

## **Directive en matière d'aménagement des établissements du secteur alimentaire**

**Les établissements traitant des denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences prévues dans l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (RS 817.024.1) du 23 novembre 2005, et en particulier aux extraits suivants.**

***Les articles sont complétés, au besoin, par des précisions supplémentaires.***

### **Art. 7 Prescriptions générales s'appliquant aux établissements du secteur alimentaire**

<sup>2</sup> Leur conception, leur agencement, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions doivent permettre de satisfaire aux exigences suivantes :

- a. les locaux et installations doivent pouvoir être entretenus, nettoyés et désinfectés convenablement. La contamination aéroportée doit pouvoir être évitée ou réduite autant que possible. Les espaces de travail doivent être suffisamment nombreux pour garantir une exécution hygiénique des opérations ;
- b. l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires, la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces doivent pouvoir être évités ;
- c. il y a lieu de disposer dans la mesure du nécessaire de locaux de manutention et d'entreposage adéquats, à température contrôlée et de capacité suffisante, pour que les denrées alimentaires soient maintenues à des températures appropriées et que ces températures puissent être vérifiées et enregistrées si nécessaire ;
- d. les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires; les rigoles d'évacuation totalement ou partiellement ouvertes doivent être conçues de manière à exclure tout écoulement d'eaux résiduaires d'une zone contaminée vers une zone propre, en particulier lorsqu'il s'agit d'une zone où des denrées alimentaires sont utilisées et qu'un tel écoulement pourrait entraîner un risque élevé pour les consommateurs ;
- e. les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées, doivent avoir un éclairage naturel ou artificiel suffisant ;
- f. les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

## **Art. 8 Prescriptions particulières s'appliquant aux locaux**

<sup>1</sup> Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène et à éviter toute contamination pendant et entre les opérations.

*Précision : un séparateur de graisse ne peut pas être installé dans une cuisine ou des locaux servant à la préparation ou au stockage de denrées alimentaires.*

<sup>2</sup> Ils doivent en particulier satisfaire aux exigences suivantes :

- a. les revêtements de sols doivent être parfaitement entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; ils doivent être exécutés avec des matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques; le cas échéant, il y a lieu de prévoir un système adéquat pour l'évacuation des eaux résiduaires; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés ;
- b. les surfaces murales doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être exécutées avec des matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques; elles doivent présenter une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés. La personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés ;
- c. les plafonds, les faux plafonds et les toitures apparentes doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire autant que possible la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules ;
- d. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement; celles qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection anti-insectes facilement amovibles pour le nettoyage; si l'ouverture des fenêtres est de nature à favoriser la contamination, les fenêtres doivent rester fermées pendant les étapes de fabrication, de transformation ou de traitement ;
- e. les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent présenter une surface lisse et hydrofuge. La personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés ;
- f. les surfaces dans les zones utilisées où des denrées alimentaires sont utilisées, en particulier, les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent être exécutées avec des matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.

<sup>3</sup> Dans la mesure du nécessaire, il faut prévoir des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être exécutés avec des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau froide et en eau chaude.

*Précision : cette prescription signifie notamment qu'une plonge doit être à disposition pour le nettoyage des ustensiles.*

## **Art. 9 Dispositifs de lavage pour denrées alimentaires**

<sup>1</sup> Il y a lieu de prévoir si nécessaire un dispositif spécifique pour le lavage des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Ce dispositif de lavage doit être équipé d'une alimentation en eau potable froide ou chaude selon les besoins.

*Précision : un tel dispositif doit être séparé de la plonge servant au nettoyage des ustensiles ou du lave-mains, ceci afin d'éviter les contaminations.*

## **Art. 10 Installations sanitaires**

<sup>1</sup> Les établissements du secteur alimentaire doivent être pourvus de toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées au réseau d'égouts. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

<sup>2</sup> Ils doivent être pourvus de lavabos en nombre suffisant et judicieusement situés, équipés d'eau courante, chaude et froide, et munis de l'équipement nécessaire au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains.

*Précision : les lavabos (lave-mains) doivent être situés dans les zones de préparation et de service des denrées alimentaires ainsi qu'aux toilettes.*

<sup>3</sup> Toutes les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

## **Art. 11 Ventilation**

<sup>1</sup> Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent disposer d'une ventilation suffisante, naturelle ou mécanique.

*Précision : si des appareils de cuisson produisant des quantités importantes de vapeur ou de fumée sont présents, ils doivent être surmontés d'une hotte d'aspiration assurant l'évacuation efficace de l'air vicié.*

<sup>2</sup> Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

<sup>3</sup> Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à faciliter l'accès aux filtres et aux autres éléments à nettoyer ou à remplacer.

## **Art. 14 Equipements**

<sup>1</sup> Les récipients, les appareils, les instruments, les équipements et autres objets entrant en contact avec des denrées alimentaires (équipements) doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- a. ils doivent être conçus, construits et entretenus de manière à réduire autant que possible le risque de contamination ;
- b. ils doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et des environs immédiats ;
- c. ils doivent être munis si nécessaire d'un dispositif de contrôle approprié.

## **Art. 16 Déchets**

<sup>1</sup> Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

<sup>2</sup> Ils doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture. Ces récipients doivent être adéquats, en parfait état, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

<sup>3</sup> Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être entreposés et éliminés de manière adéquate.

<sup>4</sup> Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à rester propres et exempts d'animaux et autres parasites. Ils seront refroidis si nécessaire.

<sup>5</sup> Les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.

<sup>6</sup> Pour tout autre récipient ou système d'élimination, la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'il s'agit d'une solution appropriée.

## **Art. 17 Alimentation en eau**

<sup>1</sup> Les établissements du secteur alimentaire doivent être équipés d'une alimentation en eau potable permettant de disposer d'eau en quantité suffisante.

<sup>6</sup> L'eau non potable utilisée pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération, ou à d'autres fins analogues, doit circuler dans un système séparé et être dûment identifiée en tant que telle. Le système d'eau non potable ne doit en aucun cas être raccordé au réseau d'eau potable ni pouvoir refluer dans ce réseau.

## **Art. 18 Matières premières, ingrédients et denrées alimentaires**

<sup>3</sup> Les matières premières et les ingrédients entreposés dans un établissement du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions propres à éviter toute détérioration dangereuse pour la santé et à protéger contre toute contamination.

<sup>4</sup> Les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination les rendant impropres à la consommation lors de la fabrication, de la transformation, du traitement, de l'entreposage, de l'emballage, de la remise et du transport.

## **Art. 21 Hygiène personnelle**

<sup>3</sup> Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer de toilettes en nombre suffisant ainsi que de vestiaires et d'installations permettant d'assurer une hygiène personnelle adéquate.

Epalinges le 12 mai 2006

Le Chimiste cantonal

Bernard Klein