

Pour plus de contenu, connectez-vous !

Normes d'aménagement, de sécurité incendie, électrique

La sécurité alimentaire et la protection des consommateurs sont des éléments essentiels dans le secteur de la restauration, que ce soit pour une cuisine professionnelle ou un laboratoire. C'est pourquoi, des normes précises à respecter ont été mises en place.

Aménagement

Selon la norme CE 852/2004, « l'agencement, la conception, la construction, l'emplacement et les dimensions des locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent permettre leur entretien, leur nettoyage et/ou leur désinfection, offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations, et permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination ».

Il est donc essentiel que le plan de la cuisine professionnelle permette d'effectuer toutes les tâches de préparation de la manière la plus rationnelle possible, tout en veillant à la sécurité sanitaire.

Marche en avant

Le principe de la marche en avant permet de respecter cette exigence. Il signifie que de la livraison des matières premières au produit fini, toutes les opérations de production doivent respecter une progression dans l'espace sans retour en arrière ni croisement.

En aucun cas le produit fini ne doit croiser la route de produits intermédiaires, des déchets ou des emballages de matières premières.

Dans le cas d'un local de petite taille, il peut être difficile de mettre en place une marche en avant dans l'espace. Il faudra alors instaurer une marche en avant dans le temps. L'idée est simple : des opérations « propres » et « sales » peuvent se faire sur un même lieu, mais pas en même temps. Pour cela, un protocole précis de nettoyage/désinfection sera mis en place pour permettre la production. Ce protocole de nettoyage et de désinfection devra être décrit, documenté et enregistré dans le PMS.

Normes relatives aux murs et plafonds des cuisines professionnelles

Les murs et plafonds représentent des risques avérés pour la sécurité sanitaire :

- Les contacts avec le personnel, les aliments ou les emballages sont quotidiens au niveau des murs d'un laboratoire. Un mur poreux ou qui s'effrite, des zones difficiles d'accès pour le nettoyage constituent autant de sources de contamination pour le produit fini.
- Les plafonds surplombent l'ensemble du laboratoire alimentaire. Tout élément susceptible de s'en détacher peut potentiellement contaminer un aliment !

Face à ces risques élevés, la réglementation donne des préconisations claires pour les murs et plafonds des laboratoires alimentaires et cuisines professionnelles. D'après le Règlement (CE) N°852/2004 - Annexe II - Chapitre II - Article 1.b et 1.c :

- Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. L'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi qu'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations.
- Les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules.

Ces recommandations interdisent de facto l'utilisation de certains matériaux comme le bois, le plâtre, certaines peintures et les carrelages dont les joints sont en ciment. Nous recommandons l'installation de plaques murales et de revêtements de plafond en PVC, facilement nettoyables.

Normes incendie en cuisine professionnelle

Deux textes font autorité en matière de norme incendie en cuisine professionnelle.

Le premier est l'Arrêté du 25 juin 1980, qui concerne les « grandes cuisines », c'est-à-dire les cuisines dont la puissance utile totale des appareils de remise en température est supérieure à 20 kW.

Le second est la norme NF EN 16 282 de l'AFNOR, qui concerne plus précisément les obligations en termes d'évacuation et de ventilation des cuisines professionnelles.

Ces textes régissent les normes en matière de :

- Matériaux à utiliser pour les postes de travail, appareils de préparation et de cuisson, hotte, portes coupe-feu, murs et plafonds. Chaque élément doit avoir un certain degré coupe-feu ou une résistance au feu pour un temps défini.
- Mise à disposition de moyens d'extinctions (notamment des extincteurs, dont le nombre doit être adapté à la surface de la cuisine).

Les normes concernant les appareils de cuisson

Les professionnels de la restauration doivent s'équiper d'appareils de cuisson respectant les normes de sécurité incendie. Ils doivent installer un dispositif d'arrêt d'urgence des circuits d'alimentation en électricité et en gaz des appareils de cuisson. Ce dispositif doit être facilement accessible (article GC 4 de l'Arrêté du 25 juin 1980).

L'article GC 5 précise ces obligations : l'installation doit se trouver à une distance de plus de 50 cm des murs si ceux-ci ne sont pas couverts par des matériaux classés M0 ou A2-s1, d0 (à l'exception des appareils certifiés CE, soumis aux préconisations du fabricant) ; et il faut pouvoir immobiliser les appareils susceptibles d'être renversés ou déplacés.

Enfin, il est nécessaire de prévoir des systèmes d'extinction adaptés aux différents risques (notamment l'extinction des feux d'huile dans le cas des friteuses).

Normes sur l'évacuation d'air et les hottes en restauration

L'Arrêté du 25 juin 1980 (article GC 10) régit le dispositif d'évacuation d'air et les hottes chez les professionnels de la restauration. Tout système de ventilation, qu'il soit naturel ou mécanique, doit permettre de conduire l'air et d'évacuer l'air vicié, les buées et les graisses de la manière suivante :

- Les hottes doivent être installées au-dessus des appareils de cuisson et doivent être construites en matériaux M0 ou A2-s1, d0.
- Les différents éléments des dispositifs de captation doivent pouvoir retenir les graisses et être facilement nettoyés et remplacés.
- Les conduits d'évacuation doivent être rigides et fabriqués en métal.
- Les autres conduits et gaines du lieu de restauration dans le bâtiment doivent respecter un degré coupe-feu de 60 minutes minimum.

Electrique

Toute cuisine doit respecter certaines réglementations. Elle doit notamment être conforme à la norme AFNOR NF C 15-100, complétée par le guide UTE C 15-201 qui en précise les modalités en termes de conception, de réalisation et d'entretien des installations électriques basse tension. L'Arrêté du 25 juin 1980 apporte des spécificités pour les grandes cuisines, c'est-à-dire les cuisines des lieux de restauration professionnelle.

Le nombre de prises électriques est déterminé en fonction de la taille de la cuisine :

- Pour les prises non spécialisées : 3 prises pour une superficie de moins de 4 m² ; 6 prises pour une superficie de plus de 4 m².
- Pour les prises spécialisées alimentant les appareils électroménagers : 1 pour les plaques de cuisson ou la cuisinière électrique de type 32A en monophasé, d'une prise 20A en triphasé ou d'une boîte de connexion ; 1 pour le four avec une prise 16A ; 1 pour le lave-vaisselle avec une prise 16A ; le lave-linge et le sèche-linge doivent être alimentés par une prise 16A ; et les congélateurs par un circuit spécialisé avec un dispositif différentiel de type F (30 mA).

Il existe une hauteur réglementaire minimale pour l'installation des prises électriques, calculée depuis le sol pour éviter tout contact dangereux avec l'eau :

- Plus de 5 cm pour les prises de 16A ;
- Plus de 12 cm pour les prises de 32A.

En outre, pour l'accessibilité aux personnes handicapées, les prises électriques doivent être installées en dessous d'1,3 mètre du sol.

Pouvant être mise en contact avec l'eau, l'installation électrique doit être étanche et doit pouvoir résister aux lavages à grande eau. Selon sa distance avec le sol, la prise devra répondre à une norme de protection supérieure :

- Du sol à 1,1 m : les prises doivent être protégées contre les jets d'eau (IPX5) ;
- De 1,1 m à 2 m : les prises doivent être protégées contre les projections d'eau (IPX4) ;
- Au-dessus de 2 m : les prises doivent être protégées contre les jets en pluie (IPX3).

Une cuisine professionnelle doit comporter au moins un point d'alimentation d'éclairage, de préférence au plafond. Cette source de lumière doit être au moins égale à 500 lux pour prévenir des accidents.

Une cuisine professionnelle peut installer un appareil de production d'eau chaude sanitaire (ballon d'eau chaude) d'une puissance inférieure ou égale à 70 kW. En revanche, tout appareil de production d'eau chaude sanitaire à circuit de combustion non étanche y est interdit.

Cuisine et système d'extraction d'air aux normes

Un local commercial doit être pourvu d'un **système d'extraction** dès lors que l'activité qui y est exercée implique une cuisson d'aliments, et donc l'émanation de fumées et d'odeurs.

En principe, un locataire ne peut exercer une activité dans les lieux loués que si elle est indiquée dans le contrat de bail, et qu'elle est permise par le règlement de copropriété de l'immeuble s'il en existe. La nécessité de disposer d'un système d'extraction dépendra donc notamment de la clause de **destination du bail**.

A cet égard, la Cour de cassation retient **qu'un local loué avec pour destination une activité de « restauration » doit être pourvu d'un système d'extraction de l'air pollué**, conforme à la réglementation en vigueur [1]. Les tribunaux semblent également considérer que l'installation est nécessaire pour une activité de « *petite restauration* », dès lors qu'elle est de **nature à entraîner la diffusion d'odeurs de cuisine** [2].

Ainsi, que l'activité autorisée dans le bail soit celle de « *restauration* », « *petite restauration* », ou encore « *sandwicherie* », le critère déterminant semble être **l'utilisation de certains moyens de cuissons entraînant des troubles olfactifs**, tels que fours, friteuses, appareils à panini ou feux vifs.

En vertu de l'article 1719 du code civil, la présence et la conformité de cette installation incombe au bailleur qui est tenu de délivrer le local **en état de servir à l'usage pour lequel il a été loué**. Pour transférer cette charge au locataire, une stipulation expresse du contrat de bail doit indiquer que le dispositif d'extraction sera réalisé par le preneur, et ce dernier doit avoir été informé des difficultés techniques attachées à la conduite de tels travaux [3].

Les caractéristiques à remplir pour un système d'extraction conforme.

Avant de créer ou d'acquérir un restaurant même en activité, vérifiez toujours en premier lieu, l'existence et l'état des conduits de fumées ou d'extraction d'air.

Dans un immeuble, il existe plusieurs types de conduits qui doivent être étanches (contrôle obligatoire tous les 3 ans) et isolés les uns des autres:

- Les cheminées maçonnées pour le chauffage,
- Les gaines pour les ventilations sanitaires (mécanisées ou non),
- Les gaines pour la climatisation des locaux et le renouvellement de l'air,
- Les tubage des installations de chauffage ou productions d'eau chaude au gaz,
- Les gaines d'extraction de l'air vicié des cuisines reliées aux hottes de captation situées au dessus des éléments de cuisson.

Les règles définissant la conformité d'un système d'extraction de l'air sont contenues dans le **Règlement Sanitaire Départemental**, qui prévoit que la ventilation du local doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution. Outre ce règlement, les

reglements de sécurité contre l'incendie, les reglements de copropriétés ainsi que les plaintes éventuelles du voisinage pour le bruit et les odeurs peuvent rentrer en considération.

Pour ce faire et éviter les nuisances, conformément à l'article 63-1, l'installation doit être placée à au moins 8 mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment des véhicules et des débouchés de conduits de fumée. Il faut également que l'air extrait des locaux soit rejeté à au moins **8 mètres de toute fenêtre** ou de toute prise d'air neuf.

Cette configuration évite notamment au voisinage du local de souffrir de diverses nuisances liées à l'air rejeté, notamment olfactives.

Les articles 61.1 et 64.2 du même règlement posent également des règles en matière de débit minimums d'air neuf à introduire dans les grandes cuisines d'établissement recevant du public (ERP). En pratique, il faudra généralement que le diamètre de la gaine d'extraction soit au minimum de **400 millimètres** pour assurer ces débits minimums sans provoquer de nuisances sonores vis-à-vis du voisinage.

Par ailleurs, les conduits doivent être étanches et isolés les uns des autres. Un contrôle est obligatoire **tous les trois ans** par une entreprise qualifiée pour s'en assurer.

S'agissant de l'entretien, le tubage métallique servant de conduit pour extraire les vapeurs grasses de cuisine doit être nettoyé au minimum une fois par an par une entreprise spécialisée et qualifiée par un Organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment (OPQCB). Les filtres des hottes (en acier inoxydable ou jetable) doivent quant à eux être entretenus et dégraissés au moins une fois par semaine, ce qui peut être effectué par le personnel de l'établissement.

Revision #4

Created 9 April 2024 09:55:50 by Maxime Jouve

Updated 17 April 2024 14:54:55 by Maxime Jouve