td rowspan="2">Surface minimale</td><td colspan="4">1,30 m²/convive adulte 1 m²/convive enfant</td></tr><tr><td colspan="4">Couloirs de circulation : 0,8 m pour une personne sans charge 1,20 m pour une circulation à sens unique 2 m pour une circulation à double sens</td></tr></table>			Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ				Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite					Maintien en température	Distribution	Priorité	1	Aucun	-	1	Regroupement possible	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Surface minimale	1,30 m²/convive adulte 1 m²/convive enfant				Couloirs de circulation : 0,8 m pour une personne sans charge 1,20 m pour une circulation à sens unique 2 m pour une circulation à double sens			
Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ																																				
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Site satellite																																		
			Maintien en température	Distribution																																	
Priorité	1	Aucun	-	1																																	
Regroupement possible	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun																																	
Surface minimale	1,30 m²/convive adulte 1 m²/convive enfant																																				
	Couloirs de circulation : 0,8 m pour une personne sans charge 1,20 m pour une circulation à sens unique 2 m pour une circulation à double sens																																				
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT																																					
<p>Emplacement : en bout de production, après le hall de cuisson et contigu à la plonge. Possibilité de service à table (cf photo) : espace de circulation à prévoir pour les chariots. Attention aux mouches, prévoir un plan de lutte contre les nuisibles (exemple : cloches). Possibilité de service en self (cf self distribution) : espace de circulation moins important. Prévoir un espace pour la prise de repas des adultes (personnel et enseignants). Prévoir des éviers à l'entrée avec une hauteur adéquate pour le lavage des mains des enfants. Prévoir une salle d'eau avec accès direct pour les enfants.</p>																																					
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON																																			
<p>Suivre le plan de nettoyage et de désinfection. Bionettoyer les tables et au besoin les chaises. Nettoyer le sol et les siphons. Prévoir un entretien périodique des surfaces verticales (murs, vitres, huisserie)</p>	Liaison froide		Liaison chaude																																		
	<p>Sortir les plats 10 minutes avant la prise du repas pour un service à table.</p>		<p>Sortir les plats 10 min avant la prise du repas</p>																																		
OBSERVATIONS																																					
<p>La surface est fonction du mode de distribution et du nombre de service par repas. Préférer des fenêtres coulissantes plutôt que des jalousies pour faciliter l'entretien des vitres. Prévoir un plan de lutte contre les nuisibles.</p>																																					
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 23/12/2016																																			

Zones clientèle

L18

Mise à jour :

12/06/2017

Self de distribution

DOCUMENTS RESSOURCES / REFERENCES

Conception des lieux et des situations de travail- INRS
 Les activités de mise en propreté et services associés - INRS
 Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animales

DESCRIPTIF TECHNIQUE

Le self est destiné à stocker et à maintenir les préparations chaudes et froides à température avant de les servir aux clients.

Mobilier en inox équipé de stockage froid et chaud en linéaire.

Équipement fixe non mobile, résistant à l'eau, à la corrosion et étanche électriquement.

Angles arrondis pour éviter les blessures.

Le sol doit être lavable et disposer d'évacuation d'eau.

PHOTO - ILLUSTRATION



AFFECTATION ET UTILITÉ

Ordre d'importance	Site satellite			
	Cuisine autonome	Cuisine centrale	Remise en température	Distribution
Priorité	1	Aucun	1	1 si SELF
Regroupement possible	-	-	Stockage plat chaud(en fonction de la quantité)	Stockage plat froid (en fonction de la quantité)
Surface minimale	5 à 15 m ²	aucun	Dispositif de maintien en température	5 à 15 m ²

EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT

En bout de chaîne de production à l'entrée de la salle de restauration.
 - Maintien en température (chaud et froid)
 - Distribution des repas sur plateau
 Les clients progressent le long de la ligne de self avec leur plateau.
 Prévoir des plans de travail pour le dressage des préparations (entrées).
 Prévoir des étagères de rangement pour la vaisselle et le matériel.

ENTRETIEN LOCAL/ZONE

Suivre le plan de nettoyage et de désinfection.
 Bionettoyer avant et après chaque service.
 Bien insister sur les coins et les parties basses du self.
 Assurer une maintenance régulière des appareils.
 Point d'eau à proximité.

BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON

Liaison chaude

Prévoir des armoires froides de stockage (positives et négatives) en fonction des quantités servies.
 Prévoir des appareils de remise en température (four mixte).
 Une fois réchauffés, les plats doivent être consommés dans l'heure.
 Remise en température : + 65 °C < 1h
 Refroidissement rapide : + 10 °C < 2h


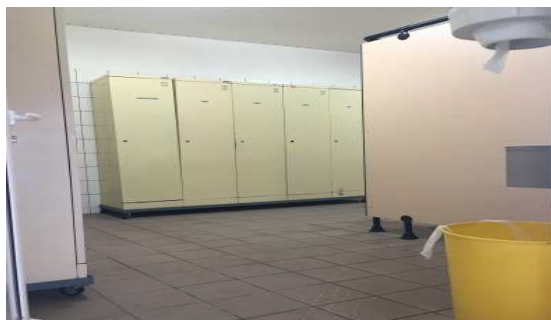
Liaison froide



OBSERVATIONS



Self non nécessaire si service à table.
 Prévoir une plonge vaisselle pour les retours plateaux après le self.
 Prévoir des armoires froides positives et négatives pour la mise en attente des préparations froides ou surgelées.
 Bain-marie et enceinte de réfrigération à mettre en marche bien avant la livraison des repas.

RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN

Date de création : 12/06/2017

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE						
Zone logistique pour le personnel	L19	Mise à jour :				
		09/05/2017				
Vestiaires et sanitaires						
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION				
Conception des lieux et des situations de travail- INRS Les activités de mise en propreté et services associés - INRS Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l’inspection des denrées alimentaires d’origine animale						
DESCRIPTIF TECHNIQUE						
<p>* Vestiaires : local où le personnel échange une tenue de ville par une tenue professionnelle.</p> <p>* Sanitaires : local où se situe les toilettes (douche et lavabo).</p> <p>Le nombre de salariés a une influence sur l'organisation et l'implantation de ces locaux.</p>						
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		Ordre d'importance	AFFECTATION ET UTILITÉ			
			Cuisine Autonome	Cuisine centrale	Site satellite	
				Remise en température	Distribution	
		Priorité	1	1	1	1
<p>* Vestiaires :</p> <p>Respecter la marche en avant : une entrée depuis l'extérieur et une sortie dans la zone de travail.</p> <p>Des vestiaires aérés avec des armoires et des bancs (pour s'asseoir).</p> <p>Prévoir des cabines individuelles pour les douches.</p> <p>Prévoir des armoires de vestiaires à toit en pente.</p> <p>Prévoir des armoires munies d'espaces séparés pour la tenue de ville et la tenue professionnelle.</p> <p>* Sanitaires :</p> <p>Ne doit pas s'ouvrir directement sur les locaux où sont stockées ou manipulées des denrées.</p> <p>Toilettes hommes et femmes obligatoirement séparées (Code du travail).</p> <p>Prévoir un dispositif de ventilation pour aérer le local.</p> <p>Présence de lave-mains à commande non manuelle, de distributeurs à savon et d'essuie-mains à usage unique.</p>		Regroupement possible	Pas de regroupement possible : ces locaux doivent être indépendants des autres zones pour éviter toutes contaminations.			
		Surface minimale	1 cabine de douche pour 6 personnes 1 WC pour 10 femmes 1 WC et 1 urinoir pour 10 hommes 1 lavabo pour 5 personnes			
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON				
Le sol doit être carrelé avec une pente de 2 % dirigée vers un siphon relié au système d'évacuation des eaux usées. Les matériaux du local, du mobilier et des équipements doivent être faciles à entretenir et imputrescibles. Bas des portes des WC surélevé à 15 cm du sol.		Liaison froide		Liaison chaude		
OBSERVATIONS						
Si présence d'un salarié en situation d'handicape, prévoir les surfaces nécessaires (2 m² par personne).						
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN			Date de création : 23/03/2017			

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE						
Zone logistique pour le personnel	L20	Mise à jour :	10/07/2017			
Salle à manger du personnel/Salle de réunion						
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION				
<p>Conception des lieux et des situations de travail - INRS</p> <p>Les activités de mise en propreté et services associés - INRS</p> <p>Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale</p>						
DESCRIPTIF TECHNIQUE		AFFECTATION ET UTILITÉ				
<p>La salle à manger du personnel est un local permettant au personnel de se restaurer et de se détendre agréablement pendant les pauses ponctuant le temps de travail.</p>		Ordre d'importance	Site satellite			
			Cuisine Autonome	Cuisine centrale	Remise en température	Distribution
		Priorité	1	1	1	1
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		Regroupement possible	En cuisine satellite et cuisine autonome, possibilité de se restaurer dans la salle des rationnaires. Peut également servir de salle de réunion en fonction de la taille de l'unité de production.			
<ul style="list-style-type: none"> * Implantation à l'intérieur de la structure avec vue sur le lieu de travail et sur l'extérieur. Proche des sanitaires et des vestiaires. * Prévoir un réfrigérateur et un four micro-ondes. * Prévoir un distributeur de boissons froides et chaudes. * Prévoir une fontaine d'eau potable. * Prévoir une poubelle. * Prévoir du mobilier (tables, chaises). * Prévoir un point d'eau et un plan de travail. 		Surface minimale	<p>Accueil de 10 % des effectifs.</p> <p>Prévoir 2 m² par personne.</p>			
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON				
<p>Le sol doit être carrelé avec une pente de 2 % dirigée vers un syphon relié au système d'évacuation des eaux usées.</p>		Liaison froide		Liaison chaude		
OBSERVATIONS						
<p>Décoration : couleurs chaudes pour le sol et le plafond, éclairage au-dessus de la table et des plantes vertes. Prévoir un téléphone.</p> <p>Les repas apportés ne doivent pas se trouver ailleurs que dans le réfrigérateur spécifique du personnel ou stockés dans le collectif mais bien identifiés et à part.</p>						
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN			Date de création : 23/03/2017			

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE					
Zone logistique pour le personnel	L21	Mise à jour :	10/07/2017		
Bureau du chef / du second - Bureau du magasinier					
DOCUMENTS RESSOURCES - REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
<p>Conception des lieux et des situations de travail- INRS</p> <p>Les activités de mise en propreté et services associés - INRS</p> <p>Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale</p>					
DESCRIPTIF TECHNIQUE		AFFECTATION ET UTILITÉ			
<p>* Bureau du chef/du second : local de gestion administrative pour le fonctionnement de la structure.</p> <p>* Magasinier : contrôle toutes les entrées et les sorties des marchandises.</p>		Ordre d'importance	Site satellite		
			Cuisine autonome	Cuisine centrale	Remise en température
		Priorité	1 (pour les 2)	1 de chaque	1 Facultatif
EMPLACEMENT - FONCTIONNEMENT		Regroupement possible	Les deux bureaux peuvent être fusionnés en fonction de la taille de l'unité de production.		
<p>* Bureau du chef / du second :</p> <p>Se situe près de la zone de production des marchandises. Il a également une vue sur l'extérieur de l'établissement. Possède tous les équipements nécessaires au bon fonctionnement de la structure (ordinateur, téléphone...).</p> <p>* Bureau du magasinier :</p> <p>Se situe près du hall de réception. Contrôle les marchandises à l'arrivée et les enregistre.</p>		Surface minimale	<p>Bureau du chef/du second : 10 m²</p> <p>Magasinier : 10 m²</p>		
ENTRETIEN LOCAL/ZONE		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON CHOIX DE LIAISON			
Entretien des locaux journalier en respect des usages habituels.		Liaison froide		Liaison chaude	
		-			
OBSERVATIONS					
<p>Prévoir le mobilier nécessaire et adapté dans chaque local, facile à déplacer et lavable.</p> <p>Prévoir la climatisation dans chaque local.</p>					
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Date de création : 23/03/2017			

Le guide vous propose des plans par type de structure : cuisine autonome, cuisine centrale et cuisine satellite pour tenir compte de l'organisation des flux des personnes et des denrées dans chaque zone. Ces documents doivent ensuite être transposés aux spécificités de chaque commune. Ils ne peuvent être utilisés en l'état.



Plan schématique cuisine

Plan 1a

Mise à jour :

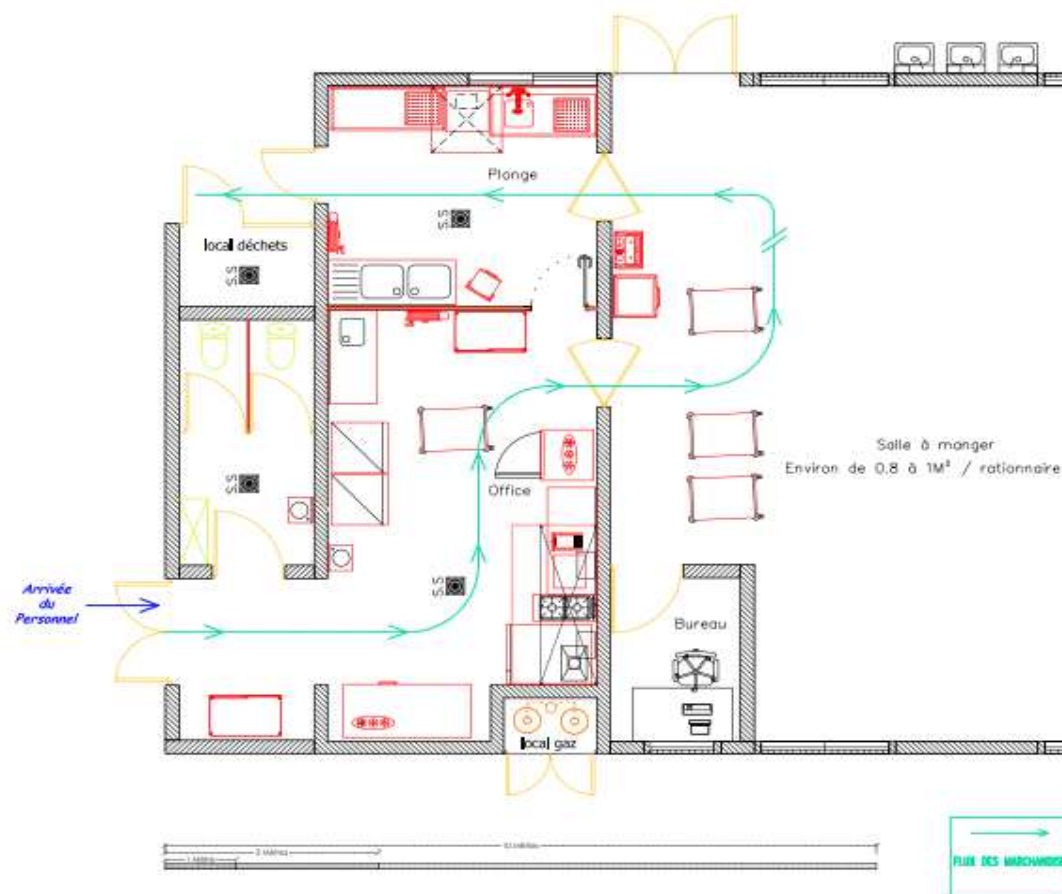
18/07/2017

CUISINE AUTONOME**Type de cuisine :**

Petite cuisine autonome

Taille :

De 0 à 50 rationnaires

**OBSERVATIONS**

Configuration d'une cuisine type en liaison chaude, en secteur îles éloignées. Capacité de stockage moyenne : 10 à 15 jours.
 Si la commune opte pour une liaison froide, les plans et les équipements devront faire l'objet d'une étude spécifique.
 Le conditionnement des denrées est dressé en bacs collectifs.

RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO

Date de création : 27/03/2017

Plan schématique cuisine

Plan 1b

Mise à jour :

18/07/2017

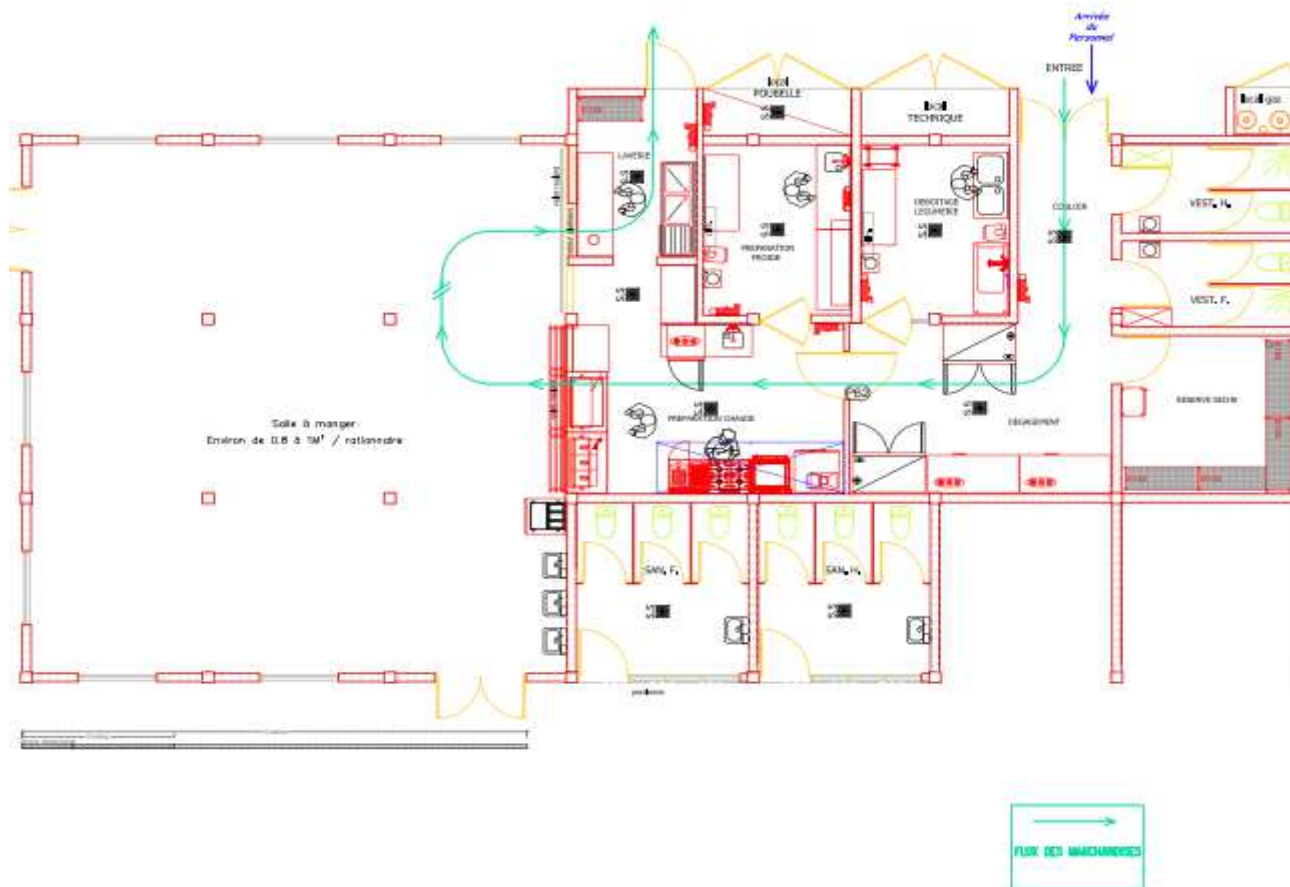
CUISINE AUTONOME

Type de cuisine :

Moyennene cuisine autonome

Taille :

De 50 à 200 rationnaires



OBSERVATIONS

Configuration d'une cuisine type en liaison chaude, en secteur îles éloignées. Capacité de stockage moyenne : 10 à 15 jours.

Si la commune opte pour une liaison froide, les plans et les équipements devront faire l'objet d'une étude spécifique.

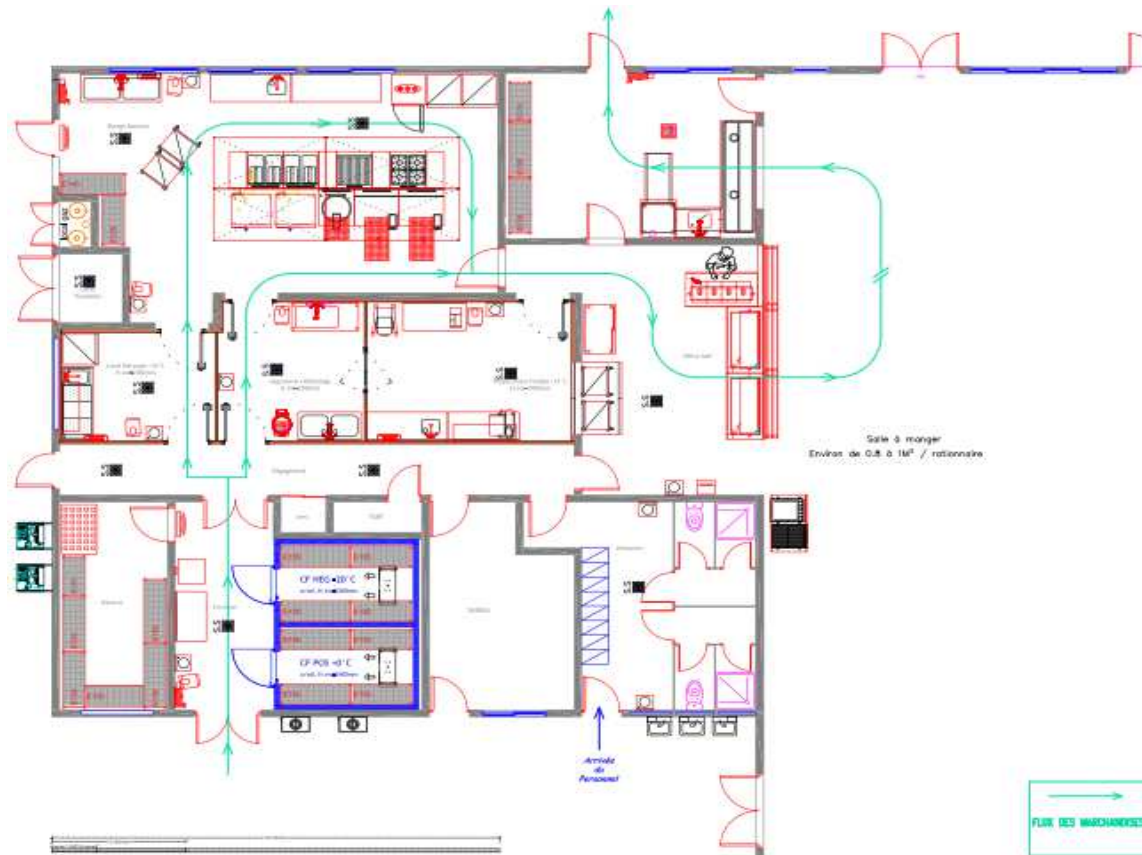
Le conditionnement des denrées est dressé en bacs collectifs.

Un écran de cantonnement doit être installé au-dessus de la rampe de distribution, ainsi qu'un volet roulant qui sépare entièrement la zone cuisine et distribution, de la salle à manger.

RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO


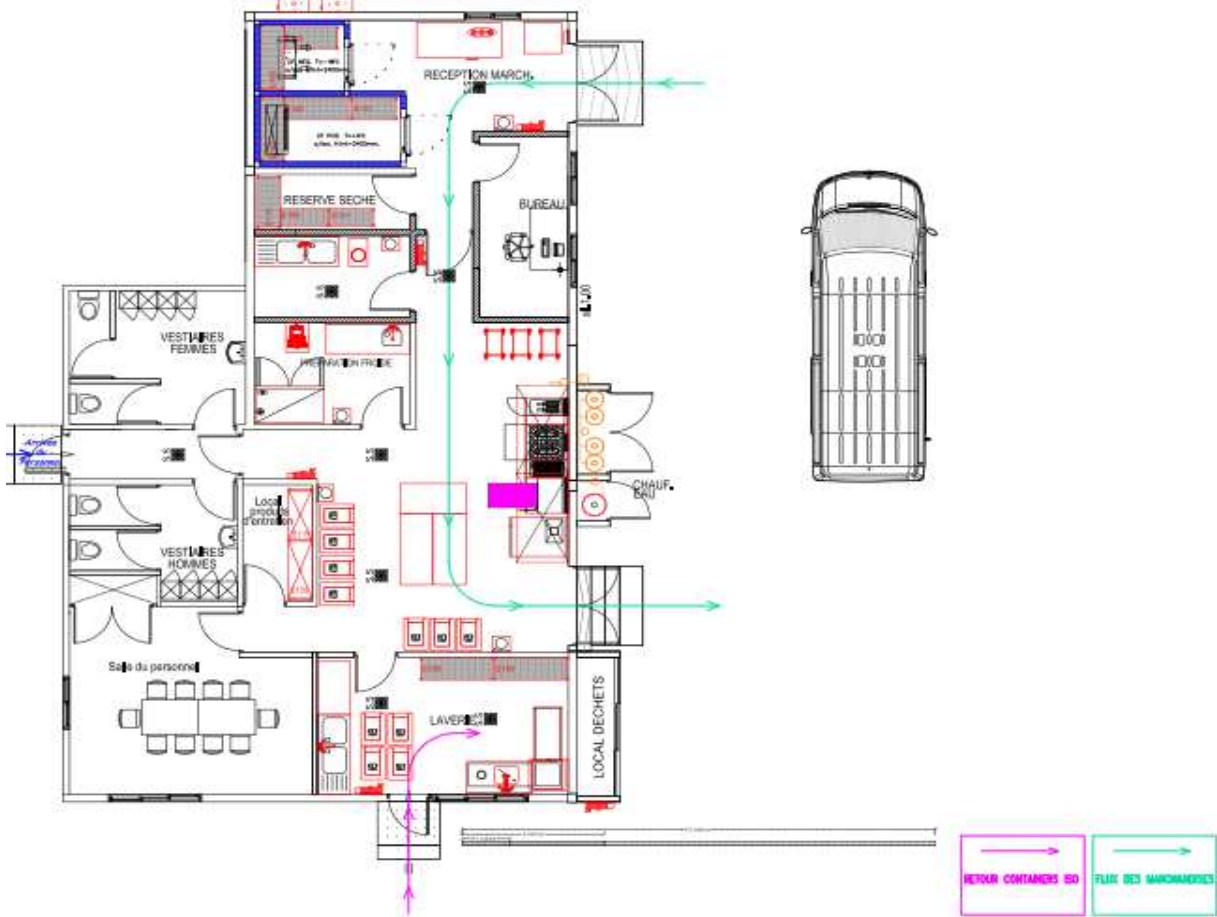
Date de création : 28/03/2017

+ de 200 rationnaires



Configuration d'une cuisine type en liaison chaude, en secteur îles éloignées. Capacité de stockage moyenne : 10 à 15 jours.
Si la commune opte pour une liaison froide, les plans et les équipements devront faire l'objet d'une étude spécifique.
Le conditionnement des denrées est dressé en bacs collectifs.
Un écran de cantonnement doit être installé au-dessus de la rampe de distribution, ainsi qu'un volet roulant qui sépare entièrement la zone cuisine et distribution, de la salle à manger.

Date de création : 29/03/2017

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE			
Plan schématique cuisine	Plan 2a	Mise à jour : 28/07/2017	
CUISINE CENTRALE			
Type de cuisine :	Petite cuisine centrale	Taille :	< 500 rationnaires
			
OBSERVATIONS			
<p>Configuration d'une cuisine type en liaison chaude, en secteur îles éloignées. Capacité de stockage moyenne : 10 à 15 jours.</p> <p>Si la commune opte pour une liaison froide, les plans et les équipements devront faire l'objet d'une étude spécifique.</p> <p>Le conditionnement des denrées est dressé en bacs collectifs.</p>			
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création : 30/03/2017	

Plan schématique cuisine

Plan 2b

Mise à jour :

18/07/2017

CUISINE CENTRALE

Type de cuisine :

Moyenne cuisine centrale

Taille :

De 500 à 1500 rationnaires



OBSERVATIONS

Configuration d'une cuisine type en liaison chaude, en secteur îles éloignées. Capacité de stockage moyenne : 10 à 15 jours.

Si la commune opte pour une liaison froide, les plans et les équipements devront faire l'objet d'une étude spécifique.

Le conditionnement des denrées est dressé en bacs collectifs.

RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO

Date de création : 30/03/2017

Plan schématique cuisine

Plan 2c

Mise à jour :

28/07/2017

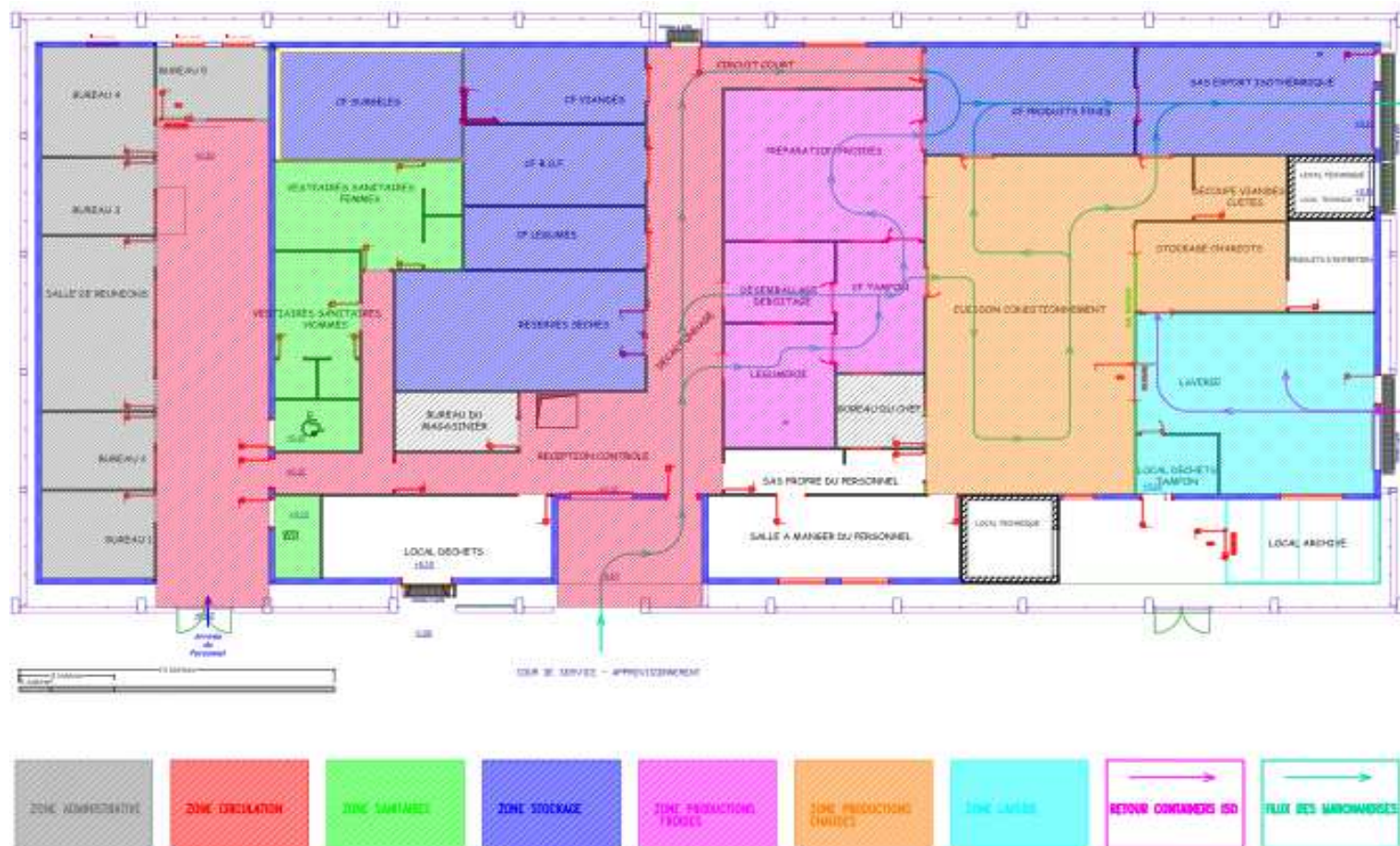
CUISINE CENTRALE

Type de cuisine :

Grande cuisine centrale

Taille :

> à 1500 rationnaires



OBSERVATIONS

Configuration d'une cuisine type en liaison chaude, en secteur îles éloignées. Capacité de stockage moyenne : 10 à 15 jours.

Si la commune opte pour une liaison froide, les plans et les équipements devront faire l'objet d'une étude spécifique.

Le conditionnement des denrées est dressé en bacs collectifs.

RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO

Date de création : 30/03/2017

Plan schématique cuisine

Plan 3a

Mise à jour :
18/07/17

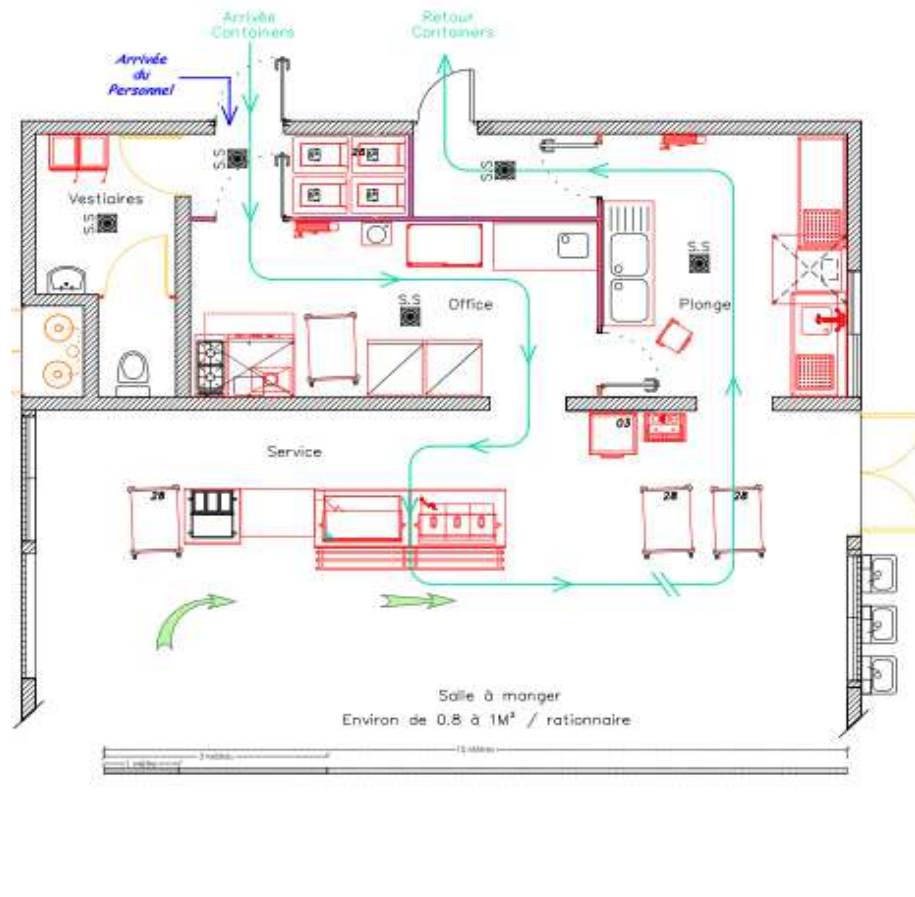
CUISINE SATELLITE

Type de cuisine :

Petite cuisine satellite

Taille :

De 0 à 100 rationnaires



OBSERVATIONS


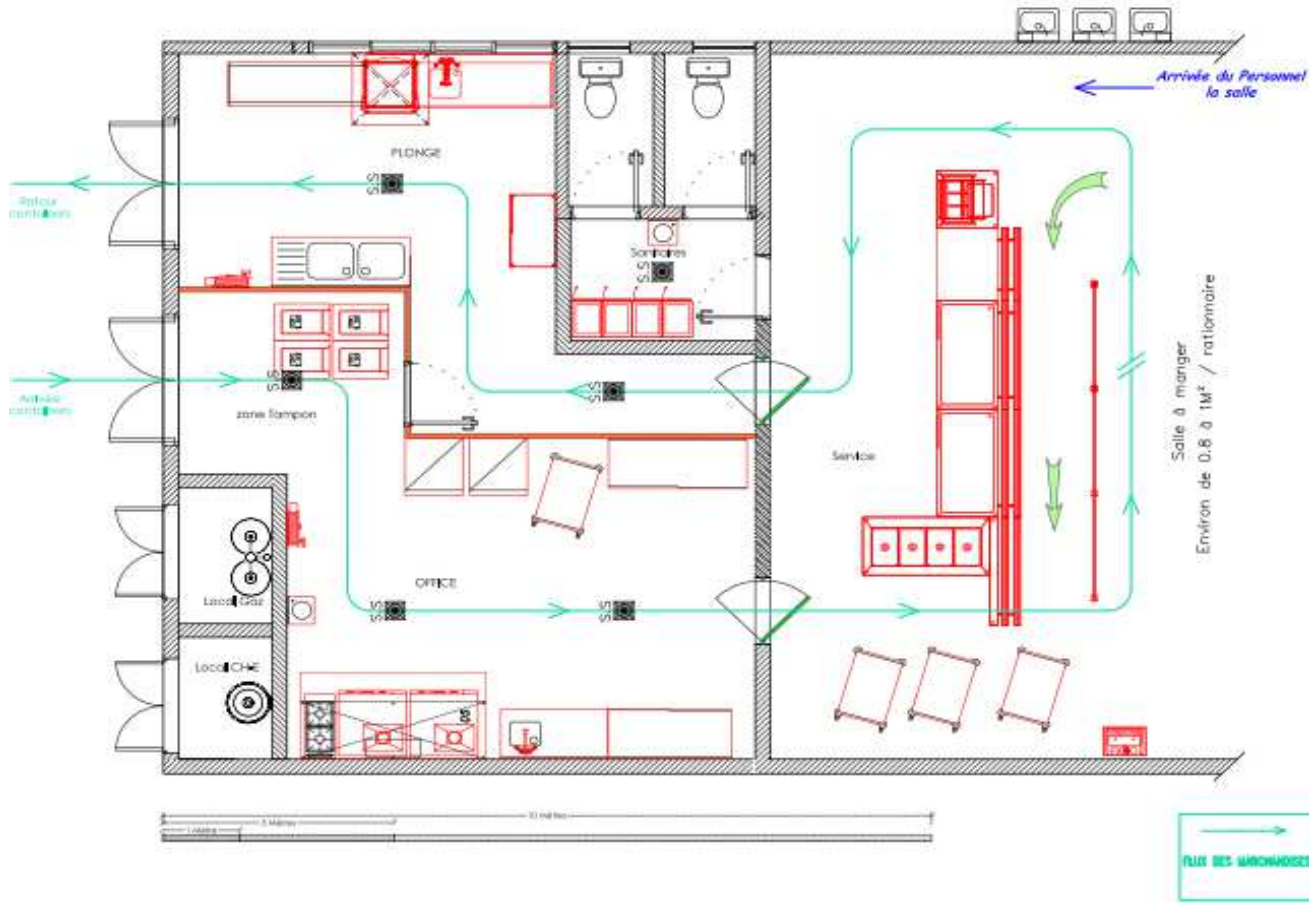
Configuration d'une cuisine type en liaison chaude, en secteur îles éloignées.

Si la commune opte pour une liaison froide, les plans et les équipements devront faire l'objet d'une étude spécifique.

Le conditionnement des denrées est dressé en bacs collectifs.

RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO

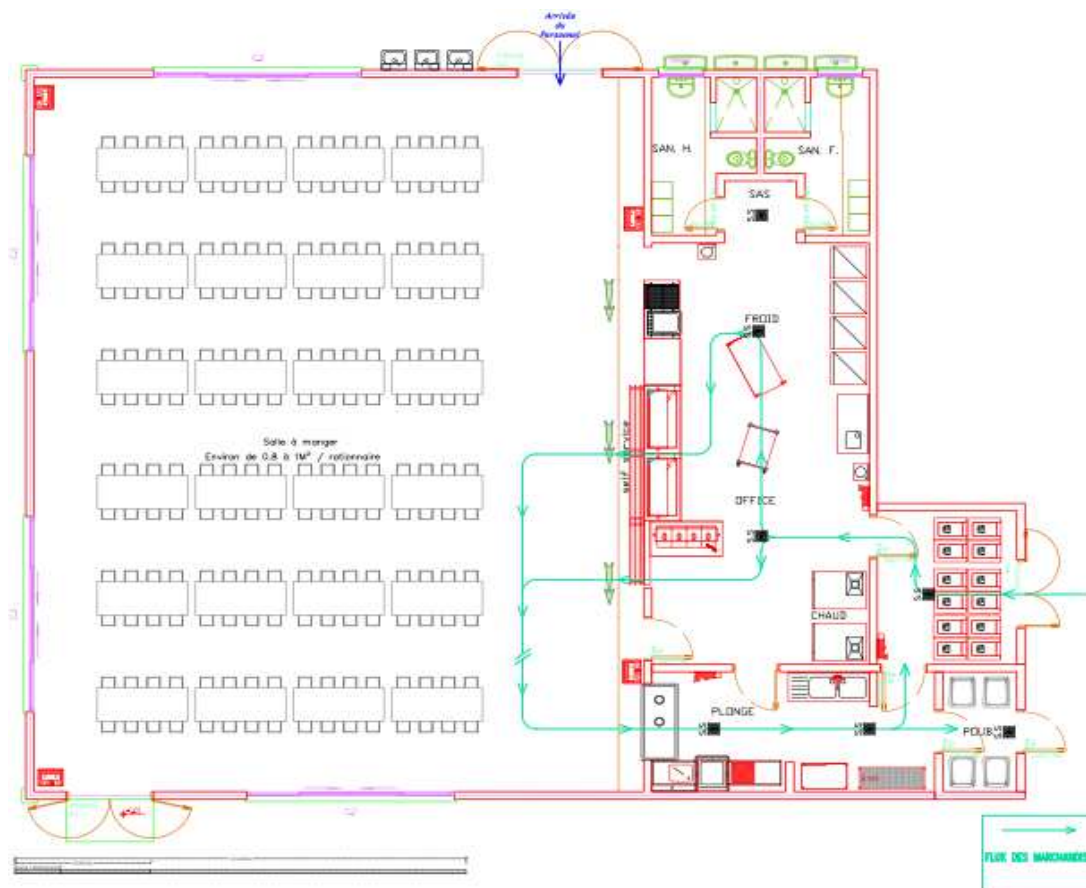
Date de création : 30/03/2017

FICHE TECHNIQUE LOCAUX RESTAURATION SCOLAIRE			
Plan schématique cuisine	Plan 3b	Mise à jour :	
		18/07/2017	
CUISINE SATELLITE			
Type de cuisine :	Moyenne cuisine satellite	Taille :	de 100 à 300 rationnaires
			
OBSERVATIONS			
<p>Configuration d'une cuisine type en liaison chaude, en secteur îles éloignées.</p> <p>Si la commune opte pour une liaison froide, les plans et les équipements devront faire l'objet d'une étude spécifique.</p> <p>Le conditionnement des denrées est dressé en bacs collectifs.</p>			
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création : 30/03/2017	

Type de cuisine :

Taille :

> à 300 rationnaires



Un écran de cantonnement doit être installé au-dessus de la rampe de distribution, ainsi qu'un volet roulant qui sépare entièrement la zone cuisine et distribution, de la salle à manger.

Date de création : 30/03/2017

LA RESTAURATION SCOLAIRE
DU 1^{er} DEGRÉ EN
POLYNÉSIE FRANÇAISE
**GUIDE PRATIQUE SUR
LES LOCAUX**