

UNIVERSITE DE MONTPELLIER I

FACULTE DE MEDECINE

Montpellier

Professeur Jean Lorient

ANNEE 2003-2004

MEMOIRE

pour la délivrance du

DIPLOME D'ETUDES SPECIALISEES DE MEDECINE DU TRAVAIL

GUIDE DE VISITE D'ENTREPRISE DE RESTAURATION

Présenté par

Dr Jean-Luc DAJON

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

I. LES METIERS DE LA RESTAURATION : APPROCHE GLOBALE	2
I.1 Les différents types de restauration	2
I.1.1 La restauration en général	2
I.1.2 Le métier de la restauration collective	2
I.2 Le cadre juridique	3
I.2.1 Les fondements juridiques français : le code rural, le code de la consommation et le code de la santé publique	3
I.2.2 Les textes de référence sur la restauration collective proprement dite	4
I.3 La méthode HACCP	6
I.3.1 Les quatre principes	6
I.3.2 La méthode	7
I.3.3 Le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective	9
I.4 Données statistiques et économiques	9
I.4.1 Les effectifs	9
I.4.2 Un secteur pourvoyeur d'emploi	10
I.4.3 Qualification et qualité de travail	11
II METIERS DE LA RESTAURATION ET SANTE	13
II.1 Les risques professionnels	13
II.1.1 Maladies professionnelles et accidents de travail dans la restauration	13
II.1.2 Les facteurs de risques : contraintes et nuisances	16
II.2 Rôle du médecin du travail	18
II.2.1 Les visites médicales	18
II.2.2 L'action en milieu de travail	19
II.3 Obligations de l'employeur	21
II.3.1 Les dispositions anciennes	21
II.3.2 Les nouvelles obligations	22
III LE GUIDE DE VISITE D'ENTREPRISE DE RESTAURATION	23
III.1 Le guide de visite d'entreprise de restauration 1991	23
III.2 Conception et méthode d'utilisation du guide de visite d'entreprise de restauration 2004	24
III.2.1 Caractéristiques générales des locaux et du personnel	25
III.2.1.1 Les locaux	25
III.2.1.2 Le personnel	25
III.2.2 La visite des locaux	27

III.2.2.1 Les trois principes fondamentaux	27
III.2.2.2 Réception des denrées	28
III.2.2.3 Réserves et stockages	30
III.2.2.3.1 Réserves de denrées non périssables	30
III.2.2.3.2 Réserves en froid positif	30
III.2.2.3.3 Réserves en froid négatif	32
III.2.2.4 Légumerie et déballage	33
III.2.2.5 Préparation froide	33
III.2.2.5.1 Hors-d'oeuvres	33
III.2.2.5.2 Boucherie	34
III.2.2.5.3 Poissonnerie	35
III.2.2.5.4 Pâtisserie	35
III.2.2.6 Préparation chaude	35
III.2.2.7 Zone de distribution	38
III.2.2.8 Laverie	39
III.2.2.9 Bureau du gestionnaire	40
III.2.2.10 Réfectoire, sanitaires et vestiaires du personnel	40
III.2.2.10.1 Réfectoire	40
III.2.2.10.2 Les cabinets d'aisances	41
III.2.2.10.3 Les vestiaires	41
III.2.2.11 Local à poubelles	42
III.2.3 Informations complémentaires	43
III.2.3.1 Contrôles bactériologiques	44
III.2.3.2 Hygiène du personnel	48
III.2.3.3 Eaux usées et nettoyage-désinfection	51
III.2.3.4 Ergonomie, gestes et postures	52
III.2.3.5 Sécurité du personnel et prévention du risque incendie	55
III.2.3.6 Sécurité et conformité du matériel et des équipements	56
III.2.3.6.1 Matériels	56
III.2.3.6.2 Eclairage	57
III.2.3.6.3 Matériaux	58
III.2.3.6.4 Ventilation	59
CONCLUSION	60
BIBLIOGRAPHIE	63
ANNEXES	

INTRODUCTION

Un groupe de médecins du travail du Service Inter-Professionnel de Médecine du Travail du Pays d'Aix (SIMTPA) publiait en 1991 un guide méthodologique de visite d'entreprises de restauration. Les médecins du travail chargés de la surveillance de salariés exerçant dans ce secteur d'activité disposaient ainsi, pour accomplir leur mission de conseil et de contrôle, d'un outil leur permettant de suivre une procédure de visite guidée.

Treize ans plus tard, il nous a semblé intéressant de faire une mise à jour de ce guide à la lumière des nouvelles normes et réglementations qui ont fait évoluer aussi bien les métiers de bouche que celui de médecin de Santé au Travail.

Pour mener à bien cette actualisation, nous avons effectué des recherches bibliographiques destinées à appréhender les différents aspects du métier de restaurateur qu'il nous fallait prendre en compte : situation démographique, postes de travail, données socio-économiques, nouvelles normes et directives dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité.

Par ailleurs, afin d'évaluer l'utilisation pratique du guide, nous avons visité quatre restaurants à Perpignan, l'un gastronomique, les trois autres de type collectif. Notre choix s'est porté sur des établissements réputés pour leurs compétences et leur capacité avérée à utiliser les techniques qualité les plus performantes. Les procédés qu'ils mettent en œuvre en font des modèles de référence dont nous nous sommes servi pour enrichir notre questionnaire. Les observations des gestionnaires et des cuisiniers que nous y avons rencontrés et l'expérience acquise par l'un des médecins du groupe de travail de 1991 partageant maintenant notre activité au sein du Service Service Inter-professionnel de Santé au Travail de Perpignan, nous ont permis de suivre et d'adapter le cheminement du guide original.

I. LES METIERS DE LA RESTAURATION : APPROCHE GLOBALE

I.1 LES DIFFERENTS TYPES DE RESTAURATIONS

I.1.1 La restauration en général

Le métier de la restauration se divise schématiquement en deux groupes.

D'une part, la restauration commerciale traditionnelle qui s'est élargie ces dernières années de la cuisine traditionnelle, gastronomique ou non, à une restauration spécialisée et souvent standardisée, qui englobe notamment les chaînes nationales de restaurants, les établissements de restauration rapide ou encore les pizzerias.

D'autre part, la restauration collective à but lucratif ou non lucratif qui a pris un essor considérable en particulier du fait du développement de la restauration d'entreprise.

I.1.2 Le métier de la restauration collective

L'expression "restauration collective" désigne toutes les activités relevant des codes d'activité NAF 55.5 A et C de l'INSEE, exercées à titre principal sous les libellés de cantines et restaurants sous contrat. Il s'agit de préparer et de fournir des repas et toutes les prestations qui y sont associées, à des personnes se trouvant, que ce soit dans le cadre de leur travail ou de leur vie personnelle, au sein de collectivités publiques ou privées. Les secteurs concernés sont variés et recouvrent l'entreprise, l'administration, l'enseignement, les milieux hospitaliers, les foyers, les résidences pour personnes âgées et les maisons de retraite.

Ces restaurants sont gérés par leur collectivité d'appartenance ou par des organisations associatives et fonctionnent avec leur propre personnel ou bien ils sont confiés à des sociétés de restauration collective pouvant appartenir à des chaînes. Celles-ci se sont implantées progressivement de telle sorte que trois groupes opérant au niveau mondial regroupent en France les trois quarts des effectifs des sociétés de restauration collective avec près de 15 000 salariés chacun. La restauration collective produit environ 65 % des repas servis sur le territoire métropolitain.

Le monde du travail est fortement concerné par la restauration sociale. En effet, de nombreux salariés prennent leurs repas à proximité de l'entreprise ou même directement sur leur lieu de travail.

I.2 LE CADRE JURIDIQUE

I.2.1 Les fondements juridiques français : le code rural, le code de la consommation et le code de la santé publique

Trois ministères, chargés respectivement de l'agriculture, de la consommation et de la santé, interviennent dans la gestion du risque alimentaire.

Le code rural (Art. L. 231-1 à 231-3) pose les principes de l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation. Le code de la consommation, livre II, fixe les dispositions concernant la conformité et la sécurité des produits et services. Il s'applique notamment aux produits alimentaires et à la restauration collective. Le code de la Santé publique, livre I, pose les principes de la potabilité de l'eau.

Ces trois codes ont été traduits en décrets. Le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 établit notamment les règles générales d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant des denrées animales ou d'origine animale. Le décret n° 89/3 du 3 janvier 1989 est relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles. Enfin le décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine - à l'exclusion des denrées animales ou d'origine animale et des eaux destinées à la consommation humaine - s'applique principalement aux produits végétaux et d'origine végétale.

Des arrêtés relatifs aux produits à base de viande ou végétaux prêts à l'emploi, dits "de IVème gamme", ou aux secteurs d'activités, dont la restauration collective, ont été pris en application de ces décrets. Ils décrivent les résultats à atteindre mais aussi certains moyens à mettre en oeuvre.

1.2.2 Les textes de référence sur la restauration collective proprement dite

En 1985, la Commission Européenne a défini une nouvelle approche réglementaire fondée sur le respect de quatre exigences essentielles : la protection de la santé publique, la loyauté du commerce, l'information du consommateur et la protection de l'environnement. Ces exigences sont déclinées sous forme d'objectifs, le choix et la responsabilité des moyens de maîtrise mis en oeuvre étant laissés aux professionnels.

Dans l'esprit de cette nouvelle approche, la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 a fixé aux professionnels du secteur alimentaire un objectif à atteindre : assurer la sécurité et la

salubrité des denrées alimentaires. Pour réussir dans cette entreprise, il leur faut procéder tout d'abord à des autocontrôles réguliers. Pour en déterminer la nature et la périodicité, le législateur a fondé sa réflexion sur les principes d'un système dit "d'analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise : c'est la méthode HACCP (Hazard Analysis, Critical Control Points) que nous exposerons plus en détail ultérieurement. En second lieu, il leur faut veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées, suive une formation continue à l'hygiène des aliments. Cette directive a fait l'objet d'une transposition en droit français par arrêté du 29 septembre 1997.

L'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de la défense et de l'agriculture et de la pêche, du secrétariat d'Etat à la santé et du secrétariat d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat, fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (Journal Officiel du 23 octobre 1997). La restauration collective est structurée selon trois schémas qui sont à l'origine de l'organisation de cet arrêté.

Soit les repas sont destinés à être consommés sur place ou dans un restaurant attenant et sans délai après leur fabrication. Il convient alors de respecter les prescriptions du titre I (base de l'arrêté) qui concernent l'aménagement et l'équipement des locaux, l'entretien des locaux et du matériel, l'hygiène de la préparation des repas, l'hygiène et la formation du personnel et les dispositions relatives aux toxi-infections alimentaires collectives.

Soit la consommation des repas a lieu sur place ou dans un restaurant attenant, mais est différée dans le temps, d'au moins un service, ou bien elle a lieu dans un restaurant satellite dépendant de l'établissement de fabrication. La conservation et le transport des repas peuvent s'effectuer de deux façons : lorsque les préparations sont conservées par le froid, on parle de service en liaison froide, lorsqu'elles sont conservées par la chaleur, de service en liaison chaude. Dans ces conditions, en plus du titre I, le titre II s'applique. Il contient des dispositions complémentaires concernant les locaux, les températures et durées de vie des plats cuisinés à l'avance et les opérations de déconditionnement et de reconditionnement. La déclaration préalable d'activité doit être alors accompagnée d'un dossier comprenant un plan des locaux, une description de l'équipement et des conditions de fonctionnement, la capacité de stockage des denrées, une attestation de raccordement au réseau public de l'eau et les

plans de nettoyage et désinfection, de lutte contre les animaux indésirables et de formation du personnel.

Soit enfin la prise des repas a lieu dans un autre établissement que celui qui les fabrique. Dans ce cas, il convient d'appliquer les titres I, II et III. Ce dernier crée une obligation supplémentaire : celle de l'agrément vétérinaire sanitaire pour la cuisine centrale. Délivré par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires, l'agrément vétérinaire sanitaire est matérialisé par l'apposition d'une marque de salubrité sur le conditionnement des produits en cas, notamment, de liaison froide ou sur les documents d'accompagnement en cas de liaison chaude.

Ce dispositif législatif repose, rappelons-le, sur une méthode d'assurance qualité qui a fait ses preuves et qu'il convient à présent de décrire pour en saisir toute la pertinence.

I.3 LA METHODE HACCP

Elle a été conçue aux Etats-Unis lorsqu'en 1971 la firme PILLSBURY, chargée de l'alimentation des astronautes, s'entoura préventivement d'un maximum de précautions en élaborant une méthode dite HACCP.

I.3.1 Les quatre principes

HACCP est une approche systématique et rationnelle de la maîtrise des dangers microbiologiques, physiques et chimiques dans les aliments. Elle a pour objectif la salubrité des denrées alimentaires et s'organise selon quatre principes fondamentaux :

- analyse des dangers,
- maîtrise des points critiques,
- surveillance des conditions d'exécution,
- validation et vérification de l'efficacité du système mis en place.

L'HACCP est organisée par une équipe pluridisciplinaire qui doit définir les moyens nécessaires à la maîtrise des dangers et s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

I.3.2 La méthode

Cette méthode repose sur l'idée que le professionnel est responsable des mesures qu'il met en œuvre et doit justifier qu'elles répondent aux objectifs fixés par la réglementation. Les principes de la méthode HACCP sont rappelés à l'article 5 de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Il faut :

- analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération,
- mettre en évidence les niveaux et moments - appelés "points" - de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter,
- établir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments : ce sont les "points critiques",
- définir et mettre en œuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective,
- définir les actions correctives à engager lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné,
- définir et établir les procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des process ainsi mis en place,
- revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

Les responsables des établissements doivent procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de leurs établissements avec les dispositions réglementaires, ainsi que la conformité des matières premières et des produits finis avec les critères microbiologiques réglementaires auxquels ils doivent satisfaire lorsqu'ils existent.

Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à leur réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires. Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, il faut identifier de façon exhaustive tout ce qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour.

La circulaire du 10 août 1998 précise à cet effet que les procédures qui constituent la base du dossier HACCP sont celles qui concernent les points relatifs à la réception des matières premières, aux contrôles des températures, au nettoyage-désinfection et à la formation du personnel.

Afin de les aider à initier cette démarche d'analyse des dangers, un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en restauration collective à caractère social est en cours de validation auprès du Comité Supérieur d'Hygiène Publique.

I.3.3 Le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

L'élaboration de ce guide repose sur les principes d'une démarche de type HACCP. Les instances professionnelles représentatives de la restauration à caractère social se sont regroupées au sein d'un groupe, le groupe "restauguide", afin de formaliser un GBPH sectoriel qui puisse recevoir l'aval des pouvoirs publics. Ce travail s'appuie sur la réglementation, mais il fixe également de façon consensuelle des règles de bonne conduite, sous forme de principes généraux fondés à la fois sur l'expérience des professionnels, l'expertise des scientifiques et les résultats d'études pratiques menées sur le terrain ou en laboratoire.

Ce guide de bonne conduite en matière d'hygiène en restauration collective devrait harmoniser les pratiques professionnelles et s'imposer en référentiel destiné à adopter au niveau local le système HACCP, en précisant les éléments de maîtrise - les points critiques - et l'ensemble des mesures concrètes adaptées au contexte de terrain. La validation de ce guide de bonnes pratiques d'hygiène par les administrations de contrôle permettra sa prise en compte dans le cadre des inspections.

I.4 DONNÉES STATISTIQUES ET ECONOMIQUES

Les données statistiques les plus récentes que nous avons colligées concernant les effectifs se réfèrent à l'année 2002 (INSEE).

I.4.1 Les effectifs

Dans le secteur des services aux particuliers, les hôtels et les restaurants comptent 188 173 établissements employant près de 850 000 personnes dont 680 000 salariés. Les restaurants dont 23 % font de la restauration rapide représentent plus de la moitié des unités de l'ensemble de ce secteur. Les cantines et restaurants sous contrat comptabilisent moins de 1 % des entreprises mais 12 % de l'emploi salarié.

Les effectifs du secteur de la restauration non collective sont majoritairement concentrés dans les établissements de moins de 10 salariés : 91 586 entreprises de moins de 10 salariés sur un total de 99 621 emploient 257 806 personnes, parmi lesquelles 181 645 sont salariées, pour un total de 440 617 personnes. Les entreprises de plus grande taille appartiennent quasi exclusivement à la restauration collective.

Dans le domaine de la restauration collective, un total de 680 entreprises emploient 82 205 personnes dont 81 967 salariés équivalent temps plein. Plus de la moitié des établissements, 473 exactement, est constituée de cantines et de restaurants d'entreprises. Près de 90 % du personnel de ce secteur est employé par des structures de 100 salariés et plus qui ne représentent pourtant que moins de 10 % du total des entreprises de ce groupe.

I.4.2 Un secteur pourvoyeur d'emploi

Il s'agit d'une activité économique potentiellement pourvoyeuse d'emplois. En effet, en 2004, les besoins en main d'œuvre en Languedoc-Roussillon ont fait l'objet de l'enquête dite BMO, de source Assedic. Il en résulte que pour environ 5 700 entreprises du secteur hôtellerie-restauration, on dénombre 13 600 intentions d'embauches déclarées. La contribution à la création d'emplois est forte puisque ce chiffre représente plus du quart du total des projets de recrutement de la région alors que ce secteur ne recouvre localement que 6 % des emplois salariés, soit approximativement 30 000 postes. Il faut toutefois préciser que la proportion de projets d'embauches correspondant à une activité saisonnière est particulièrement élevée, de l'ordre de 70 % pour être concret.

Parmi les quinze métiers les plus recherchés, celui de cuisinier arrive en cinquième position avec, dans 85 % des cas, des difficultés de recrutement qui tiennent au déficit de candidatures, de compétences et de qualifications, ainsi qu'aux conditions de travail, notamment en matière d'horaires et de rémunération.

I.4.3 Qualification et qualité de travail

Une étude en Champagne-Ardenne réalisée en 2002 et publiée par l'Observatoire Permanent de l'Evolution des Qualifications met en évidence qu'un tiers des postes du secteur hôtellerie-restauration est représenté par des emplois polyvalents dans un secteur qui a connu entre 1993 et 2000 une croissance de ses effectifs de 27 %. Les auteurs constatent que 50 % des individus ne sont pas qualifiés - ils n'ont aucun diplôme ou sont étudiants -, les femmes, majoritaires, occupant le plus souvent les emplois les moins qualifiés. Près d'un quart des salariés travaille plus de 43 heures par semaine. Les difficultés de recrutement sont également signalées ainsi qu'un fort taux de rotation ou "turn-over" de 44 %.

Selon une étude publiée dans la revue Economie et statistique en 2001 sur la segmentation des emplois dans les activités de service aux particuliers, la qualité des emplois du secteur hôtellerie-restauration est hétérogène avec schématiquement une répartition dualiste. On trouve d'un côté les salariés dits du "noyau", du cœur du métier, et de l'autre, les personnels de la "périphérie". Le noyau, composé d'employés à temps plein, assure la continuité du savoir-faire constituant le métier de l'entreprise. Cette catégorie bénéficie d'un statut relativement favorable en termes de stabilité, durée d'emploi, qualification et rémunération. La périphérie regroupe les salariés à temps partiel ou en contrat à durée déterminée, aux qualifications et rémunérations moindres et dont les perspectives de carrière sont généralement restreintes. Ce groupe constitue le principal volant de flexibilité de la main-d'œuvre des entreprises.

Les rapporteurs de cette étude ont établi à partir de données issues de la DASS un classement des activités conduisant à un score de qualité reposant sur l'analyse des emplois salariés à partir de quatre critères : la qualification, le volume de travail effectué, la mobilité des salariés mesurée par le taux de départ de l'entreprise et le niveau médian de rémunération. Il apparaît que les emplois les plus défavorisés se situent entre autres dans les hôtels, les cafés et les restaurants. Le personnel y est majoritairement jeune et peu qualifié, les temps partiels fréquents, les rémunérations basses et le taux de départ important, de l'ordre de 40 %. Plus spécifiquement, les employés de l'hôtellerie-restauration embauchés dans les services marchands font partie des salariés ayant les statuts les plus

précaires et sont l'objet d'un "turn-over" plus fort. Le recours aux contrats saisonniers, aux stages et aux contrats d'apprentissage est particulièrement fréquent et l'ancienneté dans l'emploi est courte. Une particularité s'applique à la restauration rapide qui appartient au groupe d'activités que l'on pourrait qualifier de "défavorables" : on y emploie très souvent des étudiants dans le cadre d'un travail d'appoint temporaire ou d'un emploi d'attente.

À l'inverse, la restauration collective marque sa différence avec des emplois plus favorables du fait de la qualification des salariés, d'un "turn-over" moindre (25 %) et d'une moyenne d'âge supérieure.

Une enquête publiée en 1999 sur les conditions de travail retient que les hôtels, les cafés et les restaurants cumulent les contraintes posturales ou de station debout plus importantes que dans les autres services et de fortes contraintes quant aux horaires de travail : citons, à titre d'exemples, la nécessaire disponibilité le samedi, le dimanche, le travail de nuit, ou l'obligation de se plier aux horaires coupés. Cette situation défavorable se trouve confortée par les éléments connus sur la pénibilité et la dangerosité du métier.

II. METIERS DE LA RESTAURATION ET SANTE

La question de la santé dans les métiers de la restauration s'appuie sur trois éléments fondamentaux : les risques professionnels, le rôle du médecin du travail et celui de l'employeur.

II.1 LES RISQUES PROFESSIONNELS

Au cours de nos recherches en quête d'informations sur les conditions de travail et leurs effets sur la santé, force a été de constater qu'il existait peu d'indicateurs. Il y a, bien entendu, les statistiques des accidents de travail et des maladies professionnelles, ainsi que des enquêtes nationales orientées vers la description des conditions de travail et des expositions professionnelles. Au niveau des entreprises et des branches professionnelles, la situation est moins favorable puisque les bilans sociaux n'intègrent pas de telles données. Les médecins du travail, bien que situés à l'interface des conditions de travail et de santé, n'ont souvent ni les moyens ni la formation leur permettant une vision statistique des maladies professionnelles et des accidents de travail.

II.1.1 Maladies professionnelles et accidents de travail dans la restauration

Afin d'appréhender la situation en matière de maladies professionnelles, nous nous sommes intéressés aux données régionales par branche d'activité en Languedoc-Roussillon en 2002 où la restauration figure dans le très large groupe "industrie et alimentation". Les troubles musculo-squelettiques qui figurent sur le tableau 57 des maladies professionnelles représentent la grande majorité des affections prises en charge avec 54 cas inscrits au tableau 57 sur un total de 68 maladies déclarées. On trouve en seconde position les eczémas professionnels avec 7 cas.

La revue de la littérature concernant l'étude des postes de travail dans la restauration conclut que ces derniers exposent potentiellement leurs exécutants à des maladies professionnelles. Outre les affections péri-articulaires provoquées par certains gestes et postures (tableau 57), on répertorie les maladies infectieuses : spirochètoses (tableau 19 du régime général), bacilles tuberculeux et mycobactéries atypiques (tableau 40 RG), mycoses cutanées (tableau 46 RG), lésions eczématiformes de nature allergique (tableau 65 RG), affections respiratoires de mécanisme allergique (tableau 66 RG), périonyxis et onyxis (tableau 77 RG), Rouget du porc (tableau 88 RG), Streptococcus suis (tableau 92 RG), léptospirose (tableau 5 RA du régime agricole).

Selon les statistiques nationales 2002 de la Caisse nationale d'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS), les chutes et les glissades ainsi que les manipulations et manutentions manuelles représentent à elles seules près de 65 % des accidents dont la moitié pour les seules manutentions. Les outils à main provoquent environ 13 % d'accidents. Selon une enquête sur les conditions de travail menée par la Direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques en 1998, les employés de l'hôtellerie et de la restauration apparaissaient particulièrement concernés par le travail répétitif avec une proportion de 42 % de salariés qui doivent répéter continuellement une même série de gestes. La profession ne s'écarte pas des statistiques nationales quant au siège des lésions avec au premier rang les lésions traumatiques des membres supérieurs. Il s'agit le plus souvent de coupures, de brûlures ou de contusions.

Une enquête épidémiologique en restauration menée par l'Institut de Médecine du Travail de Champagne-Ardenne avait observé que ces accidents survenaient dans 50 % des cas au cours de la manipulation par les accidentés eux-mêmes. Le transport manuel, la chute d'objets, la glissade et la chute de plain-pied ou avec dénivellation totalisaient chacun 15 % des accidents. Les tâches accidentogènes étaient par ordre de fréquence : la réception, le stockage, la manutention des aliments et du matériel, la préparation de la viande, le nettoyage des sols, des tables de cuissons et du gros matériel, la cuisson des plats, et enfin la préparation des légumes. Les accidents étaient exceptionnels voire absents au cours du service à table, du rangement de la salle à manger et du vestiaire, du travail de gestion, du réchauffage des préparations et du travail en chambre froide. Les cuisiniers et les polyvalents participant à la préparation des aliments avaient un indice de fréquence d'accidents deux fois plus élevé que les autres postes de travail.

Les statistiques nationales 2002 rapportent pour l'activité des services aux particuliers incluant la restauration dans son ensemble, un indice de fréquence (nombre d'accidents avec arrêt pour 1 000 salariés) de 61,5 se situant nettement au-dessus de la moyenne nationale qui est de l'ordre de 45. Les taux d'accidents de travail sont plus élevés dans les hôtels et les restaurants avec un taux de 5,9 % contre 3,2 % pour l'ensemble de l'économie nationale.

Les conséquences financières peuvent être appréhendées par l'évaluation du coût moyen brut en 2002 pour les entreprises d'un accident du travail avec arrêt de plus de 24 heures estimé à 2 368 euros. Le coût moyen brut d'un accident avec incapacité de plus de 9 % est de 86 355 euros. Par ailleurs, en termes de charges sociales, l'impact est considérable puisque le taux de cotisation des entreprises de restauration est établi en fonction du nombre et de la gravité des accidents. Enfin, il faut tenir compte des conséquences indirectes et du coût qu'elles génèrent, supportés par l'entreprise elle-même, en particulier le remplacement éventuel du salarié malade, la perte de production, la désorganisation du travail, la détérioration du matériel, les conséquences sur le climat social.

On comprend dès lors que la prévention constitue un enjeu économique et social d'importance. Or, elle requiert une connaissance approfondie et précise des facteurs de risques liés à l'exercice de la profession.

II.1.2 Les facteurs de risques : contraintes et nuisances

Selon les résultats de l'enquête SUMER qui a permis de dresser une cartographie des expositions professionnelles à des contraintes ou nuisances identifiées par la médecine du travail en 1994, les principales causes d'exposition étaient à cette date pour la population salariale nationale, toute activité confondue, les contraintes physiques avec la station debout pendant plus de 20 heures par semaine, les gestes répétitifs à cadence élevée, la manutention de charges, les nuisances sonores et thermiques. Les contraintes organisationnelles, impliquant le rythme de travail et les horaires, étaient observées chez la moitié des salariés avec, en particulier, un travail pendant tout ou partie de la nuit, des horaires irréguliers ou imprévisibles, une durée quotidienne du travail supérieure à 8 heures.

Les différentes études publiées dans la littérature à propos des postes de travail dans la restauration mettent en évidence des contraintes ou nuisances proches de ces constatations.

Il peut s'agir de contraintes physiques liées aux stations debout prolongées, aux postures lombaires en anteflexion, au piétinement, aux risques de brûlures, à la manipulation d'outils dangereux, tranchants, à la manutention de charges lourdes (produits alimentaires, casseroles, etc...), à la circulation dans des espaces exigus, à la montée et descente d'escaliers pour le service en salle, aux sols glissants, aux risques électriques liés à l'utilisation de machines en atmosphère humide ou bien aux contraintes thermiques (chaleur et humidité dans la cuisine, froid dans les chambres frigorifiques, courants d'air).

Le fonctionnement des machines à laver et des hottes, les chocs des ustensiles et des plats exposent les salariés au bruit, source de fatigue aussi bien physique qu'intellectuelle.

Les nuisances psychologiques tiennent au travail sous pression de temps au moment du "coup de feu", à l'adaptation permanente à la diversité de la clientèle, à l'attention nécessaire pour maintenir sécurité et hygiène, à la pression hiérarchique, aux tâches multiples et simultanées.

Enfin, les conditions organisationnelles spécifiques à la profession contraignent les employés à des horaires variables selon les besoins de la clientèle, des journées en coupure, des amplitudes horaires supérieures à 8 voire 10 heures par jour, une grande variabilité des

horaires d'un jour à l'autre et d'une semaine sur l'autre, un travail de nuit avec une fin de service tardive, un travail le week-end et les jours fériés.

Tous ces facteurs contribuent à la mauvaise réputation du métier qui transparait clairement dans une publication parue en 2002 dans les Documents pour le Médecin du Travail (INRS) sur le service à table dans la restauration. Cette étude recense les doléances des salariés : 45 % se plaignent de douleurs rachidiennes, 50 % de douleurs des membres inférieurs, 60 % de douleurs des pieds. Dans deux tiers des cas au moins trois plaintes s'associent. La rotation des horaires et l'impossibilité de s'endormir rapidement après le retour au domicile occasionnent des troubles du sommeil. Le retentissement sur la vie privée et sociale est exprimé par près des deux tiers du personnel. Le nombre de plaintes relatives à une atteinte de la qualité de vie est en augmentation par rapport à une étude comparable réalisée en 1995 par Andrieu F. et Col. Enfin, les horaires de fermeture tardive posent les problèmes du retour au domicile en sécurité, notamment pour le personnel féminin.

II.2 ROLE DU MEDECIN DU TRAVAIL

II.2.1 Les visites médicales

Comme tous les salariés, les personnels de restauration sont soumis à la médecine du travail et doivent bénéficier de visites médicales systématiques.

Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré médicalement apte à le faire afin qu'il ne contamine pas les aliments. Ce principe est, en réalité, un peu plus complexe qu'il n'y paraît lorsqu'il s'agit de savoir à qui incombe la prise de décision relative à cette déclaration d'aptitude. Selon l'arrêté du 11 juillet 1977 qui fixe la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale, sont concernés les personnels intervenant dans les travaux de préparation, de conditionnement, de conservation et de distribution de denrées alimentaires. Cet arrêté a été pris dans l'intérêt de la Santé Publique afin de prévenir la contamination alimentaire et n'a pas été signé par le Ministère du Travail. La surveillance médicale qu'il prévoit ne relève donc pas en principe du médecin du travail mais du médecin de ville. Néanmoins, la circulaire du 8 mars 1995 précise que lorsque les salariés concernés manipulent des denrées alimentaires destinées à être consommées par le personnel de l'entreprise à laquelle ils appartiennent au sein d'un

restaurant d'entreprise, le médecin du travail est compétent pour assurer leur surveillance médicale afin de vérifier qu'ils ne sont pas atteints d'une affection dangereuse pour les autres travailleurs. Cette vérification n'impose pas la pratique systématique d'examens bactériologiques ou parasitologiques chez les salariés concernés. L'évolution du Code du travail avec la réforme 2004 prévoit des accords de branches professionnelles qui dresseront la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale renforcée.

Certaines mesures de prévention sont prévues par l'arrêté du 29 septembre 1997. Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires à quelque titre que ce soit, dès lors qu'il existe de ce fait un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Ainsi, en cas de blessure au niveau des doigts ou des mains, doigtiers ou gants doivent être portés. Les personnes reconnues atteintes de lésions cutanées infectées doivent être écartées des opérations de préparation des aliments. Les employés reconnus atteints d'infection nasale ou de la sphère buccale (angines, rhino-pharyngites) sont écartés des postes de fabrication et de conditionnement des aliments. En cas d'impossibilité, le port d'un masque bucco-nasal est indispensable. Il est changé régulièrement dès qu'il présente des traces d'humidité.

La plupart des toxi-infections alimentaires pouvant survenir, relèvent d'une faute d'hygiène. Ces accidents sont évités notamment par les actions menées en milieu professionnel. Le médecin du travail, tout particulièrement, joue un rôle déterminant, en liaison étroite avec d'autres organismes tels que la Caisse Régionale d'Assurance Maladie et l'Inspection du Travail, dans la bonne éducation sanitaire et la prévention des risques professionnels.

II.2.2 L'action en milieu de travail

En effet, tout en assurant le suivi médical des salariés et agissant sur le milieu de travail, le médecin du travail est réglementairement l'interlocuteur privilégié des entreprises concernant les conditions de travail, la surveillance de l'état de santé et la sécurité des travailleurs.

L'article R 241-41 du Code du travail précise que le médecin du travail est le conseiller du chef d'entreprise ou de son représentant, des salariés, des représentants du personnel et des services sociaux en ce qui concerne notamment l'amélioration des conditions de travail

et de vie. Sa mission de conseil porte sur l'adaptation à la physiologie humaine, des postes de travail, des techniques utilisées et des rythmes de travail. Elle contribue à la protection des salariés en cas d'utilisation de produits dangereux et à la lutte contre l'ensemble des nuisances particulièrement génératrices d'arrêts de travail. L'hygiène générale de l'établissement, des services de restauration, la prévention et l'éducation sanitaire dans le cadre de l'établissement en rapport avec l'activité professionnelle sont également de son ressort.

L'article R 241-42 du Code du travail stipule que le médecin du travail est obligatoirement associé à l'étude de toute nouvelle technique de production, aux projets de construction ou d'aménagements nouveaux, de modifications apportées aux équipements.

Afin d'éviter toute altération de la santé des salariés du fait de leur travail, il est informé de la nature, de la composition des produits utilisés ainsi que de leur mode d'emploi.

L'action sur le terrain se trouve renforcée par la récente réforme de la médecine de Santé au travail qui convient, dans son article R 241-47, que le médecin du travail doit consacrer le tiers de son temps à ses missions en milieu de travail. Pour un exercice à plein temps, ceci représente au moins cent cinquante demi-journées annuelles qui doivent être réparties mensuellement.

Le médecin du travail exerce une surveillance médicale d'autant mieux adaptée aux risques encourus qu'il est informé des résultats de l'évaluation des risques par l'employeur.

II.3 OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR

II.3.1 Les dispositions anciennes

L'article R 241-25 du Code du travail impose aux entreprises la déclaration annuelle, sous forme d'une fiche d'entreprise, du nombre et de la catégorie des salariés à surveiller et des risques professionnels auxquels ils sont exposés. Les résultats de cette évaluation sont transmis au médecin du travail pour avis.

L'article R 230-2 de la loi du 31 décembre 1991 précise que le chef d'établissement prend les dispositions nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs de l'établissement, y compris les travailleurs temporaires. Pour ce faire, il doit mener des actions de prévention des risques professionnels, des actions d'information et de formation et se doter d'une organisation et de moyens adaptés. Il veille à mettre à jour ces procédures afin de les adapter à tout changement des circonstances et tendre à l'amélioration des situations existantes.

L'évaluation a priori des risques constitue un des principaux leviers de progrès de la démarche de prévention des risques professionnels au sein de l'entreprise. Elle constitue un moyen essentiel de préserver la santé et la sécurité des travailleurs, sous la forme d'un diagnostic en amont - systématique et exhaustif - des facteurs de risques auxquels ils peuvent être exposés.

Cette disposition est l'un des aspects novateurs introduits dans le droit français dans le cadre de la transposition des normes communautaires dans le domaine de la santé et de la sécurité au travail.

II.3.2 Les nouvelles obligations

Le décret 2001-- 1016 du 5 novembre 2001, portant création d'un document unique relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, prévue par l'article L. 230-2 du code du travail, introduit deux dispositions réglementaires dans le code du travail.

La première (article R. 230-1) précise le contenu de l'obligation pour l'employeur de créer et conserver un document transcrivant les résultats de l'évaluation des risques à laquelle il a procédé dans chaque unité de travail. La mise à jour de ce document est effectuée au moins chaque année ainsi que lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail.

La seconde disposition réglementaire est de grande portée puisqu'elle introduit un nouvel article R. 263-1-1, qui porte sur le dispositif de sanctions pénales prévu en cas de non-respect par l'employeur des différentes obligations.

La circulaire DRT N° 6 du 18 avril 2002 vise à fournir des éléments de droit et de méthode utiles pour promouvoir cet outil et en faciliter la compréhension par les acteurs.

L'évaluation des risques ne peut être faite qu'en associant les employés et leur représentant (Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail ou à défaut délégués du personnel), le médecin du travail, l'ingénieur ou l'agent de sécurité ou toute personne désignée pour piloter cette démarche. Le décret du 28 juillet 2004 prévoit dans son article R 241-1-1 que les services de santé au travail pourront faire appel aux compétences d'un intervenant en prévention des risques professionnels, l'IPRP, dans le cadre d'une convention passée entre celui-ci et l'employeur ou le président du service de santé au travail.

En raison de son rôle de conseil et des différentes actions menées dans l'entreprise mais aussi de la connaissance des postes et de l'état de santé des salariés concernés, la participation du médecin du travail à l'élaboration de la fiche d'entreprise et du document unique s'impose naturellement. Il peut également décider d'un plan d'activité - propre à l'entreprise ou commun à plusieurs entreprises - destiné à améliorer efficacement les conditions de travail des salariés.

C'est précisément dans ce cadre d'un plan d'activité que huit médecins du travail du SIMTPA ont créé en 1989 un groupe de travail sur la restauration collective. Leurs travaux ont abouti à la rédaction d'un guide de visite d'entreprise de restauration collective qui, à l'usage, s'est avéré également adapté pour un restaurant traditionnel commercial.

III . LE GUIDE DE VISITE D'ENTREPRISE DE RESTAURATION

III.1 Le guide de visite d'entreprise de restauration 1991

D'un point de vue pratique, ce guide constituait un document facilement exploitable par les médecins du travail : il dressait à la manière d'une liste de contrôle, une suite de questions à poser durant la visite du restaurant lors de l'accès aux postes successifs. Il offrait des facilités de saisie des réponses - cases "oui" ou "non" à cocher, questions à choix multiples, espaces à compléter - et prévoyait des zones de commentaire libres.

Son objectif était à l'issue d'une visite d'environ une heure d'adresser au chef d'entreprise un compte rendu qui permettait de mettre en valeur les points positifs et de soulever les points négatifs en proposant des conseils utiles pour y remédier.

Ce guide suivait le cheminement habituel d'une denrée au cours de sa préparation et s'articulait en une série de chapitres ordonnés de la façon suivante :

- Caractéristiques générales des locaux et du personnel,
- Réception des denrées,
- Réserves de denrées non périssables, en froid positif, en froid négatif,
- Légumeries, déballage,
- Préparation froide à savoir boucherie, poste spécifique de préparation des hors-d'œuvre, pâtisserie,
- Préparation chaude,
- Plonge,
- Local poubelle,
- Hygiène générale (bromatologie, vestiaires, lavabos, WC etc...),
- Caractéristiques générales du restaurant (sécurité électrique, incendie, éclairage...).

C'est dans ce même esprit et en adoptant une démarche très structurée de recueil d'observations concrètes au fil des visites des quatre entreprises témoins choisies, que nous avons travaillé à la réactualisation de ce document pour aboutir au guide de visite d'entreprise en restauration collective dont nous allons à présent exposer la conception, le contenu et la forme.

III.2 Conception et méthode d'utilisation du guide de visite d'entreprise de restauration 2004

Nous avons toujours eu à l'esprit que le guide devait servir aussi bien à contrôler qu'à informer. C'est pourquoi, si la visite se déroule sur un mode schématique de questions-réponses, ce questionnaire est néanmoins conçu de façon à rappeler à chaque étape les dispositions réglementaires.

En outre, il convient de préciser qu'il est souhaitable de procéder, pour chaque établissement, à deux visites. Il est recommandé de faire la première en dehors du service, en période de "calme", car cela permet de prendre le temps d'un entretien préalable avec le

responsable de la cuisine, de recueillir les informations générales, de faire un état des lieux sur les locaux, le matériel et son entretien lors des passages successifs dans les différents secteurs d'activité. En revanche, la seconde visite sera effectuée pendant le service car cela permettra d'avoir une vision dynamique et fonctionnelle des unités de préparation, d'observer les salariés en situation de travail (conditions de manutention, gestes et postures), de s'assurer qu'ils respectent les règles élémentaires d'hygiène et portent les tenues vestimentaires ainsi que les éventuels équipements de protections individuelles.

III.2.1 CARACTERISTIQUES GENERALES DES LOCAUX ET DU PERSONNEL

III.2.1.1 Les locaux

Le questionnaire débute par un entretien avec le gestionnaire ou le responsable de l'établissement. Sont ainsi consignés le nombre de services et de repas quotidiens, le type de préparation et de distribution. L'année de construction du local et d'éventuels travaux de rénovation ainsi que la surface des locaux sont également notés.

III.2.1.2 Le personnel

L'enquête se poursuit par le recueil d'informations générales sur le personnel : nombre de salariés, ventilation des postes, recrutements éventuels, nombre de salariés soumis à une surveillance médicale spéciale, types de contrats, nombre de jours de repos, pourcentage de "turn-over", nombre annuel d'accidents du travail, existence ou non de visites médicales d'embauche ou faisant suite à un arrêt maladie de plus de 21 jours ou à un accident de travail.

Une attention particulière est portée sur la formation du personnel.

L'employeur doit veiller à ce que le personnel suive une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie et aux contraintes spécifiques des installations ainsi qu'une formation aux gestes et postures et une formation au secourisme.

Le personnel destiné à manipuler des denrées alimentaires doit faire l'objet à l'embauche d'une information préalable relative d'une part aux conditions favorisant l'apparition du risque de toxi-infections alimentaires et d'autre part aux règles d'hygiène alimentaire essentielles à

respecter. Cette information peut être matérialisée par un livret d'accueil ou un logiciel didactique dont on prendra connaissance.

On interrogera l'employeur sur une formation spécifique de l'équipe à la méthode HACCP, ainsi que sur une démarche "Assurance Qualité" qui est une méthode normalisée d'organisation des entreprises en matière de qualité. Cette méthode est inscrite dans les normes internationales ISO 9001, 9002, 9003 qui concernent l'ensemble des paramètres influant sur la qualité du produit et la satisfaction du client. L'entreprise doit démontrer son aptitude à fournir régulièrement un produit conforme aux exigences de la clientèle et aux exigences réglementaires. L'application in extenso de ces normes par l'entreprise peut aboutir à une Certification de son Système Assurance Qualité par un organisme certificateur accrédité par l'Etat. La future norme ISO 22000 en cours d'élaboration établira un système de management de la sécurité des produits alimentaires aboutissant à une certification HACCP à laquelle les établissements de restauration seront invités à adhérer.

Un nouveau règlement européen sur la législation alimentaire (178/2002) portant, entre autres sujets, sur la traçabilité entrera en vigueur le 1er janvier 2005 avec de nouvelles exigences en matière de sécurité et d'assurance sur la qualité et l'origine des produits et ingrédients qui les composent.

La surveillance des conditions d'hygiène des établissements de restauration peut être réalisée à l'aide d'audits effectués par des sociétés habilitées. Ceux-ci portent non seulement sur la conformité des locaux et des installations, mais aussi sur le fonctionnement, c'est-à-dire l'application et l'efficacité des mesures préventives mises en œuvre.

Ces informations d'ordre général étant à présent consignées sur la première partie du guide, nous pouvons aborder les questions spécifiques que va soulever, au cours de son déroulement, la visite proprement dite des locaux.

III.2.2 LA VISITE DES LOCAUX

III.2.2.1 Les trois principes fondamentaux

La conception d'une cuisine repose sur trois principes fondamentaux qui sont la séparation du secteur propre et du secteur souillé, le respect de la marche en avant et le non-entrecroisement des circuits.

On entend par secteur souillé, un secteur où sont manipulées ou stockées des matières premières brutes telles que les végétaux ou des déchets potentiellement contaminants. Le secteur propre est le secteur où sont manipulés ou stockés des produits élaborés, nécessitant un niveau élevé de maîtrise hygiénique. Les secteurs souillés et les secteurs propres doivent être séparés (circulaire du 10 août 1989) soit par des cloisons soit par tout autre séparation fonctionnelle efficace. Lors de nos visites préparatoires à l'élaboration du guide réactualisé, nous avons observé l'existence de secteurs de travail spécifiques pour chacune des tâches, chaque secteur correspondant à un local qui lui est réservé.

Les locaux et les postes de travail doivent être agencés de façon à assurer une progression continue et rationnelle, dite "marche en avant", dans l'espace ou dans le temps, des différentes opérations nécessaires à l'élaboration des produits finis. Il convient de faire suivre aux produits alimentaires un circuit le plus court possible les conduisant sans marche en arrière de la zone de livraison aux locaux de stockage, puis de préparation et enfin à la cuisine.

L'acheminement des denrées de l'entreposage à la consommation doit suivre un circuit distinct de celui des déchets et ordures afin que les produits polluants (déchets, vaisselle sale) et les opérations polluantes ne puissent pas contaminer les denrées destinées à la consommation.

Le guide structure les étapes selon le principe de la marche en avant et c'est donc tout naturellement que le premier secteur visité sera préférentiellement la zone de réception des marchandises.

III.2.2.2 Réception des denrées

Dans le meilleur des cas, les marchandises sont livrées sur un quai de réception couvert et bien éclairé prolongé d'un hall de déchargement avec parfois présence d'une bascule. Cette zone peut être le lieu de stockage temporaire.

Au cours de leur transport, les denrées alimentaires peuvent être endommagées et contaminées. La maîtrise de la réception, dans le cadre de l'application de la méthode HACCP, s'opère grâce à un contrôle rigoureux et codifié exécuté par un personnel bien formé. Les mesures préventives consistent à contrôler par sondage les conditions de transport : propreté des camions, intégrité des emballages, température de l'enceinte. Il faut ensuite contrôler les produits livrés : intégrité du conditionnement, conformité de l'étiquetage, en particulier durée de vie restant au produit avant la date limite de consommation (DLC) ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO), mesure de la température "à cœur" du produit par mise à disposition de thermomètres à sonde, fiables et régulièrement vérifiés. Les informations recueillies sont formalisées sur une fiche de surveillance.

Le quai de réception nécessaire dans les installations de cuisine d'au moins 1 500 rationnaires ou la simple zone de réception pour les plus petites structures doit impérativement être distinct de la zone d'évacuation des déchets et ne jamais la croiser. Le quai doit avoir au moins une issue vers le sol, son revêtement est anti-dérapant et il est muni de rampes, garde-corps ou tout autre moyen destiné à éviter les chutes. On notera la présence d'outils ou d'engins de levage ou de manutention ainsi que leur état de maintenance : rolls, transpalettes électriques ou manuelles, diables, plateaux mobiles, monte-charges, chariots automoteurs. Un local à cartons peut s'envisager pour le déballage des marchandises. Un poste d'eau à proximité contribuera à un bon entretien du local de réception des marchandises.

Les opérations de déchargement de marchandises exécutées par des entreprises extérieures exposent à un risque particulier de circulation et de manutention. L'arrêté ministériel du 26 avril 1996 pris en application de l'article R. 237-1 du Code du travail prévoit l'élaboration d'un protocole de sécurité élaboré conjointement par le restaurant et l'entreprise qui livre les denrées, protocole dont on vérifiera l'existence.

III.2.2.3 Réserves et stockages

III.2.2.3.1 Réserves de denrées non périssables

Une réserve sèche isolée et ventilée à température ambiante sert au stockage des denrées non périssables telles que boîtes de conserves, produits secs, boissons et farines. Les rangements s'effectuent sur des étagères de type clayettes, escamotables et lavables. On s'assure de l'absence de zone d'humidité sur le sol ou les murs et de l'existence d'une prévention contre les rongeurs et les insectes. Il ne doit pas y avoir d'objets hétéroclites et les denrées doivent être débarrassées de leur emballage d'origine (cartons, cageots). Aucun produit ne doit être placé à même le sol.

III.2.2.3.2 Réserves en froid positif

Les installations frigorifiques de volume suffisant (2m³ pour 100 couverts) doivent être équipées au moins de thermomètres à lecture directe. Les chambres froides de plus de 10 m³ sont équipées de systèmes d'enregistrement adéquats de la température et d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste qui permet à toute personne qui s'y trouverait accidentellement enfermée de donner l'alarme. Le système d'enregistrement des températures doit être automatique pour le stockage des surgelés. Pour les autres produits, l'enregistrement peut se faire soit manuellement sur fiche ou sur cahier, soit de façon automatisée. Les portes doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur. Les chambres frigorifiques doivent également comporter, à l'extérieur et au voisinage immédiat de chacune des portes, un interrupteur avec voyant lumineux. On s'enquerra du plan de nettoyage.

Les denrées alimentaires qui sont stockées et conservées doivent l'être à des températures spécifiques en fonction de leur nature. Il s'agit d'un domaine sensible qui a évolué depuis la mise en place du premier guide en 1991 sous l'influence d'une part des dispositions de l'arrêté de 1997 (cf. annexe I) et d'autre part de la concertation des professionnels (cf. annexe II). Dans l'attente de la validation du guide des bonnes pratiques d'hygiène ou de tout autre consensus reconnu par les services de contrôle, il nous a semblé légitime de faire figurer dans le questionnaire la possibilité d'observer deux comportements. Le responsable de la cuisine peut soit se référer à l'arrêté de 1997, soit appliquer la procédure de stockage dictée par le GBPH.

L'Arrêté Ministériel du 29/09/97 fixe à quatre jours la durée de vie maximale des préparations faites à l'avance et conservées par réfrigération. Les bonnes pratiques recueillies auprès des professionnels limitent la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance à

trois jours après celui de fabrication. La date limite de consommation (DLC) figure alors sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations.

L'entreposage des produits finis doit être compris entre 0 °C et +3°C. Les produits froids ne peuvent être soustraits à cette température que durant les transferts. Les produits finis ne pouvant ni stationner à température ambiante ni retourner au contact des matières premières, il est nécessaire que soit prévu un volume d'enceintes froides suffisant pour les entreposer. À l'intérieur de ces enceintes, les produits doivent être protégés par un film alimentaire.

Pour la remise en température au moment de la consommation des produits, la température de +63°C à cœur doit être obtenue en moins d'une heure.

Pour certains produits laitiers, une température maximale de stockage de +6°C est requise. La fabrication sur place de viande hachée crue ne doit pas intervenir plus de deux heures avant la consommation. Si elle n'est pas cuite immédiatement, elle doit être conservée entre 0° et 3°C.

Enfin, dans le cas d'un stockage unique en froid positif, la température de l'enceinte doit être comprise entre + 0 et + 3°C.

III.2.2.3.3 Réserves en froid négatif

Les denrées alimentaires congelées et/ou surgelées qui ne sont pas immédiatement utilisées pour la préparation des plats doivent dès la réception être entreposées et maintenues à -18°C (-20° C pour les glaces). Les recommandations des professionnels sont de disposer d'une chambre ou au moins d'une armoire dont le volume permet de répondre au minimum aux besoins en stockage pour une journée de travail.

L'examen de la chambre frigorifique se termine par une analyse visuelle de l'état de propreté, de l'absence de glace au sol ou sur les portes et les joints. On vérifiera l'existence ou non de vêtements de protection pour les employés qui utilisent ces lieux.

La décongélation à l'air libre n'est pas autorisée. Le produit est soit mis en cuisson directe, soit décongelé en enceinte frigorifique entre 0 et 3°C durant au maximum 24 heures (la réserve "froid négatif" se trouve parfois dans la chambre en froid positif pour faciliter cette opération). Afin de maîtriser la durée de décongélation, la denrée doit être étiquetée avec la date de mise en décongélation. Le produit doit être utilisé le plus rapidement possible afin de ne pas excéder 4 jours de durée de vie y compris le jour du déconditionnement.

Après avoir pris connaissance du secteur de conservation, le visiteur peut s'intéresser à la préparation et au conditionnement des légumes.

III.2.2.4 Légumerie et déballage

L'épluchage et le nettoyage des légumes frais, qu'ils soient manuels ou automatisés - éplucheuse, machine à laver les légumes et essoreuse - se font au mieux dans une zone réservée comportant un double bac.

Un traitement d'assainissement des légumes est recommandé. À titre d'exemple, l'emploi d'eau de Javel peut se faire selon le protocole suivant :

- dose maximale : 120 mg d'hypochlorite de sodium par litre d'eau,
- 3 bains successifs dont seul le deuxième contient de l'eau de Javel,
- durée de séjour dans le bain chloré entre 5 et 20 minutes.

Ce secteur comporte des outils et des machines - ouvre-boîte manuel ou électrique, coupe-légumes, éplucheuse à pommes de terre... - qui doivent être sécurisés.

La hauteur des plans de travail ne doit pas dépasser 95 cm, la profondeur des bacs de lavage et de rinçage 45 cm. La présence d'un siège où pouvoir se reposer en cas de besoin, est notée. Le local ne doit pas être encombré de cartons et de déchets : ces derniers doivent être évacués rapidement et ne doivent jamais entrer en cuisine.

III.2.2.5. Préparation froide

La zone de préparation culinaire commence par la préparation froide.

III.2.2.5.1 Hors-d'œuvre

Il peut s'agir du secteur de préparation des hors-d'œuvre ou des plats froids. La salle est si possible réfrigérée à + 15°C et, au besoin, associée à une chambre froide d'attente (0° à +3°C) avec un compartiment pour les entrées froides, un pour les desserts et un pour les fromages. Le personnel doit porter des gants jetables et un masque bucco-nasal.

Les œufs en coquille doivent provenir de centres d'emballages agréés. Ils doivent être entreposés soit en enceinte réfrigérée, soit à température ambiante (<20°C). Les étiquettes de salubrité sont gardées durant une période de 5 jours après utilisation afin de permettre les enquêtes en élevage lorsque des cas de salmonellose apparaissent. Pour les préparations froides avec mayonnaise, il est recommandé de n'utiliser que des mayonnaises stabilisées ou des préparations réalisées sur place à partir d'ovoproduits stabilisés et mises en consommation immédiatement.

III.2.2.5.2 Boucherie

Le secteur boucherie, réfrigéré entre 12° et 15°C, se situe entre la chambre froide avec laquelle il communique directement et la zone de cuisson. La planche à découper doit être synthétique et non en bois. Il est conseillé de disposer d'un stérilisateur à proximité pour les couteaux et le petit matériel. Nous avons observé que certains établissements retiennent le principe de conserver couteaux et petits matériels désinfectés dans une chambre froide entre 0° et 3°C. Pour le personnel, un lave-mains à commande non manuelle doit se trouver à proximité.

Ce local peut être équipé de différentes machines : hachoir, scie, cutter. On y trouve souvent le trancheur à jambon ; cependant il est parfois situé dans le secteur de préparation des plats froids. Outil de manipulation dangereuse soumis à certification, la machine à découper le jambon doit avoir un carter de protection (protège-couteau) et être équipé d'un système de sécurité coupant l'alimentation dès que ce carter est ôté. Un râcleur interdit l'accès au couteau. Le matériel est arrêté, débranché et nettoyé après chaque service.

III.2.2.5.3 Poissonnerie

Nous avons visité une cuisine équipée d'un secteur spécifique pour la préparation des poissons et crustacés. Cette zone doit être réfrigérée, le plan de travail est en inox et comporte deux bacs pour le lavage et le rinçage. Les préparations doivent être sans délai conservées au froid (0° à 2°C).

III.2.2.5.4 Pâtisserie

S'il est un secteur où les précautions d'hygiène doivent être draconiennes, c'est celui de la pâtisserie qui termine notre marche en avant des préparations froides. En effet, les crèmes et les pâtisseries à la crème constituent les plus importantes sources de toxi-infections alimentaires. Le personnel doit porter gants et masque. Les réalisations culinaires doivent être consommées le jour même. Différentes machines sont présentes : batteur, mixeur, pétrin, sorbetière. L'emploi d'un marbre réfrigéré est conseillé, le plan de travail sera de préférence en inox et de hauteur adaptée (95 cm). Certains entremets conçus chauds justifient une hotte aspirante, une salamandre, des feux vifs et des fours spécifiques.

III.2.2.6 Préparation chaude

Cette zone de travail s'articule le plus souvent autour du fourneau, appelé piano, situé au centre de la cuisine. D'autres appareils sont utilisés : cuiseur à vapeur, four multi fonction (sec et vapeur), four à micro-ondes, bain-marie, sauteuse, mixeur avec sécurité à deux mains, marmites, plaques de cuissons réservées pour les poissons, plaques à snacker ou grils. Certaines structures préparant un grand nombre de repas sont équipées de transcuiseurs et d'autocuiseurs.

Les friteuses équipées d'une ou plusieurs cuves contenant le bain de friture portent les indications relatives au niveau minimal d'huile. Elles sont munies de deux avertisseurs : l'un indique que l'appareil ne doit pas être vidangé sous tension, l'autre qu'il ne doit pas être déplacé à chaud. La friteuse doit posséder un couvercle rabattable ainsi qu'un bac de vidange avec robinet. Les graisses et les huiles destinées à la friture des denrées alimentaires ne doivent pas dépasser la température maximale de + 180°C. Un système de contrôle au moyen de testeurs colorimétriques pour déterminer la fréquence de renouvellement peut être prévu mais, en tout état de cause, le nombre de procédures de mise en température ne doit pas dépasser 20 cycles avec un filtrage tous les 5 cycles. En

pratique, les responsables de cuisine nous ont expliqué au cours des visites qu'ils renouvelaient l'huile de friture une fois par semaine. Les huiles de soja et de colza sont interdites.

Les émanations de vapeur d'eau et graisseuses, les fumées et les odeurs doivent être limitées. On observera l'état des filtres et des gaines apparentes qui sont en principe nettoyés au minimum chaque semaine.

Quelle que soit la destination du produit cuit (consommation directe, conditionnement à chaud en vue d'un transport ou d'un refroidissement, refroidissement direct, maintien au chaud avant consommation), aucune attente ne doit intervenir entre la fin de la cuisson et la mise en œuvre de l'étape ultérieure.

En liaison chaude, le plat est conditionné dès la fin de la cuisson à + 63° C et maintenu à cette même température jusqu'à sa consommation le jour même.

En liaison froide, les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid sont rapidement refroidies, la température à cœur ne devant pas demeurer entre +63°C et +10°C plus de 2 heures, puis elles doivent être entreposées entre 0° et 3°C au maximum 4 jours. La surgélation de plats cuisinés dans les cuisines habilitées auprès de la Direction des Services Vétérinaires doit suivre immédiatement le refroidissement rapide. Leur température de stockage est de -18°C.

Point critique sensible du protocole HACCP, la conservation des plats, ainsi élaborés et réfrigérés, exige un plan de surveillance et de contrôle avec étiquetage du jour de fabrication. Les résultats sont consignés sur une fiche de contrôle (cf. annexe III).

La gestion des denrées non consommées dépend du type de distribution des aliments préparés à la consommation. Le guide professionnel des bonnes pratiques d'hygiène envisage deux cas de figure et précise, pour chacun d'eux, les principes à suivre.

Les plats non utilisés livrés à une cuisine satellite en liaison froide, non déconditionnés et conservés depuis la livraison à une température comprise entre 0 et +3°C, peuvent être conservés jusqu'à leur D.L.C. Un plat livré en liaison froide qui a été déconditionné et dont

une partie seulement a été dressée et présentée au service peut être gardé jusqu'au lendemain, sauf s'il a été remis en température (la date de déconditionnement doit être reportée sur le conditionnement d'origine qui contient la partie non utilisée). La partie manipulée est jetée à la fin du service. Les denrées livrées en liaison chaude doivent impérativement être maintenues à température jusqu'à la consommation qui doit avoir lieu le jour même.

Les plats destinés à être consommés sur place faisant suite à une préparation chaude ou froide ne peuvent être réutilisés que dans les cas suivants :

- produits froids : s'il n'y a pas eu de risque de contamination par le consommateur et s'il n'y a pas eu de rupture de la chaîne de froid, ils peuvent être conservés jusqu'au service du lendemain,
- produits chauds : s'ils n'ont pas été présentés au service, s'ils n'ont pas subi de rupture de la chaîne chaude et s'ils ont été refroidis rapidement, ils peuvent être conservés entre 0 et 3°C pour être servis le lendemain.

III.2.2.7 Zone de distribution

Nous avons complété le guide 1991 d'une rubrique qui n'y figurait pas : la salle de restaurant.

La distribution des repas en restauration collective se fait de plus en plus souvent selon le principe du libre-service linéaire ou non, composé de plusieurs secteurs que le client est invité à consulter pour établir son plateau-repas qu'il consomme dans la salle à manger. Les préparations froides sont conservées en zone d'exposition réfrigérée (0 à 3° C) tandis que les plats cuisinés chauds maintenus en température à +63° C sont distribués individuellement par le personnel.

Le pain est habituellement proposé en portions individuelles. Dans le cadre des distributions selon le modèle du service à table avec serveur, le pain est découpé à l'aide d'une machine à trancher le pain, située à proximité de la salle à manger. Les goulottes d'introduction doivent avoir une hauteur minimale de 55 cm par rapport à la lame. Le matériel doit être fixé sur un support adapté de telle sorte que le bord supérieur de la goulotte soit à une hauteur d'au moins 140 cm du sol. L'orifice de sortie doit être muni d'un protecteur. Il existe un bouton d'arrêt d'urgence.

La salle à manger doit être accessible aux personnes handicapées et une signalisation rappelle l'interdiction de fumer.

III.2.2.8 Laverie

Le secteur de la laverie de la vaisselle et des ustensiles nous rapproche de la fin de notre parcours.

La température de l'eau utilisée lors du lavage de la vaisselle au moyen de machines doit permettre la désinfection et le séchage. Elle doit être au minimum de 40° à 45° C lors du pré-lavage, 60° à 65° C pour le lavage et 80° à 90° C au cours du rinçage. Il peut s'agir d'une machine à laver à fonctionnement discontinu ou continu. Le séchage est assuré par un convoyeur avec tunnel de soufflage à air chaud. Il doit exister un bouton d'arrêt d'urgence des tapis en entrée et sortie de machine ainsi qu'une sécurité en cas de bourrage.

Dans les petites cuisines, lorsque l'opération est faite manuellement, l'eau doit être aussi chaude que possible. Tout essuyage est proscrit, néanmoins s'il s'avère exceptionnellement indispensable, une procédure spécifique devra être mise en place (torchon propre ne servant qu'à cette tâche ou papier à usage unique).

La plonge batterie permet le nettoyage des ustensiles et des gros plats ou des récipients. Elle est faite d'un double bac avec douchette et brosse à manche. Des étagères ou placards de rangement doivent se trouver à proximité. Le personnel affecté à la plonge et qui risque de se brûler en lavant les plats trop chauds doit connaître le protocole anti-brûlures, à savoir passer la partie brûlée sous l'eau froide pendant 15 minutes.

Dans cette zone de travail bruyante, une mesure sonométrique pourra être réalisée. Il nous a semblé judicieux que, dans certaines cuisines, la zone de laverie soit équipée d'une climatisation. À défaut, on s'assurera que l'aération et la ventilation de ce secteur souvent trop humide sont efficaces.

III.2.2.9 Bureau du gestionnaire

Le bureau du cuisinier ou du gestionnaire fait l'objet, comparativement au guide 1991, d'un paragraphe spécifique.

Ce local administratif, lorsqu'il existe, s'avère souvent de faible superficie, plus ou moins bien éclairé et ventilé. Il contient un bureau parfois équipé d'un ordinateur et de son écran. On pourra demander à consulter certains documents volontiers archivés à cet endroit : plan de nettoyage, d'échantillonnages, résultats bactériologiques, fiches de données de sécurité etc...

Il nous a semblé logique de modifier sensiblement l'ordre des dernières rubriques du guide pour mieux nous rapprocher de ce que nous avons observé lors de nos quatre visites, à savoir l'examen de l'éventuel réfectoire, des sanitaires et des vestiaires du personnel pour terminer par le local à poubelle.

III.2.2.10 Réfectoire, sanitaires et vestiaires du personnel

III.2.2.10.1 Réfectoire

Un local clair, aéré et chauffé est mis à disposition du personnel pour qu'il puisse prendre ses repas. Il est muni d'appareils permettant de réfrigérer les aliments et de les réchauffer et de produire l'eau chaude nécessaire au nettoyage de la vaisselle. Ce local n'est pas obligatoire si le nombre de salariés désirant prendre habituellement le repas sur les lieux de travail est inférieur à vingt-cinq.

Le plus souvent, le personnel prend ses repas dans la salle à manger, en dehors des horaires d'ouverture de la salle à la clientèle.

III.2.2.10.2 Les cabinets d'aisances

Il convient de mettre à disposition du personnel, les moyens d'assurer la propreté individuelle avec des postes d'eau potable, des lavabos, des toilettes, des vestiaires et des armoires individuelles. Dans les établissements occupant un personnel mixte, des installations nettement séparées doivent être prévues pour le personnel masculin et le personnel féminin.

Les toilettes doivent être en nombre suffisant et réservées au personnel. Ces endroits doivent être bien éclairés, ventilés et, le cas échéant, chauffés ; ils ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires. Des lavabos à commande non manuelle distribuant eau chaude et eau froide, un savon bactéricide ou bactériostatique pour se laver les mains, une brosse à ongles et des essuie-mains à usage unique doivent se trouver à proximité immédiate des toilettes et doivent être placés de telle manière que l'employé passe devant en retournant à la zone de travail.

Des installations de douches sont, dans toute la mesure du possible, recommandées.

III.2.2.10.3 Les vestiaires

Les établissements doivent posséder des locaux aménagés en vestiaires. Suffisamment spacieux, ils sont réservés à l'usage du personnel et conçus de manière à éviter la contamination des vêtements de travail. Les armoires doivent être individuelles, fermant à clés, munies d'une tablette pour la coiffure, d'une tringle porte-cintre et à double compartiment avec deux patères séparant vêtements de ville et de travail. Les effets personnels et les vêtements ne doivent pas être laissés dans les zones de manipulation des aliments.

Les vestiaires et les toilettes doivent être tenus propres en permanence et nettoyés au minimum une fois par jour.

III.2.2.11 Local à poubelles

Le dernier lieu visité est le local à poubelles. La prévention des contaminations nécessite une bonne organisation du travail, afin de limiter et gérer les allées et venues du personnel dans le local des déchets. L'évacuation de ces derniers doit se faire en dehors de la période de préparation des plats en cuisine et avant la désinfection des locaux. La formation du personnel doit insister sur la nécessité de respecter un sens de circulation afin d'éviter la contamination de secteurs propres après passage dans des secteurs souillés.

La solution idéale consiste à avoir en cuisine des chariots montés sur roulettes supportant des sacs poubelles et munis d'un couvercle à commande non manuelle. Les supports restent en cuisine et les sacs sont évacués en temps voulu.

Les récipients réutilisables non doublés d'un sac plastique étanche, doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réintroduits dans la cuisine. Au besoin, les poubelles de voirie doivent être conservées dans un local fermé réservé à cet effet, à l'écart des salles d'entreposage des aliments.

Le local des déchets, adapté au volume de production, doit être parfaitement entretenu ; aucun déchet n'est entreposé à ciel ouvert. Dans la mesure du possible, les déchets doivent être introduits dans des sacs à usage unique avant stockage dans les conteneurs. Ce local n'est pas obligatoire si les conteneurs sont fermés et le volume de production limité.

Le local à poubelles doit de préférence communiquer directement avec l'extérieur. Sa température est aussi basse que possible et il peut éventuellement disposer d'un quai d'enlèvement spécifique. Dans le meilleur des cas, comme nous avons pu le noter lors de nos visites, ce local sera réfrigéré. Cela n'apparaît pas indispensable si le ramassage des ordures est quotidien. Le nettoyage de cette zone sera facilité par la présence d'un robinet d'eau chaude et d'un système d'évacuation des eaux de lavage par un orifice muni d'une grille et d'un siphon. Certains établissements prévoient un système de recueil des huiles usées.

Certaines informations qui n'appartiennent pas à un secteur précis d'activité peuvent être collectées tout au long de la visite, d'autres sont engrangées dans une mémoire globale de l'établissement et reportées sur le guide en fin de visite. Elles concernent l'hygiène générale, le nettoyage et la désinfection, l'ergonomie et les postures au travail, la sécurité ainsi que certaines caractéristiques générales.

III.2.3 INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Ce terme recouvre une telle multiplicité de facettes que nous avons été amenés à tenter de les structurer en sous-rubriques, nous différenciant en cela du guide de 1991, d'autant plus que la palette des thèmes à y faire figurer s'est largement enrichie depuis du fait des nouvelles dispositions réglementaires.

III.2.3.1 Contrôles bactériologiques

Le risque infectieux fait partie des préoccupations majeures des acteurs de la profession mais aussi de la clientèle des établissements. C'est pourquoi il est indispensable pour les concepteurs du guide d'avoir bien présents à l'esprit les différents germes en cause.

On distingue les germes pathogènes dont la présence peut signifier un danger pour le consommateur, les germes dits "témoins d'hygiène", permettant d'apprécier l'hygiène des manipulations, la chaîne du froid, la désinfection et enfin, les germes d'altération qui témoignent de l'état de fraîcheur d'un produit.

Parmi les germes pathogènes, on trouve la salmonelle, le staphylocoque doré et le clostridium perfringens.

Salmonella est un germe incriminé dans de nombreux cas de toxi-infection alimentaire. La contamination est particulièrement fréquente par les pièces de volaille crues, les œufs en coquille, les matières fécales d'origine animale ou humaine, les insectes, les ravageurs. Les mains, les ustensiles, les plans de travail vont servir de moyen de transport pour contaminer d'autres aliments. La salmonelle est détruite à + 75°C pendant 2 minutes et son développement est freiné à + 5°C.

Le staphylocoque pathogène produit dans l'aliment une toxine résistante à des températures supérieures à 100°C alors que le germe lui-même est tué par la chaleur (à 65°C pendant 2 minutes, 90 % d'une population de Staphylococcus aureus est détruite). C'est l'apparition de cette toxine en grande quantité qui provoque des troubles. La chaleur habituellement utilisée dans les préparations culinaires ne permet pas la destruction de la toxine. Par contre, le froid (< 5°C) freine la croissance de la bactérie Staphylococcus aureus. Le personnel qui manipule les aliments est la source majeure de staphylocoques qui se trouvent fréquemment dans le nez, la gorge, les coupures, les abcès et les sécrétions de mêmes provenances.

Le clostridium perfringens est un agent fréquent d'intoxication alimentaire. Son développement est favorisé par un maintien trop long des produits dans la zone de température dangereuse entre + 10°C et + 63°C ; la vitesse de multiplication la plus rapide

se trouvant à environ + 45°C. Un refroidissement rapide des plats évite son développement. Clostridium peut former des spores très résistantes à la chaleur ; il ne peut se développer qu'à l'abri de l'air au plus profond des produits (germes anaérobies).

Les germes témoins d'hygiène et les germes d'altération qui ne sont généralement pas dangereux, mais qu'il est utile de rechercher pour vérifier la bonne application des mesures préventives préconisées, comprennent essentiellement :

- les Coliformes fécaux d'origine fécale humaine ou animale qui témoignent d'un non-respect des règles d'hygiène par contamination directe (mains sales ou produits souillés) ou indirecte (environnement des ateliers),
- les Coliformes "30°C" qui proviennent souvent des surfaces ou du matériel mal nettoyés,
- la flore aérobie mésophile qui témoigne de la stagnation des produits à l'air libre et à température ambiante.

Afin de répondre aux exigences nouvelles de l'article 32 de l'arrêté du 29/09/97 relatif aux toxi-infections alimentaires collectives, dans chaque cuisine des échantillons culinaires témoins destinés à être distribués aux consommateurs doivent être prélevés et conservés pour être mis à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Néanmoins, si l'arrêté dispose que ces plats témoins doivent être conservés au moins 5 jours après la dernière présentation au consommateur, il ne précise pas les conditions thermiques de conservation autres que celles non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique. Les professionnels quant à eux recommandent dans le guide des bonnes pratiques que les échantillons soient prélevés au stade de la consommation, conservés de préférence en congélation afin de ne pas trop modifier l'équilibre de la flore présente au moment du prélèvement et gardés pendant 5 jours.

Certaines denrées ne sont pas concernées par ces prélèvements :

- les plats préparés en moins de 30 exemplaires,
- les prestations à la demande (par exemple une grillade réalisée devant le consommateur),
- les produits de l'industrie agroalimentaire conditionnés industriellement et servis en l'état (par exemple un pâté en conditionnement individuel),
- les fruits,
- le pain,

- les fromages,
- les crudités,
- la biscuiterie sèche.

Dans le cas des desserts et pâtisseries, il est recommandé de prélever un échantillon par famille.

Dans les cuisines centrales en liaison chaude, un échantillonnage est pratiqué sur :

- 1 restaurant satellite si la cuisine en comporte moins de 10,
- 2 restaurants satellites si la cuisine en comporte entre 10 et 30,
- 3 restaurants satellites si la cuisine centrale en comporte plus de 30.

Dans le cas des cuisines centrales en liaison froide, un échantillonnage est effectué sur :

- la cuisine centrale au stade de la distribution,
- 1 satellite, quel que soit le nombre de satellites de la cuisine.

Par ailleurs, nous avons indiqué précédemment que, selon la méthode HACCP, il est indispensable de vérifier régulièrement l'efficacité des mesures mises en œuvre pour la maîtrise des points critiques. Cette vérification "a priori" s'effectue notamment par des audits de fonctionnement qui permettent de s'assurer de la bonne application de mesures préventives mais aussi par des prélèvements de surfaces (écouvillonnage puis analyse, ou lames gélosées) pour mesurer l'efficacité des plans de nettoyage et désinfection. Des analyses microbiologiques des produits finis peuvent également permettre de vérifier l'efficacité de l'ensemble du système. Chaque cuisine doit concevoir un plan d'analyse bactériologique ou plan d'échantillonnage cohérent, adapté au fonctionnement de l'établissement et utile pour améliorer le niveau sanitaire du restaurant.

Le plan d'échantillonnage permet le contrôle des fournisseurs, le contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection par des tests effectués sur une surface supposée propre, destinée à être en contact avec les denrées et non pas en cours d'utilisation. Il permet également la vérification du respect des règles d'hygiène des manipulations, le contrôle de la bonne conservation des produits dans les conditions réelles d'emploi : flore aérobie mésophile à la D.L.C. et après conservation dans des conditions représentatives de la vie du

produit. Le plan d'échantillonnage doit permettre de valider les pratiques des différents ateliers de l'établissement en choisissant à chaque fois les produits les plus sensibles.

La fréquence des analyses microbiologique est fonction de l'importance de l'entreprise, du type de produits préparés, de la sensibilité des clients consommateurs. L'expérience montre que les analyses sont le plus souvent réalisées une fois par semaine.

Pour effectuer ces analyses bactériologiques à partir des échantillons fournis, les entreprises peuvent orienter leur choix vers des laboratoires accrédités par le Comité Français d'accréditation (COFRAC).

Le laboratoire s'attachera à proposer à l'établissement le plan d'échantillonnage optimal et des adaptations du plan d'échantillonnage en fonction des résultats (choix des produits, des lieux de prélèvement, des germes recherchés...). Les résultats sont affichés afin d'être portés à la connaissance du personnel et des clients.

III.2.3.2 Hygiène du personnel

La sécurité alimentaire en restauration dépend pour une grande part du niveau de maîtrise de l'hygiène du personnel dans l'établissement. Les dangers de contamination des aliments par le personnel proviennent essentiellement des aléas de son état de santé, d'une hygiène corporelle ou vestimentaire insuffisante et enfin d'un comportement professionnel insatisfaisant soit par méconnaissance des règles élémentaires soit par négligence.

Le médecin du travail lors de sa venue dans l'établissement peut observer le comportement des salariés et leurs habitudes de travail.

C'est l'occasion de s'assurer de la propreté corporelle du personnel au contact des aliments.

Une attention toute particulière est portée à l'hygiène des mains :

- les mains et les ongles sont tenus propres et soignés,
- le port de bagues, bracelets, montres bracelets (on pensera à ce propos à vérifier la présence d'une pendule murale) et autres objets est proscrit. L'alliance est tolérée.

Le médecin du travail profitera judicieusement de son passage pour rappeler que les mains et les avant-bras sont lavés autant que de besoin et en particulier :

- à chaque prise ou reprise du travail,
- au sortir des toilettes,
- à chaque changement de poste ou de manipulation,
- après chaque contamination accidentelle (toux, éternuement, mouchage, serrage de mains, etc. ...)

Lave-mains

Afin de faciliter les opérations de lavage des mains, des lave-mains à commande non manuelle, munis d'un essuie-mains à usage unique, approvisionnés en eau chaude et froide avec mitigeur sont placés à proximité des postes de travail et à la sortie des toilettes. Leur nombre doit être compatible avec le fonctionnement de l'établissement et en particulier doit permettre à l'intégralité du personnel de se laver les mains dans les circonstances que nous venons de voir.

Les lave-mains doivent être équipés de distributeurs de savon, de brosses à ongles et de matériel permettant le séchage hygiénique des mains à commande non manuelle. L'usage du séchoir électrique doit être proscrit dans la zone de manipulation des denrées. Les distributeurs d'essuie-mains à usage unique imposent la présence de poubelles dont le couvercle ne peut être actionné à la main. Ces distributeurs sont d'emploi obligatoire lorsque l'établissement n'est pas encore équipé de lave-mains à commande non manuelle car il est alors possible de refermer les robinets en protégeant les mains avec l'essuie-mains.

Les installations doivent être munies de conduites d'évacuation raccordées aux égouts et dotées de siphons.

Tenue vestimentaire

Le personnel doit porter des vêtements propres et conformes aux dispositions réglementaires. Mis à part dans la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent des chaussures réservées au travail, une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure, un masque bucco-nasal au besoin, des gants à usage unique. Le port des gants

est recommandé pour des manipulations en secteur propre, mais où le risque de contamination est élevé et pour des travaux postés : tranchage de viandes, conditionnement de plats cuisinés, dressage de préparations ... L'utilisation des torchons est interdite en cuisine sauf pour la prise des plats chauds. Dans ce cas, les torchons devront être propres, bien entretenus et changés dès que nécessaire.

L'accès des personnes étrangères à l'établissement est soumis à l'autorisation du chef d'établissement qui les invitera à revêtir le kit visiteur, tenue adaptée aux locaux visités.

Tout ce qui serait susceptible de contaminer les aliments (nourriture personnelle, fumée de tabac, présence d'animaux domestiques) ainsi que l'entrée de substances médicamenteuses doit être interdit dans les zones de manipulation et de stockage des aliments.

III.2.3.3 Eaux usées et nettoyage-désinfection

Cette rubrique nouvelle tient naturellement une place importante en raison du risque potentiel bactériologique considérable que ferait courir le non-respect des règles imposées en matière de nettoyage et de leurs contrôles.

Le système d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales doit être conçu et construit de manière à éviter toute contamination alimentaire. Il est interdit de vidanger les huiles de friteuses dans les canalisations d'eaux usées.

Les éviers ou tout autre dispositif de lavage des aliments doivent disposer d'une alimentation suffisante en eau potable, chaude et froide selon les besoins.

L'entretien des locaux et du matériel doit permettre de garder sain l'environnement des aliments et garantir la sécurité des salariés. Le responsable de l'établissement rédige un plan (cf. annexe IV) de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux y compris les vestiaires, les sanitaires et le matériel. Ce plan indique la fréquence et les moments de la journée où les opérations de nettoyage sont effectuées, les modalités d'utilisation des produits de nettoyage (dilution, rinçage), la personne responsable, les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Parmi les cuisines que nous avons visitées, certaines comportaient un système de lavage-désinfection automatique par jet dans chaque secteur.

Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure de bois sont interdits.

Le matériel d'entretien doit être entreposé de façon à ne pas contaminer les aliments, ustensiles, équipement ou linge et maintenu dans un parfait état de propreté. Détergents, désinfectants, insecticides doivent être placés dans des pièces ou des armoires fermées à clé et réservées exclusivement à cet effet. Ils ne doivent être manipulés que par le personnel autorisé et dûment formé. Les fiches de données de sécurité des produits peuvent être consultées sur place lors de la visite. La liste des produits autorisés est donnée par l'arrêté du 8 septembre 1999.

III.2.3.4 Ergonomie, gestes et postures

L'objectif de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles parmi lesquelles on a signalé précédemment la fréquence des troubles musculo-squelettiques, justifie la création de cette rubrique.

Une observation attentive du respect des principes ergonomiques pour la conception des postes de travail ainsi que des gestes et postures sera idéalement réalisée lors de la seconde visite en période de service. L'étude de M.C. COURTHIAT et coll. a révélé que dans la restauration, l'ergonomie est souvent négligée, voire méconnue, et la formation aux gestes et postures rare ou vite oubliée. Le rôle du médecin du travail apparaît capital pour, lors de sa visite, évaluer les déficits organisationnels et sensibiliser ensuite l'employeur et les salariés au respect des principes élémentaires d'ergonomie et de sécurité.

La formation adéquate à la sécurité prévue par le Code du travail dans son article R. 231-71 en complément de la formation générale à la sécurité prévue par l'article L. 231-3-1 du même Code, enseigne aux salariés les gestes et postures à adopter pour réaliser en sécurité les manutentions manuelles. Elle insiste sur le verrouillage lombaire et l'action nécessaire des membres inférieurs. La norme NF X 35-109, sans valeur obligatoire, recommande de limiter le poids des charges à 30 kg pour les hommes et à 15 kg pour les femmes.

Notre recueil d'observations s'intéresse également à l'état d'entretien du matériel, l'implantation des espaces de travail et des appareils, en particulier leur encombrement et accessibilité.

Quel que soit son poste de travail, tout opérateur doit disposer d'une largeur d'action d'un mètre. Une distance de 150 cm d'espace libre en arrière des fourneaux nous paraît être un minimum pour permettre au cuisinier de se baisser, de s'écartier d'une source de chaleur excessive sans risque d'entrecroisement ou de collision avec d'autres personnes. Les couloirs et les dégagements disposent d'une largeur de 90 cm au minimum pour permettre le passage des personnes mais ne devraient pas être inférieurs à 120 cm dans les locaux où transitent les roll-conteneurs. Il existe de nombreuses normes et réglementations pour les couloirs et marches d'escaliers. Les emplacements réservés aux chariots et dessertes se situent hors des zones de circulation. La profondeur des postes de travail doit être limitée à 70 cm. La hauteur des plans de travail doit tenir compte des dimensions des objets manipulés et des caractéristiques des tâches à exécuter mais aussi de la morphologie du sujet en poste. Pour un travail manuel, il faut prévoir une hauteur de 50 à 100 mm sous les coudes, soit une hauteur moyenne de 90 ± 3 cm. La profondeur des bacs ne doit pas dépasser 45 cm.

Les rangements intéressent le médecin du travail pour en apprécier non seulement l'état hygiénique mais aussi fonctionnel. Il n'est pas rare de voir le personnel dans des positions inadaptées, source de troubles rachidiens ou tendineux, pour ranger la vaisselle et déplacer de lourds ustensiles. Bien entendu, c'est au stade de la conception des locaux que le médecin du travail pourra le mieux, par ses conseils, contribuer à limiter ce type de contraintes physiques. Cependant ses remarques pourront sensibiliser le personnel et le chef d'établissement afin d'étudier les remèdes de manière à ce que le poids et la fréquence d'utilisation des objets soient pris en considération de façon optimale dans l'organisation des rangements. Les charges lourdes sont placées à hauteur de taille, le stockage est organisé de telle sorte que les produits sont positionnés par date d'arrivée, les produits les plus fréquemment utilisés sont les plus proches et facilement accessibles. Les fours situés à hauteur des plans de travail et non sous les fourneaux, les lave-vaisselle à hauteur de bras évitent bien des accidents.

La répétition des mêmes gestes durant tout ou partie du service expose aux tendinites et il faut donc, dans la mesure du possible, faire alterner les tâches ou en automatiser certaines, comme le permet par exemple l'éplucheur à légumes.

Les employés affectés au nettoyage doivent utiliser un matériel adapté - balai plat, balai aspirant -, de bonne qualité et en bon état.

Le décret n° 92-958 du 3 septembre 1992 fixe les prescriptions minimales de sécurité imposées à l'employeur s'appliquant à toutes les manipulations manuelles de charges comportant des risques notamment dorso-lombaires (R 231-66 à 72 du Code du travail). Ces risques doivent être régulièrement évalués afin d'organiser les postes de travail de manière à rendre les tâches plus sûres et moins pénibles. L'arrêté interministériel du 29 janvier 1993 portant application de l'article R. 231-68 du Code du travail définit une liste d'éléments de référence et d'autres facteurs de risques que le poids de la charge à porter. Il met en évidence l'analyse multifactorielle qui s'avère nécessaire à l'évaluation des risques par l'employeur : charge encombrante, instable, espace libre insuffisant, sol inégal ou glissant, insuffisance ou inappropriation des connaissances ou de la formation, etc...

Dans la mesure du possible, il est recommandé de mettre à disposition des sièges proches des poste de travail pour permettre au travailleur de se reposer en cas de besoin.

III.2.3.5 Sécurité du personnel et prévention du risque incendie

Armoire à pharmacie

Une pharmacie disposant du nécessaire pour les premiers soins doit être mise à disposition dans tous les établissements. On vérifiera son contenu et en particulier la date de péremption des produits.

Equipements de protection individuelle (EPI)

Il est recommandé aux employés de cuisine de porter des chaussures de sécurité résistant au glissement avec au besoin un embout de sécurité.

Prévention des incendies et évacuation

L'article N20 du Règlement de sécurité concernant la prévention des incendies dans les restaurants prévoit que des consignes spéciales soient portées à la connaissance du personnel avec interdiction de faire sécher auprès des appareils de cuisson des chiffons, des torchons et des serviettes, de projeter de la graisse ou de l'huile dans les foyers pour y provoquer des "coups de feu" et enfin d'entreposer des emballages vides dans un local ouvert au public.

Les chefs d'établissement doivent prendre les mesures nécessaires pour que tout commencement d'incendie puisse être rapidement combattu.

Les extincteurs doivent être suffisamment nombreux, appropriés aux risques et maintenus en bon état de fonctionnement. Un extincteur portatif à eau pulvérisée de six litres minimum doit être installé pour 200 m² de plancher avec au minimum un extincteur par niveau. Un extincteur à gaz carbonique doit se trouver à proximité de la friteuse.

Une consigne d'incendie doit être rédigée et affichée de manière apparente dès lors que plus de cinquante personnes sont susceptibles d'être présentes.

III.2.3.6 Sécurité et conformité du matériel et des équipements

Nous avons regroupé sous cette rubrique les questions relatives aux caractéristiques générales des équipements et de la conception de l'établissement.

III.2.3.6.1 Matériels

Les machines utilisées en restauration entrent dans le champ d'application des décrets 92-765, 92-766 et 92-767 du 29 juillet 1992 fixant les procédures de certification de conformité des matériels, les formalités à respecter lors de leur mise sur le marché et les règles techniques applicables à toutes les machines neuves pour assurer la sécurité des utilisateurs aussi bien lors des phases d'utilisation que de montage et démontage. L'article R. 233-84 du Code du travail dresse la liste des contraintes techniques en fonction des risques encourus qu'ils soient électriques, mécaniques ou autres.

Les appareils électriques utilisés à une tension nominale alternative entre 50 et 1 000 volts ou ceux exploités à une tension nominale continue comprise entre 75 et 1 500 volts sont soumis au décret 95-1081 du 3 octobre 1995 fixant les règles et conditions de sécurité relatives à la protection contre les contacts directs ou indirects, l'isolation, les surcharges, la température, le marquage CE et la déclaration de conformité. Le ministère du travail a indiqué dans une lettre du 11 février 1993 une liste de matériels électriques relevant de la réglementation des équipements électriques basse tension citant entre autres les fours, cuisinières, hotte de cuisine, machines à laver la vaisselle.

Les risques infectieux inhérents au traitement des denrées alimentaires imposent des règles complémentaires décrites dans l'arrêté du 29 septembre 1997. Toute machine doit être conçue et construite de manière à ce que les matériaux qui la constituent et qui entrent en contact avec les aliments puissent être nettoyés et désinfectés avant chaque utilisation. Les surfaces doivent être lisses, les assemblages limitant les saillies, recoins et rebords. Les liquides provenant des denrées ainsi que les produits de nettoyage, de désinfection et de rinçage doivent pouvoir s'écouler facilement vers l'extérieur de la machine. Ces dispositions réglementaires sont strictement respectées avec le matériel certifié NF - HYGIENE ALIMENTAIRE dont la liste exhaustive publiée par l'AFNOR (certification 1er octobre 2003) va du chariot à glissières au lave-mains à commande électronique en passant par les cellules de refroidissement, casseroles et faitouts.

Pour les appareils à pression de type cuiseur à vapeur, l'arrêté du 15 mars 2000 prévoit des contrôles périodiques afin de vérifier que les équipements puissent être maintenus en service dans des conditions satisfaisantes. Les fours à combustible liquide ou gazeux sont vérifiés et inspectés : vérification mensuelle du système d'évacuation des fumées et des thermostats, inspection trimestrielle des brûleurs et des canalisations.

III.2.3.6.2 Éclairage

Pendant la présence du personnel, la valeur minimale d'éclairement à respecter est de 120 lux. Dans les zones de travail, le niveau d'éclairement doit être adapté à la nature et la précision des travaux à effectuer. Les mesures recueillies au cours de nos visites se situaient

entre 300 et 500 lux. L'installation et les équipements électriques doivent être parfaitement isolés.

La présence d'un éclairage artificiel zénithal par tubes fluorescents avec luminaire antidéflagrant ou sous verre dormant s'impose.

L'éclairage naturel est assuré soit par des fenêtres ou des baies vitrées, soit par des puits de lumière, avec vue en second jour sur l'extérieur grâce à des cloisons vitrées permettant de respecter l'indépendance des postes de travail.

III.2.3.6.3 Matériaux

L'état des sols, des murs et des plafonds fait l'objet d'une attention particulière tout au long de la visite dans chaque secteur. Outre les caractéristiques précédemment décrites, les murs doivent être imperméables, les plafonds ininflammables, les plinthes ou les raccords entre murs en gorge concave pour faciliter les écoulements et le nettoyage. Pour les sols, on recommande un carrelage en grès cérame ou en résine, pour les murs une protection adaptée comme de la faïence, sur une hauteur de 180 cm minimum. Les sols doivent être exempts de trous et de bosses et ne pas présenter de risques inacceptables d'accidents tels que glissades, chocs ou brûlures. Leur coefficient d'adhérence ou de frottement doit être de 0,30 au minimum (essais INRS). Leur pente sera suffisante vers des évacuations munies de grille et de siphon. La Direction des risques professionnels de la CNAMTS dispense ses recommandations dans un document intitulé "Revêtements de sols dans les locaux de fabrication de produits alimentaires répondant aux critères hygiène-sécurité-aptitude à l'utilisation". Le Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires (CNEVA) recommande également une liste de produits pour revêtements de sols.

Dans les zones alimentaires, l'emploi du bois n'est autorisé que pour les billots debout utilisés pour le sectionnement des parties osseuses. Les planches à découper en bois dur sont tolérées, à condition qu'elles soient amovibles et faciles à nettoyer.

Les fenêtres et les ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement et la condensation et doivent être équipées le cas échéant de protections contre les insectes

facilement démontables. On s'assurera de l'absence de poignées d'ouverture en zones propres.

En cas d'utilisation d'éléments de cuisines juxtaposés, ceux-ci doivent être strictement jointifs.

III.2.3.6.4 Ventilation

Le Code du travail (art. R 232-5 et 323-5-8) fixe les règles d'aération et d'assainissement des locaux. Le renouvellement de l'air doit être assuré en tout point des locaux. Les installations ne doivent pas provoquer, dans les zones de travail, de gêne ou d'inconfort résultant notamment de la vitesse, de la température et de l'humidité de l'air, des bruits et des vibrations. Le système doit éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre et les flux d'air entrant nécessaires à la ventilation de la cuisine doivent être captés dans une zone propre. Les cuisines non isolées doivent avoir une hotte d'extraction en dépression permanente par rapport à la salle de restaurant. On s'assure que les orifices de ventilation sont munis de grilles ou tout autre dispositif de protection en un matériau résistant à la corrosion. Ces grilles doivent être aisément amovibles en vue de leur nettoyage.

L'entretien des machines et des équipements peut nécessiter des vérifications périodiques. Ainsi les installations de ventilation doivent être vérifiées annuellement. Les conduits d'évacuation dans les cuisines doivent être entretenus régulièrement et ramonés au moins une fois par trimestre. Le circuit d'extraction d'air, de buées et de graisse doit être nettoyé au moins une fois par an. Les filtres amovibles sont nettoyés aussi souvent qu'il est nécessaire et au minimum une fois par semaine.

En ce qui concerne la conception purement formelle du guide, nous avons décidé de suivre l'exemple de nos prédécesseurs qui avaient veillé à ce que le document soit clair et d'un usage aisé pour tout utilisateur, notamment celui qui n'aurait pas encore une connaissance approfondie des us et coutumes de la profession de restaurateur. Nous avons donc maintenu les deux principes retenus pour le guide de 1991. Le premier consiste à matérialiser en gras, dans le questionnaire, les rubriques concernant spécifiquement la médecine du travail : hygiène du personnel, ergonomie, sécurité et incendie. Les autres rubriques en caractères

normaux traitent de l'hygiène générale répondant aux objectifs des contrôles sanitaires vétérinaires : conservation, préparation, consommation des aliments. Le second vise à concevoir un véritable aide-mémoire au médecin du travail en libellant les questions de manière explicite et détaillée. Ainsi, l'opérateur se trouve en possession d'un document à la fois interrogatif et informatif permettant de mener une enquête pertinente.

CONCLUSION

Ce travail qui nous a permis une approche plus circonstanciée du monde de la restauration, a abouti à la réactualisation du guide de visite d'entreprise de restauration que nous faisons figurer en annexe (cf. annexe V) à notre mémoire. Nous l'avons conçu comme devant constituer un outil didactique au service du médecin du travail chargé de la surveillance des salariés travaillant dans ce secteur d'activité.

Le rôle primordial de conseiller de l'entreprise du médecin du travail se trouve justifié par ses connaissances médicales dans les domaines de la bactériologie et de l'hygiène appliqués à la manipulation des denrées alimentaires. Mais, l'évolution des normes et des règlements rend parfois difficile pour le médecin du travail l'approche technologique de la profession.

La conception d'un guide de visite de restaurant se doit donc de prendre en considération les nouvelles obligations imposées aux chefs d'établissement en matière de prévention des risques de toxi-infections alimentaires.

La grande nouveauté par rapport au guide précédent publié en 1991 provient de l'application quotidienne de la méthode HACCP, véritable socle d'une assurance qualité des produits destinés au consommateur.

Les principes HACCP, repris par l'arrêté du 29 septembre 1997, s'imposent à la restauration collective à caractère social, mais peuvent tout aussi bien être pris comme modèle par les acteurs en restauration traditionnelle qui partagent les mêmes préoccupations sanitaires.

Quel que soit le type d'établissement visité, nous avons tenu à ce que le guide permette d'explorer, tout au long de l'élaboration des plats culinaires, les différents points critiques

source de danger de contamination : le milieu dans lequel ils sont élaborés à savoir les locaux, le matériel utilisé, la qualité de la main d'œuvre, le contrôle des matières premières et la méthodologie de production. Cette dernière, qui s'appuie sur le principe de la marche en avant et les procédures d'autocontrôles, s'apprécie au fur et à mesure que le médecin du travail progresse dans la visite.

Il est important de souligner que la vocation du questionnaire du médecin n'est pas de se substituer aux services officiels de contrôle mais de participer à l'audit des critères de qualité de fabrication et de conditions de travail. Par ce biais, il contribue à l'évaluation des risques professionnels et à la recherche de l'optimisation des conditions de travail des salariés en matière de santé.

Par ailleurs, ce guide constitue un support concret à la présence du médecin dans l'entreprise, action renforcée par la nouvelle réforme de la Médecine de Santé au Travail. De plus, il représente pour l'employeur et pour le médecin du travail un canevas pour l'établissement de documents réglementaires : la fiche d'entreprise et le document unique d'évaluation des risques professionnels.

Enfin, les conclusions que le médecin du travail tire de sa visite engagent l'employeur dans une démarche positive d'amélioration du fonctionnement de ses différentes unités de travail selon un modèle normatif admis par l'ensemble de la profession : la qualité du travail et la qualité du service rendu.

BIBLIOGRAPHIE

Accidents du travail. Les statistiques régionales en 2002. www.cram-lr.fr.

ANDRIEU F., BONNEFROY P., BRUNETEAU P., EXPERT C., GUINEL P., GUNTHER-MARTIN E., HESS C., JOLY R., KNAB A., VAN BREDERODE A., ALCOUFFE J. Etude du poste de serveur en restauration. Le coup de feu : mythe ou réalité ? Enquête sur les serveurs en restauration. Cahier de Médecine Interprofessionnelle, 1995, 35, 163-177.

ARNAUD-THUILLIER H., LIBERT B. Visite des restaurants d'entreprise. Guide méthodologique pour le médecin du travail. Documents pour le Médecin du Travail, fiche médico-technique N°38. 1991.

AUBAILLE C., BORDES D., DERRIEN H., FIESCHI J., GOURMELEN A., ISAUTE E., JOSEPH M., QUINSAT C., SOLER C. La surveillance médicale en restauration collective : les examens complémentaires à la carte ? Archives des Maladies Professionnelles, 1992, 307-309.

AUBAILLE C., BORDES D., DERRIEN H., FIESCHI J., GOURMELEN A., ISAUTE E., JOSEPH M., QUINSAT C., SOLER C. Le plan d'activité commun à plusieurs médecins. Exemple : hygiène et ergonomie en restauration collective. Archives des Maladies Professionnelles, 1992, 309-310.

BRUNETEAU P., DELEVOYE A., DEMEESTER E., HUNZINGER, E, RIBES M.L., ROUX F., VAN BREDERODE A., HAVART C. Plongeur en restauration. Études métrologiques. Cahier de Médecine Interprofessionnelle, 2003, 281-289.

CASES C., MISSEGUE N. Une forte segmentation des emplois dans les activités de service. Économie et statistique. INSEE, N° 344, 2001, 81-108.

CNAM Paris Ergonomie. Cours BO - 2003-2004. Support provisoire du cours sur les conditions de travail.

COURTHIAT M.C., BOITEL L., CHAU N., JULLIARD G. Conditions de travail et risques professionnels dans la restauration. Documents pour le Médecin du Travail, 1996, 43, 315-322.

Cuisinier traditionnel. Fiche d'activité professionnelle. www.bossons-fute.com.

DOGUET B. L'emploi départemental et sectoriel de 1989 à 2002. INSEE Résultats sociétés n° 31 juillet 2004,1-15.

Données sur la situation sanitaire et sociale en France en 2003. La santé au travail : un enjeu majeur de prévention. Les grands problèmes de santé publique. DREES, 2004, 1-210.

Enquête "Besoins en Main d'œuvre" 2004. ASSEDIC UNEDIC Languedoc-Roussillon. CREDOC 2004.

Équipier polyvalent de restauration rapide. Fiche d'activité professionnelle. www.bossons-fute.com.

Expositions aux contraintes et nuisances dans le travail : Sumer 1994. Les dossiers de la DARES, 1999. N° 5-6.

Expositions professionnelles : Sumer 1994, l'état des lieux. Santé et Travail, La Mutualité Française, 1997.

FERREIRA M. Aide mémoire juridique. Restauration d'entreprise. TJ 10, INRS, Paris, 2003.

Fiches sectorielles des services. EAE Services. INSEE. - Exercices 2001-2002-2003.

GODEFROY M. Guide professionnel de la restauration. Éditions Jacques Lanore, 1985, 1-457.

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective. En cours de validation auprès du Comité d'Hygiène Publique de France. JO 21/07/2003.

Guide des revêtements de sol pour les locaux de fabrication de produits alimentaires. Édition CNAMTS mai 1998.

Guide pour l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective du Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires GPEMDA, juin 2001.

Guide pratique de ventilation. Principes généraux de ventilation. Édition INRS, ED 695, 2001.

Guide relatif à l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collectiveD Communiqué du Groupe Permanent d'Etude de Marchés des denrées alimentaires (GPEM/DA) de la Direction des Affaires Juridiques (DAJ) du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie. www.minefei.gouv.fr.

HACCP. Guide d'application pratique. Aimablement prêté par Gérard Arlin, président de Multi restauration, 13600 Ceyreste - La Ciotat.

La restauration traditionnelle. Prévention des risques professionnels. Édition INRS ED 880, 2002, 1-- 5.

Le service à table dans la restauration : contraintes d'emploi et réflexions sur l'avenir d'une profession. INRS, Documents pour le Médecin du Travail, 2002, 91, 259-266.

Les métiers de l'hôtellerie-restauration en Champagne-Ardenne. Observatoire Permanent de l'Evolution des Qualifications. Synthèse de l'étude "les métiers de l'hôtellerie-restauration" mars 2002, 6.

Liste des produits certifiés NF HYGIENE ALIMENTAIRE au 1er octobre 2003. AFNOR Certification. 2003,1-50.

Nomenclature économique de synthèse : NES-36. INSEE, 2003.

Recommandation CNAM - Risques présentés par les trancheurs électriques à gravité : tranche-jambon, coupe-pain et similaires. Paris, INRS, 1998, R 186, 3.

ROZIER J. La cuisine d'aujourd'hui à la sauce HACCP : l'histoire véridique d'une T.I.A.C. - Paris : Éditions BPI, 1998,100.

Sondage BVA. Juillet 2002. Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) www.ania.fr.

Statistiques 2001 des accidents du travail et des maladies professionnelles dus aux risques liés aux activités physiques. Source CNAMTS, INRS, 2004, www.inrs.fr.

Statistiques 2001 par Comité Technique National. Accidents de travail dus à la manutention manuelle. www.cnamts.fr.

Principaux textes réglementaires :

Arrêté du 21 juillet 1971 fixant les règles générales d'hygiène pour les établissements produisant, transformant ou distribuant des denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté Ministériel du 28 septembre 1980 du Ministre de l'Agriculture et des Transports relatif aux conditions d'hygiène dans les établissements de restauration.

Décret du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine.

Décret N° 84-74 du 26 Janvier 1984. Normes applicables aux matériels de restauration collective. Journal officiel du 1er février 1984.

Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale.

Arrêté du 11 juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale.

Arrêté du 3 novembre 1977 concernant l'utilisation des fours chauffés au moyen d'un combustible liquide ou gazeux.

Circulaire DRT N°90/11 du 28 juin 1990 relative à l'application des articles R. 235-2 et R235-3 du Code du travail.

Décret du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les produits végétaux et d'origine végétale.

Loi n° 91-1414 du 31 décembre 1991 modifiant le code du travail et le code de la santé publique en vue de favoriser la prévention des risques professionnels et portant transposition de directives européennes relatives à la santé et à la sécurité du travail

Décret 92-478 du 29 mai 1992 fixant les conditions d'interdiction de fumer dans les lieux collectifs.

Directive 93/43/CEE du conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 19/07/93) rectifiée le 5 septembre 1995 (JOCE du 05/09/93).

Arrêté du 5 mars 1993 modifié par l'arrêté du 4 juin 1993 soumettant certains équipements de travail à des vérifications périodiques.

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Circulaire DGAL/SDHA/N°98-8126 du 10 août 1998 relative à la restauration collective.

Décret du 5 novembre 2001 relatif au document unique d'évaluation des risques professionnels.

Circulaire DRT N°6 du 18 avril 2002 fixant les règles d'application relatives au document unique d'évaluation des risques professionnels.

ANNEXE I

TEMPERATURES MAXIMALES DE CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES (Source : arrêté ministériel du 29/09/97)

NATURE ET TEMPERATURE MAXIMALE DES DENREES (1)

Congelées (2)

Toutes denrées surgelées au sens du décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié et poissons congelés, glaces et crèmes glacées : - 18°C

Autres denrées congelées à l'exception des poissons : - 12°C

Réfrigérées (3)

Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants) : Glace fondante ou température de celle-ci 0°C à -2°C

Viandes hachées et préparations de viandes hachées + 2°C

Abats et préparations de viandes en contenant : + 3°C

Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue, viandes de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plume, ovoproduits à l'exception des produits UHT : + 4°C

Végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi : + 4°C

Oeufs réfrigérés : + 5°C

Lait pasteurisé : + 6°C

Viandes d'animaux de boucherie, viande de gibier ongulé + 7°C

Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais) (5). Divers produits transformés à base de viande (4), plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson (4). Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés. Autres denrées. : Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur

(1) : Température maximale des denrées : il est donc nécessaire de conserver les denrées alimentaires en dessous de cette température ; si le fournisseur indique une température de conservation, c'est cette température qui doit être respectée.

(2) : État congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure

(3) : État réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de congélation commençante de la denrée.

(4) : À l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.

(5) : L'expression " fromage frais " s'entend des fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.

ANNEXE II

PLAN DE RANGEMENT EN CHAMBRE FROIDE

CHAMBRE FROIDE A + 7°C :

Étagères supérieures : produits laitiers non stérilisés, semi-conserves

Étagères intermédiaires : fruits bruts

Étagères inférieures : légumes bruts, œufs en coquille

CHAMBRE FROIDE INFERIEURE OU EGALE A +3°C :

Étagères supérieures : pâtisseries, plats cuisinés réfrigérés. Viandes précuites, préparations froides prêtes à consommer

Étagères intermédiaires : charcuteries cuites et/ou séchées

Étagères inférieures : denrées animales crues, viandes de boucherie, volailles, charcuteries crues

Source : guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

ANNEXE III

EXEMPLE DE FICHE D'AUTOCONTROLE

FICHE DE CONTROLE
SURVEILLANCE DU CYCLE DE REFROIDISSEMENT EN CELLULE
MOINS DE + 10°C EN DEUX HEURES

ANNEE		MOIS		SEMAINE	
DATE	PRODUIT	HEURE FIN DE CUISSON	TEMPERAT FIN DE CUISSON	HEURE FIN DE REFROIDIS	TEMPERAR FIN DE REFROIDIS
OBSERVATIONS					
SIGNATURE DU RESPONSABLE					

ANNEXE IV

PLANNING ET CONTROLE NETTOYAGE

PLANNING DE NETTOYAGE/DESINFECTION
SECTEUR:.....

SURFACES	FREQUENCE D'ENTRETIEN	PRODUIT A UTILISER ET DOSE POUR LE NETTOYAGE	PRODUIT A UTILISER ET DOSE POUR LA DESINFECTION	RESPONSABLE

FICHE DE CONTROLE
NETTOYAGE ET DESINFECTION SECTEUR

ANNEE		MOIS		SEMAINE		
SURFACE	FREQUENCE D'ENTRETIEN	PRODUIT ET DOSE A UTILISER	METHODE	DATE/ HEURE	OBSERVATIONS	SIGNATURE

ANNEXE V

GUIDE DE VISITE D'ENTREPRISE DE RESTAURATION

ENTREPRISE

Raison sociale

adresse

nature de l'activité

Visitée le

Par le Docteur

Responsable

Caractéristiques générales des locaux et du personnel

[oui] [non]

LOCAUX

Nombre de services : 1 2 3 4
.....

Nombre de repas par jour maxi Mini

1) repas préparés sur place [] []

2) repas préparés à l'extérieur livrés sous vide
ou non à 3 C avec DLC [] []

3) repas préparés dans une cuisine centrale
livrés cœur à 63° C [] []

4) surgelés (- 18 C) [] []

Type de distribution des repas

1) distribution libre service linéaire [] []

2) distribution plateau repas [] []

3) distribution traditionnelle avec serveur [] []

Année de construction des locaux Réfection

Surface des locaux

PERSONNEL

Nombre de salariés

Hommes Femmes

postes : cuisinier nb aide cuisinier nb
 commis de cuisine nb serveur nb
 agent de service nb plongeur nb
 caissier nb polyvalent nb
 autre nb

Nombre de salariés soumis à une surveillance
médicale renforcée

Contrats20 h/s 30 h/s 39 h/s	[] []
Encadrement nombre horaires	[] []
Nombre de jours de repos	
recrutement	[] []
Turn-over (nb d'embauches/an)	[] []
Convention collective de référence	
Existe-t-il un CHS.CT	[] []
ou à défaut des délégués du personnel	[] []
Nombre AT annuel	
Visites médicales d'embauche, arrêt maladie de plus de 21 j (si problème digestif, cutané, respiratoire), arrêts de travail suite AT	[] []
Actions de Formation :	[] []
Formation continue nb de j/salarié/an	[] []
Formation des embauchés nb de j/salarié	[] []
(hygiène, gestes et postures, sécurité incendie)	[] []
Formation HACCP (Hazard Analysis, Critical Control Points) :	[] []
analyse des dangers, études des points critiques, maîtrise des points critiques et autocontrôle (réception, contrôle couple temps-température, nettoyage-désinfection)	
Formation secouriste :	[] []
nombre de personnes formées	
nature de la formation	
actualisation de la formation	[] []
Assurance qualité (respect de normes ISO)	[] []
Audit (contrôles réguliers par organisme agréé)	[] []
Document unique d'évaluation des risques	[] []

Réception

Contrôle température (thermomètre infrarouge pour température à cœur), propreté, conditionnement, étiquetage produits, DLC, DLUO) [] []

Formulaire de contrôle des marchandises réceptionnées [] []

Existence d'un quai de réception [] []
(> 1 500 rationnaires)

Réception distincte du local poubelle [] []

Présence de rolls, transpalettes électriques ou manuels, diables, plateaux mobiles, monte-charges [] []

État et maintenance des moyens de manutention (état des roulettes, poids, maniabilité) [] []

Simple réception couverte permettant l'accès de deux véhicules de livraison de 3,5 T (si < 1 000 rationnaires) [] []

Local à cartons [] []

Protocole de sécurité des livraisons établi avec les fournisseurs (opérations de déchargement) [] []

Réserves

Monte-charges réservés à la montée des denrées [] []

Accès aux réserves facile (couloir, escalier, monte-charges) [] []

Proximité réserves réception [] []

Réserves denrées non périssables :

local aéré à < 20°C (optimum 15° C) [] []

étagères métalliques non oxydables (absence de bois et de fer) ou en matériau alimentaire (aluminium, acier inox, film) [] []

clayettes lavables [] []

absence de marchandise à même le sol [] []

lutte contre les rongeurs, cafards, insectes, prévue [] []

absence d'humidité [] []

absence de stockage hétéroclite (non alimentaire)	[]	[]
<u>Réserves en froid positif</u>		
<i>Température adaptée aux denrées selon arrêté du 29/9/97 :</i>	[]	[]
1er secteur : 0-2° pour produits de pêche	[]	[]
2ème secteur : entre 0° et 3° pour lait cru et pasteurisé, abats et préparation de viandes en contenant, produits végétaux crus, viandes découpées de boucherie, volailles, lapins et gibiers, plats préparés, décongelés	[]	[]
3ème secteur : entre 0° et 7° pour produits laitiers non stérilisés, beurre et matières grasses, fromages, fruits et légumes bruts.	[]	[]
<i>Température adaptée aux denrées selon guide des bonnes pratiques :</i>	[]	[]
CHAMBRE FROIDE A + 7°C	[]	[]
Etagères supérieures : produits laitiers non stérilisés, semi-conserves	[]	[]
Etagères intermédiaires : fruits bruts	[]	[]
Etagères inférieures : légumes bruts, oeufs en coquille	[]	[]
CHAMBRE FROIDE INFÉRIEURE OU ÉGALE A +3°C	[]	[]
Etagères supérieures : pâtisseries, plats cuisinés réfrigérés. Viandes précuites, préparations froides prêtes à consommer	[]	[]
Etagères intermédiaires : charcuteries cuites et/ou séchées	[]	[]
Etagères inférieures : denrées animales crues, viandes de boucherie, volailles, charcuteries crues	[]	[]
Séparation denrées périssables (sauces, crèmes, hors d'oeuvres, viandes, plats préparés, pâtisserie, charcuterie) et polluantes (gibiers non dépouillés, volailles, légumes, fruits en carton)	[]	[]
Filmage des denrées périssables	[]	[]
Clayettes lavables plastiques	[]	[]
Etat de la porte de la réserve (joint)	[]	[]
Moisissures	[]	[]
Volume suffisant (2 m3/100 couverts)	[]	[]
Alarmes sonores manuelles et lumineuses actionnées de l'intérieur	[]	[]

Ouverture manuelle possible de l'intérieur [] []

Affichage extérieur de température à lecture directe [] []

Système d'enregistrement continu manuel ou automatisé (mouchard) [] []

Nettoyage du sol avec un détergent-désinfectant tous les jours [] []

Nettoyage hebdomadaire des étagères [] []

Réserves en froid négatif

Alarmes manuelles sonores et lumineuses actionnées de l'intérieur [] []

Ouverture manuelle possible de l'intérieur [] []

Affichage extérieur de la température (< - 18° C; - 20° C pour les glaces) [] []

Système d'enregistrement automatique (obligatoire) [] []

Réserve froid négatif située dans la réserve en froid positif (pour décongélation) [] []

Entretien correct, absence de glace par terre [] []

Tenue vestimentaire pour le travail en chambre froide [] []

Légumerie, déballage

Zone légumerie distincte [] []

Table de travail inox 85-95 cm de haut [] []

Double bac inox 90 cm de haut et 45 cm de profondeur maximale (seul un simple bac est OBLIGATOIRE) [] []

Bacs plastiques lavables [] []

Décontaminations des denrées par eau de javel [] []

Local ou table réservé au désempilage (table ouvre-boîte, poubelle) [] []

Ouvre boîte manuel [] []

Sécurité du coupe-légumes [] []

Éplucheuse à pommes de terre	[]	[]
Gants jetables portés	[]	[]
Les cartons et emballages souillés ne pénètrent pas en cuisine	[]	[]
Orifice d'évacuation des eaux usées avec grille et siphon au sol	[]	[]
siège à proximité	[]	[]
Lave-mains à commande non manuelle	[]	[]

Préparation froide

Hors d'œuvres

salle réfrigérée (recommandée)	[]	[]
Table de travail inox 85-95 cm de haut	[]	[]
Double bac inox 90 cm de haut et 45 cm de profondeur maximale	[]	[]
Sécurité du trancheur à jambon	[]	[]
coupe-légumes avec sécurité	[]	[]
Planche synthétique	[]	[]
Port de gants à usage unique	[]	[]
Port de masque bucco nasal	[]	[]
Chambre froide spécifique dans le même local	[]	[]
Lavabo à commande non manuelle près du poste	[]	[]
Poubelle inox à roulettes avec couvercle à commande non manuelle	[]	[]

Boucherie

Pièce réfrigérée (recommandée)	[]	[]
Planche à découper synthétique	[]	[]
Chambre froide mobile de stockage ou donnant directement dans la boucherie	[]	[]
Stérilisateur à couteaux près du poste (UV, ozone)	[]	[]
Conservation au froid (0° à 3° C) des couteaux lavés-désinfectés	[]	[]
Sécurités du trancheur à jambon	[]	[]
Hachoir à viande sécurisé puis réfrigéré	[]	[]
Gants jetables portés	[]	[]
Lavabo à commande non manuelle près du poste	[]	[]
Poubelle inox à roulettes avec couvercle à commande non manuelle	[]	[]

Préparation poisson

Pièce réfrigérée (14 -18°C conseillés)	[]	[]
Table de travail inox 85-95 cm de haut	[]	[]
Double bac inox 90 cm de haut et 45 cm de profondeur maximale pour lavage rinçage	[]	[]
Stérilisateur à couteaux près du poste	[]	[]
Conservation au froid des couteaux lavés-désinfectés	[]	[]
Lavabo à commande non manuelle près du poste	[]	[]
Poubelle inox à roulettes avec couvercle à commande non manuelle	[]	[]

Pâtisserie

Marbre réfrigéré	[]	[]
Batteur mélangeur sécurisé	[]	[]
Laminoir sécurisé	[]	[]
Table de travail inox ou matériau alimentaire 85-95 cm de haut	[]	[]
Bac inox 90 cm de haut, 45 cm de profondeur	[]	[]
Stockage correct des ustensiles	[]	[]
Gants jetables portés	[]	[]
Lavabo à commande non manuelle près du poste	[]	[]
Poubelle inox à roulettes avec couvercle à commande non manuelle	[]	[]

Préparation chaude

Mixeur avec sécurité à deux mains	[]	[]
Vidange sauteuse et marmite efficace (mécanique accessible)	[]	[]
Vidange friteuse efficace (bac de vidange, robinet) avec couvercle rabattable	[]	[]
Thermostat de la friteuse réglé à 180°C	[]	[]
Cycle d'huiles de friture < 20, filtrage tous les cinq cycles	[]	[]
Système de contrôle qualité huile au moyen de testeurs colorimétriques	[]	[]
Bains marie permettant de maintenir les aliments à 63° C	[]	[]
Cuiseur à vapeur (absence de fuite, sécurité présente)	[]	[]
Four multifonction sec+vapeur pour remise en température	[]	[]
Extraction d'air efficace (conduit ramoné une fois par an et résistant à 400°)	[]	[]
Filtres à graisse de la hotte lavés une fois par semaine en moins de 2 heures (liaison froide) donnant une souplesse dans	[]	[]

la préparation et permettant de garder 3 jours les plats à 3° C			
Restes gardés moins de 24 heures	[]	[]	[]
Cellule de réfrigération rapide faisant chuter de 63 à 10° C	[]	[]	[]
en moins de 2 heures (liaison froide) donnant une souplesse dans la préparation et permettant de garder 3 jours les plats à 3° C			
Fiche de contrôle-surveillance du cycle de réfrigération rapide	[]	[]	[]

Laverie, vaisselles et batterie

Machine à laver à fonctionnement continu	[]	[]	[]
ou discontinu			
Coup de poing d'arrêt d'urgence	[]	[]	[]
Sécurité en cas de bourrage	[]	[]	[]
Extraction d'air ou climatisation	[]	[]	[]
Absence de croisement propre-sale	[]	[]	[]
Plonge batterie avec douchette et brosse à manche	[]	[]	[]
Double bac 90 cm de haut, <= 45 cm de profondeur	[]	[]	[]
Bruit < à 85 dB	[]	[]	[]
poubelles à roulettes avec couvercle à commande non manuelle	[]	[]	[]

Zone de distribution des repas (salle à manger ou self)

Machine à trancher le pain sécurisée (hauteur goulotte supérieur à 55 mm et du sol >= 1m40, avec protecteur)	[]	[]	[]
Bon état de réfrigération et de propreté des marbres réfrigérés	[]	[]	[]
Aspect visuel satisfaisant des denrées froides	[]	[]	[]
Bains marie à +63° C pour les plats chauds	[]	[]	[]
Plaque à snacker	[]	[]	[]
Fours à micro-ondes en salle	[]	[]	[]
Accès handicapés	[]	[]	[]
Signalisation d'interdiction de fumer	[]	[]	[]
Etat général satisfaisant de la salle à manger	[]	[]	[]

Bureau du gestionnaire

Éclairage satisfaisant	[]	[]	[]
Ventilation satisfaisante	[]	[]	[]
Poste de travail de bureau ergonomique	[]	[]	[]
Classement des archives, commandes produits, fiches de données de sécurité, plans de nettoyage, plans d'échantillonnages	[]	[]	[]

Vestiaires, sanitaires et réfectoire du personnel

Vestiaires hommes femmes séparés, chauffés, ventilés, avec chaises	[]	[]
Armoires fermant à clés à double compartiment	[]	[]
WC hommes-femmes séparés ne donnant pas directement sur la cuisine (2 portes nécessaires)	[]	[]
WC commun personnel-clients toléré si < 50 rp/jour	[]	[]
Lavabo à commande non manuelle à côté des WC avec savon liquide bactéricide, essuie-mains à usage unique, brosse à ongles	[]	[]
Douche en bon état, utilisée (recommandée)	[]	[]
Sanitaires propres	[]	[]
plan de nettoyage	[]	[]
Réfectoire (si plus de 25 salariés) avec fenêtre, chauffage, évier, micro-ondes	[]	[]
Repas pris par le personnel dans la salle de restaurant	[]	[]

Local à poubelles :

Présence de poubelles conteneurs à roulette avec couvercle	[]	[]
Robinet d'eau chaude pour le nettoyage	[]	[]
Local réfrigéré à 10° C (pour l'été) sauf si ramassage quotidien	[]	[]
Evacuation des eaux de lavage par orifice muni d'une grille et d'un siphon	[]	[]
Système de recueil ou d'évacuation des huiles usées	[]	[]
Absence de croisement du circuit poubelle avec les denrées polluables	[]	[]
Ouverture du local poubelle sur l'extérieur	[]	[]
Absence d'ouverture du local poubelle directement vers l'intérieur de la cuisine	[]	[]

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Contrôles bactériologiques

Echantillonnage de plats témoins conservés 5 jours(obligatoire) 0° à 3° C selon texte 29/9/97, au congélateur selon la profession	[]	[]
--	-----	-----

Analyses bactériologiques des plats cuisinés, crèmes pâtisseries, mayonnaises, une fois par semaine obligatoire en liaison froide [] []

- si salmonelles (eau, mains, ustensiles)
- si staphylocoques (contamination humaine, abcès, angines)
- si coliformes fécaux (pas de lavage des mains)
- si germes mésophiles (problème de conservation)

--- PREVENIR LE SERVICE MEDICAL
>

Plan d'analyse bactériologique des différents secteurs (échantillonnage, prélèvements de surface) [] []

Affichage des résultats (personnel et clients) [] []

Hygiène du personnel

Propreté corporelle du personnel satisfaisante (mains, ongles, absence de bagues, bracelet...) [] []

Lavage des mains (à chaque prise du travail, sortir des toilettes, changement de poste, éternuement, mouchage, ...)

Lave-mains dans chaque secteur (commande non manuelle, essui-mains à usage unique) [] []

Poubelle mobile avec sac plastique étanche à chaque poste de travail et couvercle à fermeture à pédale [] []

Coiffes, tabliers plastiques, gants jetables, masques portés [] []

Tenues de travail changées tous les jours entretenues par l'employeur [] []

Absence de torchons [] []

Kit visiteurs [] []

Absence d'animaux, de plantes, d'objets personnels [] []

Nettoyage désinfection

Plan de nettoyage et fiche de contrôle de surveillance nettoyage et désinfection par secteur	[]	[]
Nettoyage du sol après chaque service	[]	[]
Fiches de sécurité des produits	[]	[]
Poste de nettoyage/désinfection automatique (type HYGIEMATIC)	[]	[]
Placard fermé à clés et réservé aux produits et matériels d'entretien	[]	[]

Ergonomie gestes et postures

Piano avec piétement	[]	[]
Hauteur des plans de travail adaptée (90+-5 cm)	[]	[]
Profondeur des plans de travail adaptée (70 cm)	[]	[]
Profondeur des bacs max 45 cm	[]	[]
Absence d'encombrement des allées ou place suffisante aux postes de travail	[]	[]
Outils de manutention conformes aux besoins (diables, chariots, dessertes roulantes)	[]	[]
Présence de cartons lourds, encombrants ou abîmés	[]	[]
Rangements fonctionnels selon poids et utilisation	[]	[]
Prévention des conséquences des gestes répétitifs, alternance des tâches	[]	[]
Matériel de nettoyage en bon état (balai plat, balai-aspirant)	[]	[]
Présence de sièges ou tabouret assi-debout à proximité	[]	[]

Sécurité - conformité

Trousse ou armoire à pharmacie	[]	[]
Protocole anti-brûlures (15 minutes sous eau froide)	[]	[]
EPI : chaussures de sécurité ou sabots de cuisine ou bottes antidérapantes	[]	[]
Sécurité et conformité du matériel électrique	[]	[]
Coupe-circuit général extérieur de tous les appareils de cuisine (sauf extraction d'air et éclairage)	[]	[]
Sécurité électrique (position et isolement des armoires électriques, mise à la terre des appareils)	[]	[]
Extincteur à poudre polyvalente (à ne pas utiliser sur un feu de friteuse)	[]	[]

Extincteur à CO2 + couverture anti-feu si feu de friteuse	[]	[]
Consignes de sécurité affichées	[]	[]
Interdiction de fumer sur les lieux de travail	[]	[]
Matériel de cuisine aux normes NF - HYGIENE ALIMENTAIRE	[]	[]
Contrôles périodiques des appareils à pression (ex. : cuiseur à vapeur)	[]	[]
Contrôle périodiques des fours (systèmes d'évacuation des fumées et thermostats tous les mois, brûleurs et canalisations tous les trimestres)	[]	[]
Faux plafonds ou plafonds de hauteur suffisante, lisses, lavables et non ajourés, optimum 2 m 50	[]	[]
Sol antidérapant, dur, imperméable et en pente (grès cérame, béton amélioré), plinthe à gorges arrondies	[]	[]
Murs carrelés à 1 m 80 du sol et peinture lavable (résine époxy) et lisse	[]	[]
Fenêtres et ouvertures en bon état de propreté.	[]	[]
Absence de poignées sur les ouvertures en secteur propre	[]	[]
Lumière naturelle	[]	[]
Eclairage artificiel zénithal avec grille antidéflagrante ou sous verre dormant	[]	[]
Eclairage > 300 lux au poste de travail	[]	[]

SYNTHESE : LES 3 PRINCIPES FONDAMENTAUX

* Secteurs chauds et froids bien séparés	[]	[]
* Absence de croisement livraison/fabrication	[]	[]
* Respect de la marche en avant	[]	[]

(réserves -----> légumes -----> préparation -----> salle à manger

mat. déballage chaude froide
1ère
s

-----> plonge, vaisselle, batterie

CONCLUSION :