



Avril 2023

---

## Exigences en matière de construction des locaux et des installations

---

Les locaux de production, d'entreposage, de réfrigération, de congélation et de vente ainsi que les véhicules utilisés pour le transport des denrées alimentaires doivent être adaptés à l'ampleur de l'entreprise. Les surfaces de travail doivent être dimensionnées de manière à garantir des opérations irréprochables sur le plan de l'hygiène.

### Pièces

Les locaux et les équipements doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les sols, les murs, les plafonds, les portes et les équipements doivent être construits et traités de manière à éviter l'encrassement. Les revêtements de sol et les surfaces murales doivent être étanches, hydrofuges et résistants à l'abrasion et constitués de matériaux non toxiques. Les matériaux de construction appropriés sont par exemple les revêtements en résine synthétique, le carrelage ou les revêtements en plastique. Les systèmes d'évacuation des eaux usées doivent être conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires. Les dispositifs doivent être résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

### Séparation propre - sale, protection contre les éléments négatifs

Les denrées alimentaires crues non prêtes à être consommées doivent être conservées séparément des denrées alimentaires prêtes à être consommées (si possible, entrepôts et chambres froides séparés). Lors de la transformation et de la préparation (lavage, préparation, etc.), des précautions appropriées doivent être prises pour assurer la séparation ("sens unique" du secteur sale vers le secteur propre). La vaisselle sale doit être installée si possible à l'écart de la zone de traitement. La machine à glace doit être placée dans le secteur propre (local de production ou de transformation, buffet).

### Aération

Les locaux destinés aux denrées alimentaires doivent disposer d'une ventilation naturelle ou mécanique. Les appareils produisant de la chaleur ou de la vapeur, tels que friteuse, grill, steamer ou four à pizza, doivent être placés, si nécessaire, sous des systèmes de ventilation. Il ne doit pas y avoir de flux d'air d'une zone contaminée (p. ex. toilettes, salle de restaurant) vers une zone propre (cuisine, production).

### Éclairage

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il convient de veiller à un éclairage adéquat dans toute l'entreprise. Dans les zones où des denrées alimentaires sont manipulées, les tubes fluorescents, les ampoules, etc. doivent être munis d'une protection contre les éclats ou des lampes incassables doivent être installées.

### Moustiquaires

Si nécessaire, des moustiquaires doivent être installées sur les fenêtres et les portes qui s'ouvrent sur les locaux de production et de stockage et qui sont utilisées pour l'aération.



**Plans de travail et murs**

Les surfaces de travail et les parois en contact avec les denrées alimentaires doivent être constituées de matériaux résistants à la corrosion, lisses et résistants à l'abrasion. Les surfaces des tables en bois et des bûches doivent être régulièrement poncées. Les carreaux défectueux doivent être remplacés et les trous de perçage doivent être proprement mastiqués.

**Appareils, dispositifs**

Les appareils, dispositifs et accessoires avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent permettre un nettoyage et une désinfection efficaces. Ils doivent être constitués de matériaux non corrosifs et être construits, conçus et entretenus de manière à éviter toute contamination (microbienne et chimique).

**Dispositif pour le lavage des mains**

Toutes les zones de travail doivent posséder des dispositifs en nombre suffisant pour le lavage des mains avec une alimentation en eau chaude et froide. Les lavabos doivent être équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains jetables (distributeurs de papier) et si nécessaire, d'un distributeur de désinfectant pour les mains.

**Libre-service**

Les buffets en libre-service, les vitrines et les étalages doivent être conçus de manière à protéger les denrées alimentaires contre les éventuelles souillures générées par la présence des consommateurs. Dans la vente en vrac, il convient d'installer des dispositifs de protection adéquats (écran de protection, clapet de commande, etc.).

**Vestiaires et toilettes**

Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer de vestiaires et d'installations pour l'entretien de l'hygiène personnelle. Les vestiaires et les toilettes doivent être ventilés naturellement ou artificiellement. Les portes des toilettes ne doivent pas s'ouvrir sur des locaux où des denrées alimentaires sont entreposées ou transformées.

**Locaux de nettoyage / Armoires de nettoyage**

Les produits et ustensiles de nettoyage doivent toujours être stockés séparément des denrées alimentaires, dans des locaux et des armoires prévues à cet effet.

**Déchets**

Des récipients appropriés, pouvant être fermés, doivent être mis à disposition pour les déchets. Ceux-ci doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. Les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et les autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires.

Les locaux de collecte des déchets doivent être conçus et gérés de manière à pouvoir être maintenus propres et exempts d'animaux et de vermine. Ils doivent être réfrigérés si nécessaire.

**Bases légales**

Loi sur les denrées alimentaires (LDAI) art. 10, ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) art. 10 et ordonnance sur l'hygiène (OHyg) art. 6 ss.

