

## HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS CHR

NOR: ECOC9500071A  
Version consolidée au 31 octobre 2001

### Chapitre Ier :

#### Locaux.

#### Article 4

Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, ces mêmes locaux doivent comporter :

- a) Des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;
- b) Un nombre suffisant de lave-mains et de cabinets d'aisances équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace.

Ces cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires.

Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires.

Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propreté. Ces locaux doivent être équipés d'une ventilation adéquate.

### Chapitre II :

#### Etablissements de restauration.

#### Article 21

Dans les établissements de restauration mentionnés à l'article 1<sup>er</sup>, doivent être prévues des toilettes comprenant des cabinets d'aisances et des lavabos à l'usage exclusif de la clientèle. Les cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec la salle à manger ni avec les autres locaux renfermant des aliments.

Toutefois, dans les établissements offrant moins de 50 places, les équipements sanitaires mentionnés à l'article 4(b) ci-dessus peuvent également servir à la clientèle.

Ces équipements doivent être situés de telle manière que la clientèle ne puisse pas pénétrer dans les locaux de préparation des aliments.

#### COMMENT LES AMÉNAGER ?

Prévoir 0,5 m<sup>2</sup> par place prévue au restaurant, y compris les sanitaires clients, la circulation et les annexes pour l'ensemble du restaurant. Ils comprennent :

- a) des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant avec séparation propre et sale,
- b) facultativement une douche pourra être mise en place, obligatoire pour les grosses unités, les collectivités ou les vestiaires hommes et femmes seront séparés,
- c) des cabinets d'aisances, avec chasse d'eau et papier hygiénique et des fournitures nécessaires aux soins corporels, ne communiquant pas directement avec les locaux de préparation des repas,

S  
E  
V  
E  
R  
B

## HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS CHR

- d) une affiche qui recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisance,
- d) des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante chaude et froide ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains, ils seront pourvus d'un robinet à commande non manuelle\* et d'une brosse à ongles,
- \* Les robinets à commande non manuelle ne sont pas obligatoires, mais fortement recommandés, car une commande à genoux ou à pédale ou encore à cellule photoélectrique permet de fermer le robinet sans avoir à le toucher de ses mains propres, ce qui supprime un risque de contamination des aliments par les mains.
- e) pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud en parfait état de fonctionnement qui sont mis à la disposition des usagers.

### ATTENTION !

Dans les restaurants distribuant moins de 50 repas, les sanitaires peuvent également être utilisés pour la clientèle.

Au-dessus de 50 repas, des sanitaires distincts seront réservés à la clientèle et seront équipés comme ci-dessus, la robinetterie non manuelle n'étant, à l'usage des clients, que facultative.

### AÉRATION ET VENTILATION

Ces locaux doivent être ventilés selon la législation en vigueur.

### ENTRETIEN

Ces locaux seront tenus en permanence en parfait état de propreté et tenus régulièrement approvisionnés en produits de lavage des mains et de désinfection, de papier toilette, et d'essuie-main à usage unique si nécessaire. Une poubelle avec couvercle sera également mise à disposition.

### DOUCHE EST-CE UNE OBLIGATION !

Dans le code du travail, on peut lire :

#### Art R232-2

Les employeurs doivent mettre à la disposition des travailleurs le cas échéant, des douches.

#### Art R232-5

Dans les établissements où sont effectués certains travaux insalubres et salissants dont la liste est fixée par des arrêtés des Ministres du Travail et de l'Agriculture ... des douches doivent être mises à disposition ...

#### Rebecca « CSCAD » :

Aussi curieux que cela puisse paraître la présence de douches n'est pas « réglementaire » et donc obligatoire car le texte de référence ne liste pas les entreprises alimentaires parmi les entreprises ayant des travaux salissants.

**Par contre l'INRS dit qu'en pratique, il faut des douches et l'inspection du travail serait fondé à demander la présence de douches dans les CHR. !**

« Concernant le classement des entreprises effectuant des travaux insalubres et salissants, l'arrêté du 23 07 1947 précise le nombre de douches et le type d'activité () **uniquement sont visés les abattoirs et l'équarissage** »