

EVALUATION DES
RISQUES ET VISITE
D'ENTREPRISE DE
RESTAURATION
COLLECTIVE

EVALUATION DES RISQUES DANS CHAQUE UNITE DE TRAVAIL

Intérêt de la connaissance:

- Des locaux de travail
- Des procédés ou modalités opératoires

RISQUE ALIMENTAIRE

- Risque auquel est exposé le consommateur à l'occasion de la prise de nourriture
- Risque auquel est exposé le salarié travaillant dans le secteur alimentaire

Le Médecin du travail doit s'intéresser à l'hygiène alimentaire (Art R 241-41)

Il est le conseiller du chef d'entreprise , des salariés...notamment en ce qui concerne...l'hygiène dans les services de restauration ...

LA VISITE D'ENTREPRISE

Etude centrée sur la cuisine de restauration collective « classique » avec distribution sur place ou cuisine centrale dans le cas de restauration différée

But: description d'une démarche pratique

→ Points intéressant plus spécifiquement le Médecin du travail (cf check list de l'INRS en annexe)

Caractéristiques du restaurant

- Restaurant d'entreprise ou interentreprises
- Date de création
- Superficie de la cuisine, nombre de couverts, horaires des services
- Restauration sur place ou différée
- Effectif du personnel de cuisine et sa répartition (cuisinier, plongeur, caissière..)

personnel de l'entreprise même ou gérance d'une société sous-traitante

Visite des locaux

- Selon l'INRS, 80 % des cuisines professionnelles comportent des erreurs de conception ou d'équipement → vigilance même si propre ou neuf

Respect des grands principes de fonctionnement:

- Existence de secteurs de travail spécifiques pour chacune des tâches à exécuter
- Circuits de travail logiques, les plus courts possibles (personnel, denrées, déchets)
- Principe de le marche en avant des denrées : pas de croisement entre circuit contaminant (déchets) et circuit de préparation des aliments

Respect des règles d'hygiène et de sécurité et du port des EPI

- Absence de plantes vertes ou d'animaux en cuisine
- Respect de l'interdiction de fumer
- Port effectif et efficace de la coiffe
- Etat de propreté des blouses et tabliers
- Port de gants pour certaines opérations
- Port de chaussures antidérapantes
- Existence de moyens de lutte contre l'incendie
- Absence de chiffons (préférer essuie tout à usage unique) et d'emballage non évacués

Respect des recommandations générales pour les locaux

- Matériaux imputrescibles, faciles à laver et à désinfecter, imperméables
- Le sol → carrelage ou résines
- Les murs, parois, cloisons → peinture, panneaux plastifiés, carrelage(hauteur minimale: 1,8 m)
- Le plafond → laques, faux plafonds, matériaux ininflammables
- Plinthes ou raccords entre murs en gorge concave pour faciliter le nettoyage

Réception des marchandises

- Quai de livraison distinct du quai d'évacuation des déchets, avec un hall de déchargement, un point d'eau pour lavage du quai
 - S'informer du type de denrées approvisionnées / boîtages, surgelés, produits frais, viandes emballées ou non ...
 - Existence de moyens de manutention adéquats / rolls containers, transpalettes manuelles ou électriques, chariot automoteur à conduction porté
 - Ascenseurs et monte-charge équipés d'une porte ou dispositif de sécurité
 - cable de levage vérifiés tous les 6 mois
 - organes de sécurité vérifiés tous les ans
- et appareils différents pour l'acheminement de denrées et des déchets

Réserves et stockages

Souvent locaux trop petits →regroupent les différentes réserves

- local de rangement du matériel de cuisine
- lingerie (bien ventilée : éviter les moisissures)
- local séparé pour les produits d'entretien
- réserve à tubercules (sombre avec caillebotis)
- magasin pour conserves, épicerie et boissons: isolé et ventilé, T° optimale 15° C

Intérêt d'une réserve de jour (dépose la veille pour le lendemain avec un réfrigérateur pour la décongélation des surgelés

Chambres froides = $T^{\circ} < \text{ou} = \text{à } 0^{\circ}\text{C}$

- ⌘ Ouverture des portes possibles de l'intérieur
- ⌘ Chambres munies de thermomètres de contrôle avec visualisation extérieure des T°
- ⌘ Rayonnage en bois interdits → alliage d'aluminium, acier inox ou acier chromé recouvert d'un film résine ou de vernis époxydique alimentaire

T° de conservation et répartition des aliments

- Denrées congelées ou surgelés :
 - T° = **-18 °C** pour toutes les denrées d'origine animale et plats cuisinés
 - T° = **-20° C** pour le crèmes glacées et glaces
- Froid positif : 3 enceintes au minimum
 - 0 à 2 °C** pour les viandes
 - 4 à 6 °C** pour les fruits et légumes
 - 8 °C** pour les pâtisseries, crèmes et plats froids
- Enceinte séparée entre **0 et 2 °C** pour poissons et crustacés

Visite des chambres froides

Pas d'enceinte particulière: emplacements particuliers et retenir la T° la plus basse de l'un des produits

#Vérifier le respect des dates limites de consommation (crèmes et yaourts

#Restes de plats cuisinés en sauce, jus de viande, viande hachée→**jetés**

Seul un reste « noble » peut être conservé au maximum 24 h

#produits recouverts d'un film alimentaire

#aucune denrée posée à même le sol

#denrées stockées en chambre→débarrassées préalablement de leurs emballages collectifs d'origine (cartons, cageots..)

Locaux de préparation avant cuisson
situés en amont de la zone de cuisson
et en aval des réserves
souvent regroupés dans les petites cuisines
(si possible les individualiser par des murets de 1,5m)

- Légumerie
- Salle de dressage des plats froids
- Local boucherie
- Pâtisserie

Local Boucherie

- Climatisé : 12 à 15 °C
- Situé entre une chambre froide et la zone de cuisson
- Surfaces en bois interdites (sauf billots exclusivement pour section des parties osseuses)
- Si opération de désossage, découpe → utilisation effective des EPI / gants, tabliers, manchettes
- Machines et outils : machines à hacher, à reconstituer les steacks, à scier la viande et le poisson surgelé, cutter

Local Boucherie

ou local de dressage des plats froids

Machine à couper le jambon

- la plus dangereuse de toutes celles existant en cuisine, soumise à une procédure d'autocertification
- Plaque d'attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail
- Systèmes de sécurité : partie non travaillante du couteau munie d'un protège couteau, racleur interdisant l'accès au couteau, régleur de tranches interdisant la coupe d'épaisseur > 40 mn, goulottes indispensables pour la découpe du saucisson, affuteur non démontable ou mise en marche du couteau asservie à la pose de l'affuteur, mise à la terre, nettoyage quotidien → interrupteur sur arrêt et fiche du cable d'alimentation débranchée

Légumerie

- Réservée aux opérations d'épluchage et de nettoyage des légumes frais
- Equipée d'un double bac de lavage (laver, rincer) bacs non utilisés pour d'autres opérations
- Modalités de lavage précisées → préconiser le lavage à l'eau javalisée à 1/1000, précédé d'un trempage et suivi d'un rinçage
- Gestion efficace des déchets nombreux → rejoignent au fur et à mesure le circuit sale

Salle de dressage des plats froids

- Climatisée à 15 °C
- EPI habituels + gants à usage unique, masque bucco-nasal
- Hors-d'œuvre conservés à + 3°C
 - présentoirs réfrigérés en distribution
 - chambre climatisée d'attente située dans le local de préparation, compartimentée pour les entrées froides, fromages, desserts

Pâtisserie

- Préparation des pâtisseries → secteur parfois intégré dans le secteur cuisson
- Précautions d'hygiène très sévères → entremets et pâtisseries confectionnés et consommés le jour même
- Différentes machines utilisées: batteurs, pétrins, laminoir à pâte, sorbetière

Secteur cuisson

- Le « piano » fourneau à gaz ou électrique, adossé à une cloison ou en position centrale
- Cuiseur à vapeur, fours micro-ondes
- Divers appareils complémentaires / sauteuse, marmite, friteuse, bain-marie, placard, étuve
- Matériel classique disposé en batteries, et/ou modernes type autocuiseurs, rotosauteuse, rotorôtisseur
- Nuisances = vapeurs graisseuses, vapeurs d'eau, fumées, odeurs... pollution spécifique à la zone de cuisson qui doit être en légère dépression → mouvement d'air primaire: arrivée d'air neuf avec extraction d'air vicié, filtres et gaines nettoyés régulièrement (1 fois par semaine)

Secteur cuisson

Friteuse

- Appareil de cuisson le plus dangereux → projection, incendie
- Doit être éloignée des points d'eau
- Hotte d'extraction au-dessus
- Extincteur à CO₂ à proximité
- Huiles étiquetées pour « fritures et assaisonnement » → moins de 2% d'acide linoléinique (moins fragile à chaud): huile de palme, de coprah, d'arachide

Modalités d'utilisation des huiles et contrôle

- Ne jamais dépasser les 180°C
- Changer de bain toutes les 10 fritures
- Filtrer le bain après chaque usage, le garder au frais dans un récipient à l'abri de l'air, et de la lumière (on peut garder le bain dans la friteuse si elle est munie d'un couvercle)
- Vérification de la qualité de l'huile en l'absence de thermostat par des bandelettes (test colorimétrique/ coffret Fritest)

Cellule de refroidissement rapide

- De plus en plus rencontrée
- Permet la préparation de plats à l'avance → consommation sur place ou éloignée
- Deux techniques de distribution :

* liaison chaude

* liaison froide → liaison réfrigérée
→ liaison surgelée

Différents types de liaison

- * liaison chaude = en fin de cuisson, plats conditionnés à $+65\text{ °C}$, maintenu à cette T° jusqu'à consommation le jour même
- * liaison froide = dès confection, plats disposés dans le cellule de refroidissement : deux possibilités
 - liaison réfrigérée = refroidissement de $+65\text{ °C}$ à $+10\text{ °C}$ en moins de 2h et stockage à $+3\text{ °C}$ pendant 5 jours max
 - liaison surgelée = refroidissement de $+65\text{ °C}$ à $+10\text{ °C}$ en moins de 2h puis congélation jusqu'à -18 °C avant stockage à cette T° , au besoin pendant plusieurs mois

Secteur distribution

- Service à table (salons particuliers, VIP ou accueil clients)
- Libre-service intégral
- Semi libre-service (plats chauds servis à table)

De plus en plus de libre-service :

Soit linéaire avec différentes sections à la suite les unes des autres

Soit libre-service « free-flow » composé de sections séparées avec libre circulation du consommateur

Présentations froides en vitrines à +3°C

Présentoirs et bain-marie protégés des souillures possibles par une vitre

Secteur distribution - office restaurant

zone de stockage intermédiaire/ pains, boissons, linge, matériel de service

Machine à trancher le pain: risque d 'AT grave

- goulottes d'introduction d'une hauteur minimale de 550mn par rapport aux couteaux
- matériel fixé sur un support adapté/ bord supérieur de la goulotte à une hauteur d'au moins 1400mn par rapport au niveau d'accès de l'opérateur
- hauteur minimale signalée sur une plaque fixée sur la machine
- orifice de sortie aménagé pour que la distance entre les couteaux et le bord inférieur de cet orifice soit au moins égal à 230mn,si impossible, protecteur asservi au fonctionnement des couteaux
- mise à la terre correcte
- ne jamais pousser le pain à la main en cours d'utilisation

Salle à manger

- Local spécifique conseillé pour le personnel
- Apprécier le cadre, la propreté, l'environnement (chauffage, éclairage, bruit), l'état du mobilier
- Présence de distributeurs automatiques de boissons conditionnées, de café, voire de denrées (condition d'entretien des appareils, respect des dates de consommation et temps de conservation)
- Fours à micro-ondes
- Accès et Issues de secours (accès handicapés)

Laveries vaisselle et batterie

- Secteurs de lavage équipés d'eau froide et chaude, adoucisseur si eau calcaire nettoyage, désinfection et rinçage efficace:

eau à 55 °C → lavage, à 85°C → rinçage

- Plonge batterie: double bac et étagères métalliques, rangement ou placards, ustensiles de pâtisserie obligatoirement désinfectés par ébullition ou trempage dans une solution antiseptique puis rincés et séchés, opération de séchage et égouttage sans essuyage
- Laverie vaisselle: machine à laver, bruit → mesures
- Sécurité: portes asservies, arrêt d'urgence pour le tapis roulant à l'entrée et à la sortie de la machine
- Composition des détergents utilisés

Evacuation des déchets

Déchets solides

- Sacs étanches à usage unique ou dans des récipients étanches,
- Non croisement des circuits denrées et déchets
- évacuer des déchets en vrac de gros volume au fur et à mesure vers le local à poubelles,
- ne pas stocker des déchets putrescibles à côté de plats en préparation ou prêts
- Sacs ou récipients placés dans des poubelles de voirie, munies de couvercles
- Poubelles regroupées dans le local à poubelle donnant directement sur l'extérieur, T° aussi basse que possible
- Poste de lavage adéquat

Evacuation des déchets

Eaux usées

- Débarrassées de leurs éléments nocifs, utilisation de bacs spécifiques (fécule, boue, graisse) avant envoi sur le réseau public
- Bacs regroupées dans un local indépendant, lavable et fortement ventilé
- Il est proscrit de vidanger les huiles de friteuses dans les canalisations de déversement des eaux usées

Nettoyage

- Fréquence et modalités: nettoyage des sols,
- Liste des produits
- Désinfection des ustensiles et des appareils
- Lutte contre les insectes et dératisation

Sanitaires et vestiaires

Sanitaires des consommateurs: état de propreté, installation pour handicapés

Sanitaires pour le personnel:

- lavabo à commande non manuelle
- distributeur de savon bactéricide
- brosse à ongles
- essuie-mains à usage unique ou sèche- mains à air chaud

Vestiaires du personnel individuels et à double compartiment

Synthèse et remarques complémentaires

- Existe-t-il des échantillons-témoins prélevés à chaque repas et conservés 72 h au congélateur ?
- Analyses bactériologiques régulières sur des plats effectuées par un laboratoire / échantillons témoins = obligation en restauration collective, analysés seulement si survenue d'une toxoinfection alimentaire
- Domaine diététique: menus de la semaine, commission de cantine, menus allégé
- Secouriste, numéro d'urgence affichés, armoire à pharmacie