

<b>Établissement SANS consommation sur place</b> (ateliers de préparation pour les roulottes et autres établissements de préparation de denrées alimentaires d'origine animale)	<b>Établissement AVEC consommation sur place</b> (snacks, restaurants, salons de thé...) <i>Exigences complémentaires à celles demandées pour les établissements sans consommation sur place</i>
<p>Lieux de travail réservés à l'activité professionnelle, de dimensions suffisantes, conçus et disposés de façon à pouvoir être nettoyés et désinfectés facilement, éviter les contaminations et respecter les principes de séparation des secteurs sain et souillé.</p>	
<b>Locaux de manipulation, préparation, transformation, fabrication ou stockage des denrées alimentaires :</b>	- Surface de la cuisine au moins égale à 50% de la surface de la salle du restaurant. <i>Tolérance à 35% minimum.</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Sol résistant, en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter, pourvu de pentes et de siphons pour l'évacuation des eaux de lavage.</li><li>- Murs, portes et fenêtres faciles à nettoyer, revêtement lavable et clair.</li><li>- Plafond et équipements suspendus conçus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.</li><li>- Protection efficace des locaux contre l'intrusion des nuisibles (insectes, rongeurs, oiseaux, animaux domestiques).</li><li>- Éclairage suffisant, naturel ou artificiel.</li><li>- Ventilation, extraction :<ul style="list-style-type: none"><li>* Systèmes faciles d'entretien, évitant la formation de condensation et de moisissures.</li><li>* Hotte aspirante au dessus des points de cuisson, raccordée à une gaine d'évacuation.</li></ul></li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Évacuation en toiture ne devant pas nuire à l'environnement ou au voisinage.</li><li>- Branchement à un réseau d'eau potable ou présence d'un dispositif de potabilisation de la ressource disponible.</li><li>- Dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel suffisants et correctement positionnés.</li><li>- Evier de plonge alimenté en eau chaude.</li></ul>	- Zone plonge distincte aménagée pour la vaisselle des clients recommandée
<ul style="list-style-type: none"><li>- Dans les locaux où des denrées nues sont manipulées, lave-mains à commande non manuelle ou à bouton poussoir, approvisionnés en savon et en essuie-mains jetables.</li><li>- Dans les locaux de « préparation froide », système de refroidissement d'air permettant de maîtriser la température des denrées manipulées.</li><li>- Équipements et surfaces de travail, destinés à entrer en contact direct avec les denrées, en matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter et résistants à la corrosion.</li><li>- Chambres froides (ou enceinte froides) de volume suffisant pour éviter les contaminations croisées, équipées de thermomètres ou enregistreurs de température.</li><li>- Locaux de stockage de dimension suffisante pour éviter les contaminations croisées.</li></ul>	
<b>Vestiaires sanitaires :</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Réservés au personnel, n'ouvrant pas directement dans les locaux de manipulation ou de stockage des denrées alimentaires, équipés d'un nombre suffisant de vestiaires, de lave-mains à commande non manuelle correctement équipés et de cabinets d'aisance (1 WC et 1 urinoir pour 10 hommes, 1 WC pour 10 femmes,</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 lavabo pour 5 salariés, 1 douche pour 8 salariés).</li><li>- Murs et sols des cabinets d'aisance revêtus de matériaux lisses, imperméables et résistants.</li><li>- Aération naturelle des blocs sanitaires pour la ventilation ou extracteur d'air muni d'une gaine d'évacuation débouchant sur l'extérieur.</li></ul>	- Toilettes clients : 1 cabinet d'aisance réservé à la clientèle par fraction de surface commerciale de 50 m <sup>2</sup> .
<b>Local à déchets :</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Local (ou aire) de stockage des déchets, conçu de manière à prévenir l'accès aux nuisibles et facile à nettoyer.</li><li>- Présence d'un point d'eau pour le nettoyage des poubelles. Evacuation de l'eau de lavage reliée au dispositif d'assainissement.</li></ul>	
<b>Assainissement des eaux usées :</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Système approuvé par la section « hygiène des constructions » de la Direction de la construction et de l'aménagement.</li></ul>	