

fiche



les locaux de fabrication

Les principes à respecter

PRINCIPE N°1 SE DONNER LES MOYENS DE RÉUSSIR

Définir clairement votre stratégie d'entreprise

Lister les produits fabriqués et définir leur sensibilité à la chaleur, Déterminer le volume de stockage qui sera nécessaire, Déterminer le matériel de froid et le matériel de fabrication indispensable.

Définir si le local envisagé offre suffisamment de place, C'est un point capital, en vous engageant trop rapidement vous pourriez vous trouver dans une impasse par rapport à la réglementation ou limité dans votre activité.

Faire des plans à l'échelle des transformations envisagées pour le local

Cette démarche est indispensable pour discuter avec les professionnels et pour vérifier que votre projet est bien réalisable.

Regarder l'environnement du local

Présence de zones de débarras ou risquant de favoriser les nuisibles (entreposage de poubelles...). L'humidité est un fléau qui détruira en peu de temps votre capital, le bâtiment en lui-même doit être sain.

L'aspect commercial du local n'est pas à négliger

Eclairer suffisamment vos locaux

Il est nécessaire d'avoir des lavabos à commande non manuelle, avec un distributeur de savon et de papier à usage unique en sortie des toilettes du personnel et à proximité de la zone de fabrication.

Les produits de nettoyage doivent être séparés des zones où les denrées alimentaires sont entreposées.

PRINCIPE N°2 LES DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien.

Les toilettes doivent être en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation. Les toilettes ne

doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. Les lavabos doivent être en nombre suffisant, équipés d'eau courante chaude et froide et de matériels pour le nettoyage et le séchage hygiénique des mains. Les dispositifs de lavage des denrées doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

PRINCIPE N°3 DES REVÊTEMENTS CONFORMES

Toutes les surfaces du local de fabrication doivent être lisses, de couleurs claires, résistantes aux chocs (et aux produits corrosifs), de qualité alimentaire, ignifugées et conçues de façon à éviter les risques de chute au sol. Les revêtements de sols et les surfaces murales doivent être faciles à nettoyer et/ou désinfecter. Ils doivent

être composés de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et permettre une évacuation efficace. Les sols doivent être équipés d'une évacuation centrale pour l'eau de lavage. Les surfaces murales doivent être lisses jusqu'à hauteur convenable. Les plafonds, ou faux plafonds, la surface intérieure du toit et tout équipement suspendu doivent être construits de manière à empêcher l'encrassement, réduire la

condensation, l'apparition de moisissures et de particules. Les fenêtres (et toutes les ouvertures) et les revêtements de portes et fenêtres doivent être conçus pour éviter l'encrassement. S'il y a des équipements contre les insectes, nécessité de pouvoir les enlever pour les nettoyer. Les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.

Vous devez pouvoir laver TOUTES les surfaces à grande eau.



Le saviez-vous

La marche en avant : Principe consistant à prévenir tout risque de contaminations croisées de par l'aménagement d'un local de fabrication et/ou les pratiques de travail.

Les contaminations croisées : Se dit d'une denrée initialement propre à la consommation qui subie une contamination, suite au contact accidentel avec un élément porteur de germes, de débris physiques (verre...) ou de matières chimiques (produits de nettoyage, produits anti-nuisibles...).

La zone propre / la zone sale : Une zone propre est un lieu réservé à la transformation ou le stockage des produits finis dans des conditions limitant tout risque de contaminations croisées. Une zone sale est un lieu susceptible de générer des contaminations (plonge, zone de stockage des matières premières, local poubelle...).

à lire également

La fiche sécurité pour la réglementation concernant les ERP
La fiche hygiène
Le code de la construction et de l'habitation (dont l'Arrêté du 01/08/06 et du 21/03/07 pour les ERP de 5^{ème} catégorie)
Le code de travail
La convention collective de votre métier
Ces caractéristiques sont conformes au règlement 852/2004

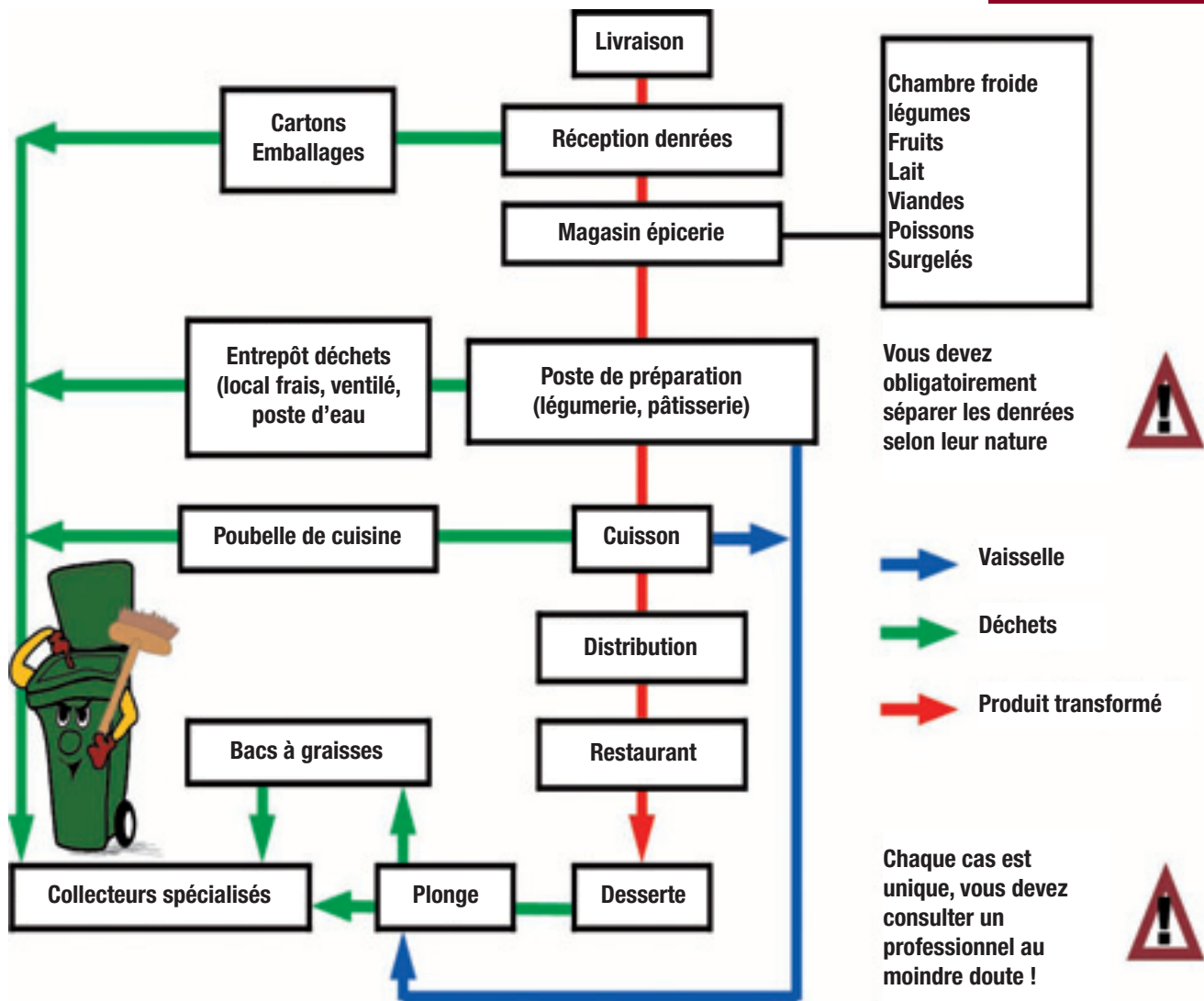
PRINCIPE N°4

RESPECTER LA MARCHÉ EN AVANT

fiche

les locaux de fabrication

affichez-moi



PRINCIPE N°5
SÉPARER LES ZONES

Deux grands principes : séparer les zones propres et sales (zones de livraison, décartonnage, stockage, plonge, vestiaires, sanitaires, stockage déchets, fabrications séparées) et séparer les zones chaudes et froides.

PRINCIPE N°6
EVACUER LES EAUX RÉSIDUELLES ET LES FUMÉES

La présence d'évacuation tout à l'égout est très fortement souhaitée, un système de traitement des eaux usées est obligatoire. La présence d'un système d'évacuation des eaux usées au sol (siphon de sol ou autre) est très fortement conseillée. La présence de hottes ou de systèmes limitant les vapeurs ou les fumées est très fortement conseillée.

PRINCIPE N°7
ELECTRICITÉ ET TUYAUTERIE

La conformité électrique doit être vérifiée annuellement par un professionnel agréé (demander la liste à votre conseiller alimentaire). L'eau doit provenir du réseau d'eau potable et la tuyauterie ne doit pas être source de contaminations.