

Cette fiche traite des exigences relatives à l'hygiène. Des exigences supplémentaires sont notamment définies dans le Code du Travail et dans la réglementation relative à l'accessibilité des Etablissements Recevant du Public.

Exigences générales

La réglementation hygiène porte principalement sur des obligations de résultats. Les locaux doivent :

- Être propres et en bon état d'entretien
- Pouvoir être convenablement nettoyés et désinfectés
- Offrir un espace de travail suffisant
- Prévenir au maximum la contamination

Des locaux bien conçus vont permettre non seulement de minimiser le risque de contaminations mais aussi de garantir la sécurité du personnel et d'optimiser le travail.

La marche en avant

La marche en avant dans l'espace doit être prise en compte lors de l'aménagement d'un laboratoire. Cela consiste à avoir une progression dans l'espace, sans croisements de produits ayant des niveaux de contamination différents. En effet, de tels croisements présentent un risque de contamination du produit le plus fragile par le produit le plus contaminé (ex : produit fini contaminé par les déchets). Veillez à bien distinguer dans l'espace les zones propres/sales et chaudes/froides.

En raison de certaines impossibilités liées en particulier à l'espace disponible ou à des locaux existants, il est possible d'effectuer **une marche en avant dans le temps**. Il s'agit alors de décaler dans le temps les opérations effectuées sur des produits n'ayant pas des niveaux de contaminations similaires (ex : en cas d'utilisation d'une même table de travail pour l'épluchage des légumes et la découpe de viandes, séparer les deux opérations dans le temps en assurant un nettoyage/désinfection).

Les revêtements

Des couleurs claires doivent être choisies.

Sol : Le revêtement du sol est un point essentiel pour maîtriser la sécurité (prévention des chutes) et l'hygiène. Les sols doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter. L'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise (exemple : carrelage, résine). Ils doivent aussi permettre une évacuation adéquate des eaux résiduelles (pente au sol et pose de plinthes à gorges arrondies). Veiller à la pose de joints étanches (proscrire le ciment) et ne formant pas de creux, siège de contaminations.

La Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés a édité une liste des revêtements de sols dont les caractéristiques satisfont à la fois aux critères de sécurité et d'hygiène.

Murs : L'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise (exemple : faïence, panneaux alimentaire, peinture lessivable) ainsi qu'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable (zones sujettes aux projections,...).

Plafond : Il doit être construit de manière à éviter l'encrassement et à réduire la condensation et l'apparition de moisissures. Aussi des matériaux lavables doivent être utilisés et une bonne isolation est requise.

Ouvertures

Les portes et les fenêtres doivent être facilement lavables. Les fenêtres doivent restées fermées. Si celles-ci sont ouvertes, elles doivent alors être équipées de moustiquaires et ne pas engendrer un risque de contamination.

Tuyauterie

Veiller à coffrer au maximum la tuyauterie pour faciliter les opérations de nettoyage.

Stockage des déchets

Il doit exister des poubelles dans les locaux de travail. Celles-ci doivent être fermées et à ouverture à commande non manuelle. Elles doivent être lavées/désinfectées quotidiennement.

Le stockage des containers à poubelles doit se faire en dehors des locaux de production dans un endroit propre (exemple : local poubelle, zone de stockage bétonnée et séparée à l'extérieur).

Système d'évacuation des eaux résiduaires

Veiller à la mise en place de siphons à cloche au sol.

Veiller à contacter la mairie de la commune d'implantation afin d'obtenir une autorisation de rejets des eaux usées professionnelles dans le réseau public. Renseignez-vous sur la pose de systèmes de pré-traitement des eaux.

Aération / Ventilation

Les locaux doivent être correctement ventilés en évitant tout flux d'air d'une zone contaminée vers une zone propre.

Une hotte, régulièrement entretenue, doit recouvrir l'ensemble de la zone de cuisson.

Les sanitaires et vestiaires doivent également être correctement ventilés, de manière naturelle ou mécanique.

Vestiaires/Sanitaires

Des vestiaires doivent être prévus pour le personnel. Ceux-ci doivent disposer de casiers pour le rangement séparé des vêtements de ville et des tenues de travail.

Les sanitaires ne doivent pas donner en direct sur un local de manipulation ou de circulation de denrées alimentaires.

Système de lavage des mains

Un nombre suffisant de lave-mains doit être prévu (dans chaque zone de travail, à la sortie des WC, des dispositifs accessibles pour les serveurs,...).

Les lave-mains doivent être :

- à commande non manuelle
- alimentés en eau chaude et froide (mitigeur)
- équipés de distributeurs de papiers jetables et de savon liquide bactéricide

Matériel

Utiliser du matériel en bon état, permettant de respecter la réglementation (températures,...) et facilement nettoyable (ex : le bois brut est interdit).

Placer des thermomètres dans les enceintes de stockage frigorifiques afin de contrôler le bon fonctionnement du matériel.

Veiller à entretenir régulièrement votre matériel.

Eclairage

Il doit y avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

Les néons doivent être recouverts d'un cache de protection lisse et nettoyable.