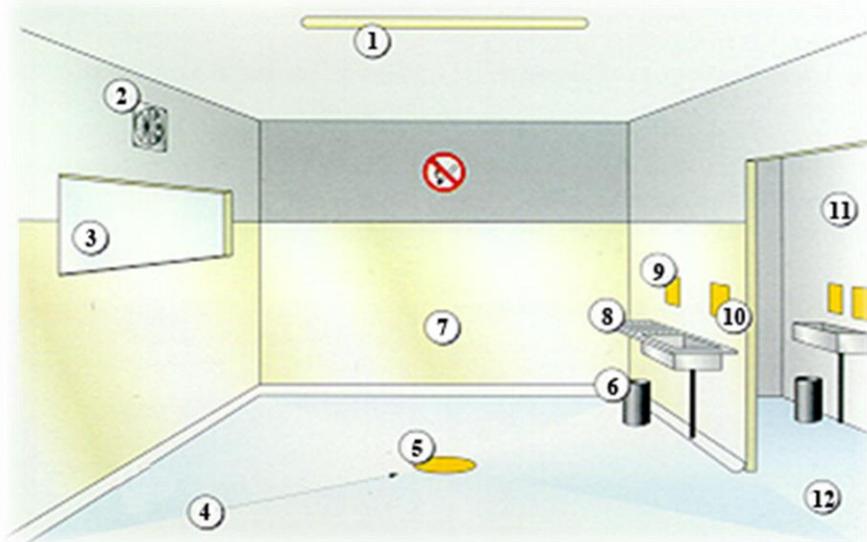


PRINCIPALES EXIGENCES EN MATIÈRE D'INFRASTRUCTURE DES LOCAUX DE TRANSFORMATION



EN BREF ...

1. **Eclairage** suffisant (min 200 Lux.)
2. **Aération** suffisante (éviter la condensation)
3. **Moustiquaire** (si fenêtre pouvant s'ouvrir)
4. Pente conseillée pour l'**évacuation des eaux**
5. **Siphon** (éviter les reflux, clapet antiretour, facile à entretenir)
6. **Poubelle** à commande non manuelle (ex : pédale)
7. **Murs** en matériaux étanches, non absorbants, lavables, non toxiques, lisses (jusqu'à une hauteur suffisante)
8. **Evier** (eau chaude et froide)
 - a. Dispositif pour le lavage des mains (sans contact direct entre les mains et le robinet)
 - b. Dispositif pour le lavage du matériel
 - c. Dispositif pour le lavage des denrées alimentaires (au besoin)
9. **Distributeur de savon** liquide
10. Dispositif hygiénique pour le **séchage des mains** (pas de pulsion d'air, distributeur de papier par exemple).
11. **Vestiaire** au besoin
12. **Sas d'entrée** conseillé

GENERALITES CONCERNANT LES LOCAUX DE TRANSFORMATION DES DENREES ALIMENTAIRES

D'une manière générale, les exigences relatives à l'infrastructure des locaux de transformation sont les suivantes :

- Murs lavables faciles à nettoyer et à désinfecter
- Plafonds empêchant l'encrassement, réduisant la condensation, l'apparition de moisissures, le déversement de particules
- Sols non absorbants, lavables, étanches, en matériau non toxique, pente suffisante permettant l'évacuation des eaux
- Portes faciles à nettoyer, surface lisse et non absorbante
- Fenêtres prévenant l'encrassement, munies de moustiquaires amovibles si elles s'ouvrent vers l'extérieur
- Système hygiénique d'évacuation des eaux usées
- Les différents dispositifs de nettoyage doivent être séparés au besoin, plus particulièrement celui du lavage des mains et des denrées alimentaires
- Toilettes en nombre suffisant, ne donnant pas sur le local de transformation, munies d'une chasse d'eau et d'une aération
- Eclairages suffisants protégés par des caches en plastiques
- Surfaces entrant en contact avec les aliments constituées, ou recouvertes, de matériaux lisses, non absorbants, résistants à la corrosion, lavables et non toxiques
- Le bois nu est proscrit dans les ateliers, sauf raison technologique (barattes, planches d'affinage, moules, ...)

- Aération suffisante afin d'éviter toute condensation. En cas de cuisson, utiliser une hotte par exemple.
- Dispositifs de lutte contre les nuisibles (pièges pour rongeur, moustiquaire, désinsecteur, ou autre)
- Dispositifs appropriés pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres qui doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement



Tous les matériaux utilisés doivent être faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter.



Le tout doit être en bon état d'entretien et ne pas constituer une source de contamination pour les denrées alimentaires.

Note contre les idées reçues :

- ◆ La loi n'impose aucun revêtement (carrelage, panneau sandwich, inox, peinture époxy,...) le libre choix est laissé au producteur pour autant que les matériaux répondent aux exigences (lisses, lavables, imperméables, etc.).
- ◆ Le mobilier ne doit pas être constitué uniquement d'inox pour autant qu'il ne constitue pas une source de contamination (absence de fissures, imperméable,...)
- ◆ Le carrelage n'est pas interdit, le risque se situe au niveau des joints. On veillera donc à les rendre imperméables (joint époxy par exemple)
- ◆ Les jonctions arrondies ne sont plus une obligation