

Visite des restaurants d'entreprise

Guide méthodologique pour le médecin du travail

H. ARNAUD-THULLIER, B. LIBERT (*)

La restauration collective au travail est un élément important de l'hygiène générale des entreprises et de la vie au travail. Point toujours sensible, le restaurant participe au climat social de l'entreprise, voire à son « standing »...

Le médecin du travail doit s'y intéresser, l'article R. 241-41 du Code du travail lui en fait d'ailleurs obligation, en stipulant qu'il est le « conseiller du chef d'entreprise, des salariés, des représentants du personnel, des services sociaux en ce qui concerne notamment : (...) 5° l'hygiène dans les services de restauration ».

D'autre part, le personnel travaillant dans les restaurants d'entreprise est soumis à une surveillance médicale spéciale. La circulaire n° 10 du 29 avril 1980, relative à l'application de l'arrêté du 11 juillet 1977, précise entre autres choses que : « En règle générale, cette surveillance se traduira (...) par l'information et l'éducation sanitaire du personnel, la surveillance de la propreté des locaux et des installations de travail (...) ».

Le but de cette réflexion est d'apporter au médecin du travail un canevas pour appréhender les éléments essentiels concernant l'hygiène, à l'occasion d'une visite d'un restaurant d'entreprise ou interentreprises pendant son tiers-temps.

Notre propos est centré sur les cuisines « classiques », qu'il s'agisse de restauration avec distribution sur place ou de restauration différée. Dans ce dernier cas, néanmoins, nous nous limitons à l'étude de la cuisine centrale, excluant de notre propos les problèmes de transports et de distribution locale. De même, nous n'abordons pas les techniques modernes de cuisson (sous vide par exemple), les installations étant différentes et les problèmes d'hygiène aussi (en fait résolus pour la plupart).

Enfin, nous essayons de décrire une démarche pratique (issue du vécu), en insistant sur les points intéressants plus spécifiquement le médecin (au détriment d'autres aspects plus techniques ou économiques).

Une « check-list » annexée à cette étude permettra de regrouper les principaux points méritant l'attention du médecin du travail.

1. ORGANISATION PRATIQUE DE LA VISITE ET SITUATION DU RESTAURANT

Une visite de restaurant d'entreprise dure environ une heure, temps variable bien sûr, selon la taille des cuisines.

Pour une première visite, il semble préférable de prendre rendez-vous, par exemple, en début de matinée (avant le repas des cuisiniers et le début du service). Il est exceptionnel que le gérant « astique » la cuisine avant « l'inspection » annoncée et cela facilite les contacts...

Ulérieurement, il pourra être utile de « débarquer à l'improviste » ou de séjourner plus longtemps en cuisine pour se faire préciser quelques points ou étudier les modes opératoires : c'est lors de telles observations que l'on pourra mettre en évidence certaines mauvaises pratiques ou remarquer que des locaux sont détournés de leur utilisation d'origine...

Une fois en présence du gérant, il semble souvent opportun de préciser le but de sa démarche, en situant le médecin du travail par rapport aux autres préventeurs (rôle de conseiller). Les caractéristiques du restaurant et du personnel de restauration sont indispensables à préciser :

- s'agit-il d'un restaurant d'entreprise ou interentreprises ? A quelle date a-t-il été créé ?
- quelle est la superficie de la cuisine, le nombre de couverts, les horaires des services ?
- s'agit-il d'une restauration sur place ou différée ? (et dans ce cas, quel est le type de liaison : chaude ou froide ?)
- quel est l'effectif du personnel de cuisine, sa répartition (cuisiniers, plongeurs, caviste, serveurs, caissières, etc.). Ce personnel appartient-il à l'entreprise ou le restaurant est-il confié en gérance à une société sous-traitante de restauration collective ? Dans cette éventualité, quel service de médecine du travail suit le personnel ?

(*) AMETIF (Association interentreprises de médecine du travail de l'Île-de-France), 7 avenue de la Palette, BP 58, 95020 Cergy-Pontoise cedex.

2. VISITES DES LOCAUX

Il est habituellement estimé que 80 % des cuisines professionnelles comportent des erreurs de conception ou d'équipement, aussi le fait que la cuisine soit propre et/ou récente ne doit pas abaisser la vigilance. On s'attachera ainsi en priorité au cours de la visite à apprécier si les grands principes de fonctionnement sont respectés :

- **Existence de secteurs de travail spécifiques pour chacune des tâches à exécuter.** Dans les grandes unités, il s'agira de pièces spécifiques, chaque secteur correspondant à un local qui lui est réservé. Au fur et à mesure que la taille des restaurants diminue, les locaux se déspecialisent progressivement pour aboutir, dans le cas de petits établissements, aux simples zones de travail pour la préparation, aux pièces ou meubles polyvalents pour les stockages et le froid.

- **Les circuits de travail** doivent être logiques et les plus courts possible, qu'il s'agisse des déplacements du personnel de cuisine, des circuits des denrées ou de celui des déchets et emballages.

- **Le principe de la marche en avant** des denrées est-il respecté ? Ce principe fondamental réside dans le fait qu'à aucun moment un circuit contaminant (acheminement des déchets vers un seul centre de récupération en vue de leur élimination) ne doit croiser le circuit de préparation des aliments (fig. 1).

A côté de ces grands principes, on s'assurera du respect des règles d'hygiène et de sécurité et du port des protections individuelles :

- absence de plantes vertes ou d'animaux en cuisine,
- respect de l'interdiction de fumer,
- port effectif et efficace de la coiffe,
- état de propreté des blouses et tabliers,
- port de gants pour certaines opérations,
- port de chaussures antidérapantes,
- existence de moyens de lutte contre l'incendie (contrôles périodiques),
- absence de chiffons (auxquels on préférera les essuie-tout à usage unique) et d'emballages non évacués.

Enfin, l'état des sols, des murs et du plafond fera l'objet d'une attention particulière tout au long de la visite. Ils doivent être imputrescibles, faciles à laver et à désinfecter : sols et murs imperméables, plafond ininflammable, plinthes ou raccords entre murs en gorge concave pour faciliter le nettoyage.

Pour les matériaux, il est habituellement recommandé :

- pour le sol : carrelage ou résines,
- pour les murs, parois, cloisons : peinture, panneaux plastifiés, carrelage (hauteur minimale 1,80 m),
- pour le plafond : laques, faux-plafonds sur profil en T.

2.1. Réception des marchandises

La réception des marchandises se fait idéalement sur un quai de livraison couvert par un auvent (protection contre les intempéries), complété d'un hall de déchargement pour stockage provisoire des marchandises avant rangement définitif dans les réserves spécifiques. Il existe éventuellement un bureau et une bascule pour les opérations de réception.

Ce peut être l'occasion de s'informer du type de denrées approvisionnées (boîtages, surgelés, produits dits de 4^e gamme, produits frais, viandes emballées ou non...).

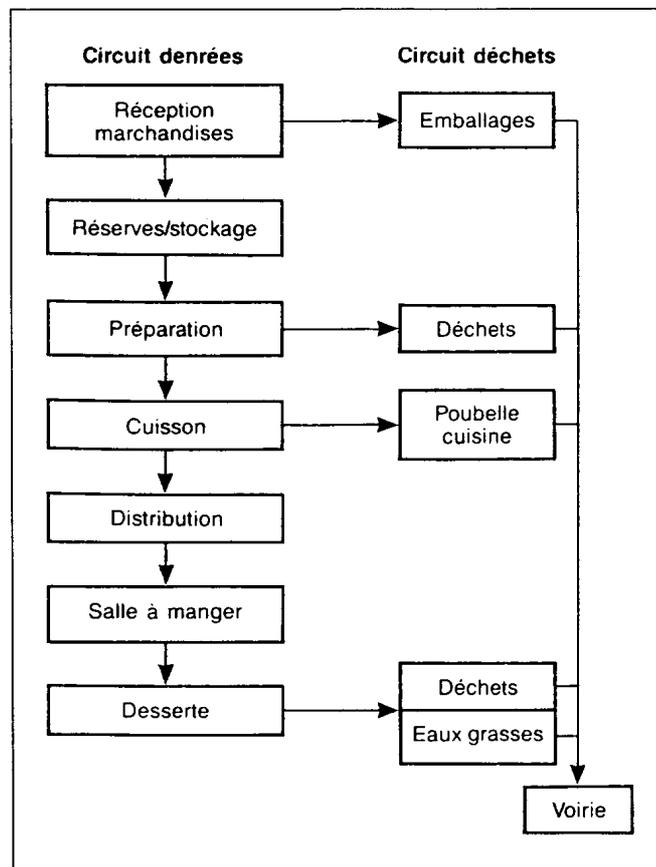


Fig. 1. Procédure de la marche en avant

Dans tous les cas, le quai de livraison sera distinct du quai d'évacuation des déchets. Pour remarque, un quai n'est pas indispensable, si tous les camions sont munis de hayons élévateurs. Enfin, on vérifiera l'existence d'un point d'eau équipé pour le lavage du quai.

Le médecin du travail s'enquerra, bien sûr, de l'existence de moyens de manutention adéquats :

- roll containers,
- transpalettes manuelles ou électriques,
- chariot automoteur à conducteur porté (avec habilitation du ou des conducteurs).

Enfin, on se préoccupera des ascenseurs et monte-charges. Les câbles de levage doivent être vérifiés tous les 6 mois et les organes de sécurité tous les ans. Rappelons de plus, qu'au plus tard le 31 décembre 1992, les cabines d'ascenseurs doivent être munies d'une porte ou d'un dispositif de protection équivalent (loi du 23 juin 1989). Bien sûr pour respecter, là encore, le principe de la marche en avant, il faut des ascenseurs ou monte-charges différents pour l'acheminement des denrées et l'évacuation des déchets. L'expérience prouve malheureusement qu'il s'agit souvent d'un point critique...

2.2. Réserves et stockage

L'idéal est de disposer de locaux distincts pour chaque fonction ; la taille des installations oblige en fait souvent à regrouper ces différentes réserves :

- local de rangement du matériel de cuisine,

- lingerie (bien ventilée pour éviter les moisissures),
- local séparé pour les produits d'entretien (au minimum armoire séparée),
- réserve à tubercules (sombre avec caillebotis),
- magasin pour conserves, épiceries et boissons. Ce magasin doit être isolé et ventilé, la température optimale étant de 15 °C. On vérifiera rapidement l'état des boîtes de conserves (cabossées, rouillées, bombées ?) ainsi que leur « rotation » et les dates de péremption.

Soulignons l'intérêt d'une « réserve du jour », pièce dans laquelle on dépose la veille pour le lendemain les marchandises qui seront utilisées par les cuisiniers. Cette pièce peut être équipée d'un réfrigérateur pour la décongélation des surgelés.

Les chambres froides (température ≤ 0 °C) ou climatisées (température > 0 °C) méritent une attention toute particulière. L'ouverture des portes doit être possible de l'intérieur. Les chambres doivent être munies de thermomètres de contrôle avec visualisation extérieure des températures. Les rayonnages en bois sont interdits ; les plateaux ou clayettes doivent être en alliage d'aluminium, acier inox ou acier chromé, recouvert de film résine ou de vernis époxydique alimentaire.

Pour ce qui est des températures de conservation et la répartition des aliments dans les chambres :

- **denrées congelées ou surgelées** : aucun compartimentage n'est nécessaire à condition de choisir la température de conservation la plus basse : à savoir, -18 °C pour toutes les denrées d'origine animale et les plats cuisinés, -20 °C pour les crèmes glacées et les glaces.

- **froid positif** : trois enceintes au minimum sont nécessaires respectivement aux températures de :

0 à 2 °C pour les viandes,

4 à 6 °C pour les produits laitiers et les œufs,

8 °C pour les fruits et légumes.

Les pâtisseries, crèmes et plats froids doivent être conservés à 3 °C maximum.

A défaut d'enceintes particulières, des emplacements distincts doivent être réservés à la conservation de ces denrées. En ce cas, la température la plus basse nécessaire à la conservation de l'un des produits sera retenue. Quant aux poissons frais et crustacés, ils doivent être entreposés entre 0 et 2 °C dans une enceinte séparée.

La visite des chambres froides ou climatisées s'accompagne de la vérification du respect des dates limites de consommation (en particulier pour les crèmes ou yaourts).

Enfin, rappelons que les restes de plats cuisinés en sauce doivent être jetés, ainsi que le jus de viande et la viande hachée. Seul un reste « noble » (viande rôtie, poisson poché) peut être conservé au maximum 24 heures. Par ailleurs, on ne doit pas voir d'aliments divers sur un plateau non protégé ; les produits doivent être recouverts d'un film alimentaire ; aucune denrée alimentaire n'est posée à même le sol.

La décongélation est interdite à l'air libre : deux solutions peuvent être proposées, soit décongélation/cuisson dans le même temps, soit décongélation en enceinte frigorifique. Il peut être judicieux d'intégrer la chambre de surgélation à l'intérieur de la chambre de conservation, qui fait ainsi office de sas de décongélation...

Dans tous les cas, on veillera à ce que les denrées stockées en chambres soient débarrassées préalablement de leurs emballages collectifs d'origine (cartons, cageots).

2.3. Locaux de préparation avant cuisson

Dans la disposition de la cuisine, ces locaux doivent se situer en amont de la zone cuisson et en aval des réserves.

Local boucherie

Obligatoirement climatisé (12 à 15 °C), il est situé entre la chambre froide et la zone de cuisson. Les surfaces en bois sont interdites en boucherie (seuls sont tolérés les billots en bois, utilisés exclusivement pour les sections de parties osseuses).

Si des opérations de désossage, découpe... persistent, on vérifiera l'utilisation effective des protections individuelles (gants, manchettes, tabliers).

Ce local peut être équipé de différentes machines : à hacher, à reconstituer les steacks, à scier la viande et le poisson surgelé, cutter.

Les steacks hachés surgelés sont de plus en plus utilisés. Si le cuisinier persiste à faire ses steacks lui-même, cette opération nécessite des précautions d'hygiène draconiennes (gants, masque bucco-nasal) ; en aucun cas, la viande ne doit être hachée plus de 2 heures avant la cuisson et la consommation pour empêcher la pullulation microbienne.

Le local boucherie est souvent le lieu de résidence de la **machine à couper le jambon** (ailleurs, cette machine se trouve dans le local de dressage des plats froids). Cette machine (fig. 2), de loin la plus dangereuse de toutes celles existant en cuisine, mérite que le médecin s'attarde à considérer sa sécurité d'emploi. Machine soumise à la procédure d'autocertification, elle porte obligatoirement une plaque « d'attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail ».

La partie « non travaillante » du couteau doit être munie d'un carter de protection (protège-couteau) dont la dépose doit empêcher la marche de la machine. Le pousse-talon ne doit pas pouvoir basculer à l'extérieur du chariot. Il existe un racleur interdisant l'accès au couteau, ou démontable seulement à l'aide d'outils. Le réglage de tranches doit interdire la coupe de tranches d'épaisseur supérieure à 40 mm. Les goulottes pour la découpe du saucisson (la coupe à la volée est interdite) sont indispensables. Classiquement, l'affuteur n'est pas démontable ou bien la marche du couteau est asservie à la pose de l'affuteur. La mise à la terre de la machine doit être correcte. Lors du nettoyage journalier, il est nécessaire de consigner la machine (interrupteur sur arrêt et fiche de câble d'alimentation débranchée).

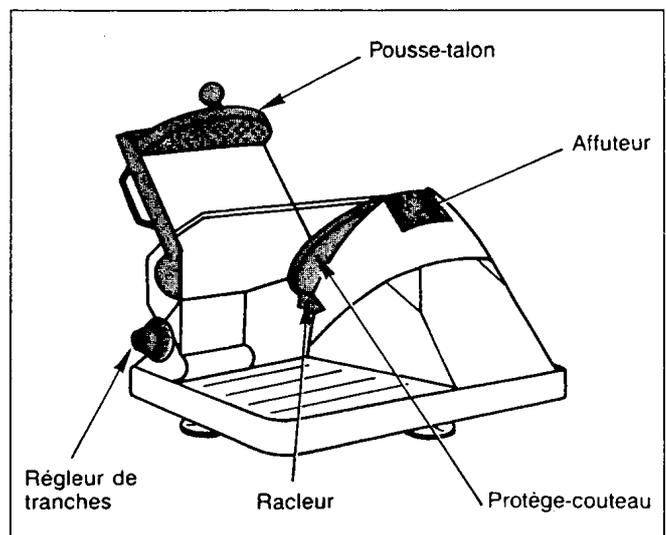


Fig. 2. Machine à couper le jambon

Légumerie

Lieu des opérations d'épluchage et de nettoyage des légumes frais, (le cas échéant à l'aide de machines à laver les légumes, d'éplucheuse et d'essoreuse), ce local est nécessairement équipé d'un double bac de lavage : un pour laver, l'autre pour rincer. Il va de soi que ces bacs ne doivent pas être utilisés pour d'autres opérations (plonge ou lavage des mains).

Les modalités de lavage seront précisées ; si cela n'est pas fait, on préconisera le lavage à l'eau javellisée à 1 pour 1 000, précédé d'un trempage et suivi d'un rinçage (cf. § 2.8 : tableau I).

Enfin, la légumerie génère beaucoup de déchets qui doivent rejoindre au fur et à mesure le circuit « sale ».

Salle de dressage des plats froids (préparation des hors d'œuvre principalement)

La salle doit être climatisée à 15 °C ; le personnel porte, en plus des protections individuelles habituelles, des gants jetables et un masque bucco-nasal.

Une fois préparés, les hors d'œuvre doivent être conservés à + 3 °C jusqu'au service, soit sur le présentoir réfrigéré du secteur distribution (à condition qu'il maintienne effectivement la température requise), soit dans une chambre climatisée d'attente située dans le local de préparation. Cette chambre aura des compartiments à part pour entrées froides, desserts et fromages.

Pâtisserie

Ce secteur de préparation des pâtisseries est parfois intégré dans le secteur cuisson. Là aussi, les précautions d'hygiène sont particulièrement sévères, sachant que les pâtisseries et les entremets sont obligatoirement confectionnés et consommés le jour-même. Différentes machines peuvent être utilisées : batteurs (mélangeur), pétrins, laminoir à pâte, sorbetière.

Encore une fois, dans les cuisines de petite et moyenne importance, ces différents secteurs de préparation avant cuisson sont souvent regroupés : il importe alors qu'ils soient si possible individualisés au sein de la pièce par des murets de 1,50 m.

2.4. Secteur cuisson

C'est le cœur de la cuisine où trône le « piano », fourneau de grandes dimensions pouvant comporter des appareils complémentaires : sauteuse, marmite, friteuse, bain-marie, placard, étuve.

Le piano peut être adossé à une cloison ou en position centrale selon les dispositions des locaux. L'énergie utilisée est soit le gaz, soit l'électricité. On rencontre désormais de façon courante des cuiseurs à vapeur et des fours à micro-ondes. Dans les cuisines centrales où sont préparés un nombre très important de couverts, on retrouve :

- soit du matériel classique disposé en batteries,
- soit un appareillage moderne type transcuiseurs, auto-cuiseurs, rotosauteuse, rotorôtisseur.

Tous ces appareils de cuisine, lors de leur fonctionnement, sont des producteurs de nuisances qu'il y a lieu de maîtriser : vapeurs grasses, vapeurs d'eau, fumées, odeurs.

Les cuisines sont considérées comme des locaux à pollution spécifique. La zone de cuisson doit être en légère dépression par rapport aux autres zones. Le mouvement d'air primaire est réalisé par arrivée d'air neuf avec

extraction d'air vicié ; les filtres et gaines doivent être nettoyés régulièrement (en principe, chaque semaine).

La friteuse et, si elle existe, la cellule de refroidissement doivent retenir plus particulièrement l'attention du médecin.

La friteuse est l'appareil de cuisson le plus dangereux (risque de projection et d'incendie). Elle est éloignée des points d'eau, dispose d'une hotte d'extraction au-dessus et d'un extincteur à CO₂ à proximité.

D'autre part, les huiles utilisées doivent être étiquetées pour « friture et assaisonnement » ; elles contiennent moins de 2 % d'acide linoléique. Il est en effet démontré que les huiles sont d'autant plus fragiles à chaud qu'elles contiennent des acides gras riches en doubles liaisons, en l'occurrence l'acide linoléique. Les huiles convenant à la friture profonde sont les huiles de palme ou de coprah (huiles concrètes), d'arachide ou d'olive (riches en acides gras monoinsaturés), de tournesol, maïs ou pépins de raisin (riches en acide linoléique).

Dans tous les cas, les modalités pratiques d'utilisation des huiles sont particulièrement importantes :

- ne jamais dépasser les 180 °C,
- changer les bains toutes les dix fritures,
- filtrer le bain après chaque usage, le garder au frais dans un récipient fermé à l'abri de l'air et de la lumière. On peut garder le bain dans la friteuse, si elle est munie d'un couvercle.

A noter qu'il est possible, en particulier en l'absence de thermostat, de vérifier la qualité de l'huile à l'aide de bandelettes (test colorimétrique (1)).

La cellule de refroidissement rapide : de plus en plus souvent rencontré, cet outil permet la préparation de plats à l'avance, que la consommation advienne ultérieurement sur place ou sur un lieu de consommation éloigné de la cuisine (cas des cuisines dites centrales).

Dans ce type de cuisines, deux techniques de distribution sont possibles :

- **la liaison chaude** : dès la fin de la cuisson, le plat est conditionné à + 65 °C et maintenu à cette température jusqu'à consommation (le jour même).
- **la liaison froide** : dès qu'ils sont confectionnés, les plats sont disposés dans la cellule de refroidissement. Dès lors, il existe deux possibilités : refroidissement de 65 °C à + 10 °C en moins de 2 heures, puis stockage à + 3 °C pendant 5 jours maximum (liaison réfrigérée) ; refroidissement de 65 °C à + 10 °C en moins de 2 heures, puis (sans interruption) jusqu'à - 18 °C, avant stockage à cette température, au besoin pendant plusieurs mois (liaison surgelée).

Dans les 2 cas, au moment de la consommation, les plats doivent être réchauffés en moins d'une heure jusqu'à + 65 °C.

2.5. Secteur distribution

Il peut s'agir d'un service à table, d'un libre service intégral ou d'un semi-libre service (le « client » se sert les plats froids, le plat chaud étant servi à table en plats collectifs ou individuels).

(1) Bandelettes colorimétriques qualité des huiles, Coffret Fritest, Laboratoire Merck-Clevenst, Direction Chimie, 5-9 rue Anquetil, BP 8, 94731 Nogent-sur-Marne cedex.

Dans les entreprises industrielles et commerciales, le service à table n'existe plus guère, sauf dans d'éventuels salons particuliers réservés à l'accueil de clients ou VIP (ne pas omettre de demander s'il en existe et, dans ce cas, les inclure dans la visite).

Il s'agit habituellement de libre-service linéaire : le comptoir est composé de plusieurs sections (neutres, réfrigérées ou chaudes) situées à la suite les unes des autres. De plus en plus, il s'agit d'un libre-service « free-flow » ; dans ce système, les différentes sections sont séparées et réparties dans une surface permettant une libre circulation du consommateur. Le client se sert habituellement seul les entrées, les fromages et les desserts, le plat principal chaud étant distribué à un stand.

Dans le cas de libre-service linéaire, insistons sur le fait que les préparations froides doivent être présentées :

- en vitrine réfrigérée à + 3 °C,
- ou entreposées dans une enceinte à 3 °C et exposées au fur et à mesure des besoins (exposition inférieure à une heure).

Ces présentoirs, de même que les bains-marie, doivent être protégés de souillures possibles de la part des consommateurs (vitre, « hygiaphone »...). Ce souci légitime permet de considérer comme peu hygiénique le système « free-flow » où les manipulations par les clients, en particulier pour les hors-d'œuvre, multiplient les risques de souillures...

Juste en amont de la distribution proprement dite, mais en faisant partie, se situe habituellement l'*office restaurant*, zone de stockage intermédiaire (pain, boissons, linge, matériel de service). C'est généralement dans cette pièce ou espace que se trouve la *machine à trancher le pain* (fig. 3).

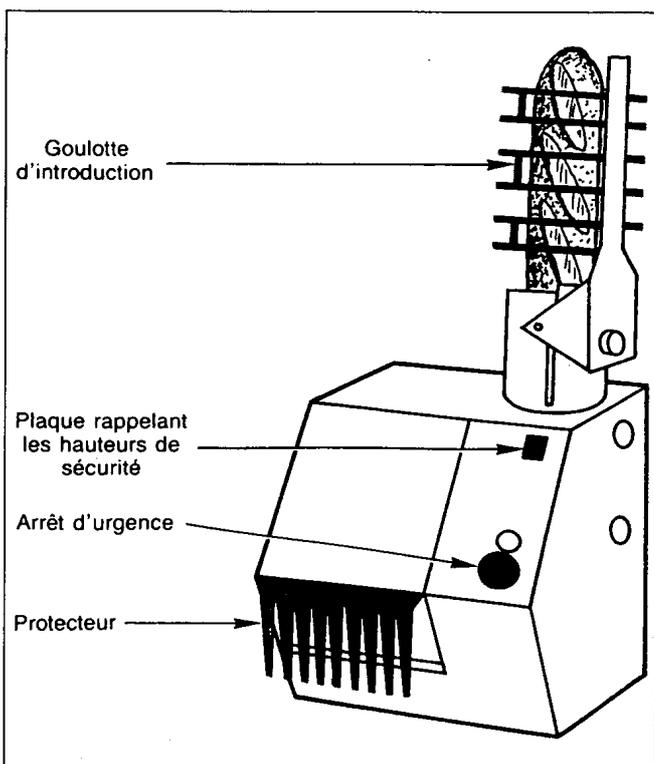


Fig. 3. Machine à trancher le pain

Le pain ayant un diamètre voisin de celui du bras ou de la main, il y a risque d'accident grave en cas d'introduction du membre, soit par en haut, soit par en bas. Il convient donc que les goulottes d'introduction aient une hauteur minimale de 550 mm par rapport aux couteaux. De plus, le matériel doit être fixé sur un support adapté, de telle sorte que le bord supérieur de la goulotte soit à une hauteur d'au moins 1 400 mm par rapport au niveau d'accès de l'opérateur. Cette hauteur minimale doit être signalée sur une plaque fixée sur la machine. L'orifice de sortie est aménagé de telle sorte que la distance entre les couteaux et le bord inférieur de cet orifice soit au moins égale à 230 mm. En cas d'impossibilité, l'orifice doit être muni d'un protecteur, asservi au fonctionnement des couteaux. La mise à la terre doit être correcte. Bien sûr, en cours d'utilisation, ne jamais pousser le pain à la main, mais utiliser un autre pain...

2.6. Salle à manger

Il est conseillé de disposer d'un local spécifique pour le personnel, mais cela est exceptionnellement observé ; le plus souvent, le personnel prend son repas dans la salle « clients » avant que ne débute le service, voire dans un coin de la cuisine...

On appréciera le cadre lui-même, la propreté, l'environnement (chauffage, éclairage, bruit) et l'état du mobilier.

Parfois, la salle est munie de distributeurs automatiques de boissons conditionnées, de café, voire de denrées. On veillera plus particulièrement aux conditions d'entretien de ces appareils (nettoyage périodique), au respect des dates de consommation et des températures de conservation.

De plus en plus fréquemment, des fours à micro-ondes sont disposés dans les salles de restaurants permettant aux consommateurs de réchauffer éventuellement les plats.

On vérifiera enfin les accès et issues de secours et, en particulier, on notera si l'accès de la salle à manger est possible pour les handicapés en fauteuil.

2.7. Laverie vaisselle et batterie

Les secteurs de lavage doivent être équipés d'eau froide et chaude. Lorsque l'eau est très calcaire, un adoucisseur d'eau est à installer (si le degré hydrotimétrique est supérieur à 7 °TH). Pour effectuer un bon nettoyage, une bonne désinfection et un bon séchage, il est indispensable que l'eau soit à 55 °C pour le lavage, et 85 °C pour le rinçage.

Plonge batterie : communicant avec la zone de cuisson, elle est équipée d'un double bac et d'étagères métalliques de rangement ou de placards. Les ustensiles de pâtisserie sont obligatoirement désinfectés, soit par ébullition, soit par trempage dans une solution antiseptique, puis rincés et séchés. Les diverses opérations de séchage ou d'égouttage sont effectuées sans essuyage.

Laverie vaisselle : située à proximité de la salle à manger, elle accueille la machine à laver, soit à fonctionnement discontinu, soit à fonctionnement continu (convoyeur avec tunnel de soufflage à air chaud pour le séchage).

Sur le plan de la sécurité, les portes doivent être asservies (arrêt de fonctionnement si ouverture), et il doit exister des arrêts d'urgence pour le tapis roulant à l'entrée et à la sortie de la machine.

Ces machines à laver sont fréquemment bruyantes. Le cas échéant, un mesurage du niveau sonore pourra être pratiqué.

Bien sûr, on se renseignera sur la composition des détergents utilisés.

2.8. Evacuation des déchets et nettoyage

Déchets solides

Ils doivent être regroupés dans des sacs étanches à usage unique ou dans des récipients étanches, puis entreposés dans un local fermé, réservé à cet usage.

Outre le non-croisement des circuits denrées et déchets déjà mentionné, deux règles doivent être respectées :

- évacuer les déchets en vrac de gros volume au fur et à mesure vers le local à poubelles,
- ne pas stocker, même temporairement, des déchets putrescibles à côté de plats en préparation ou déjà prêts.

Fait fondamental, les sacs ou récipients seront placés dans des poubelles de voirie, munies de couvercles. En aucun cas, celles-ci ou les chariots servant à leur transport ne doivent pénétrer en cuisine.

Ces poubelles seront regroupées dans le local à poubelles, distinct des réserves à aliments, communiquant directement avec l'extérieur (quai d'enlèvement spécifique éventuel) et dont la température sera aussi basse que possible. Enfin, ce local à poubelles doit être muni d'un poste de lavage adéquat.

En pratique, la solution idéale consiste à avoir en cuisine des chariots supports de sacs poubelles, munis d'un couvercle à commande au pied. Les bâtis-supports restent en cuisine et les sacs sont évacués au fur et à mesure.

Eaux usées

Elles doivent être débarrassées de leurs éléments nocifs en utilisant des bacs spécifiques (fécule, boue, graisse), avant envoi dans le réseau public. Ces bacs seront, au mieux, regroupés dans un local indépendant, lavable et fortement ventilé. Il est proscrit de vidanger les friteuses dans les canalisations de déversement des eaux usées...

Nettoyage

On s'enquerra de la fréquence et des modalités des opérations d'entretien. Cet entretien correspond à des actions de nettoyage et de désinfection, notamment :

- nettoyage des sols : le balayage à sec et l'utilisation de la sciure de bois sont interdits. Le nettoyage se fait à l'aide de détergent, les paniers retenant les déchets dans les siphons, doivent être désinfectés ;
- nettoyage et désinfection des ustensiles (brosses, éponges, écouvillon) et des appareils ;
- lutte contre les insectes et opérations de dératisation.

Rappelons que l'on peut se procurer la liste des produits de nettoyage pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêtés des 27 octobre 1975 et 21 décembre 1979).

Quant à la désinfection, l'agent le plus répandu est l'eau de Javel, à ne pas confondre avec l'extrait de Javel. Pour les chambres froides et les appareils de tranchage, le permanganate de potassium à 2 g/l est parfois utilisé. L'eau de Javel titre 12 °chlorométriques (°chl.) ; l'extrait de Javel, corrosif, titre 48 °chl. Les doses d'eau de Javel recommandées, sont mentionnées dans le tableau I.

A noter qu'en cas d'utilisation directe d'extrait de Javel à 48 °chl., il faut diviser les doses par 4. Sinon, on obtient de l'eau de Javel à 12 °chl., en versant le contenu d'un berlingot d'extrait de Javel (250 ml) dans un récipient d'un litre que l'on complète avec de l'eau.

2.9. Sanitaires et vestiaires

Les sanitaires destinés aux consommateurs seront visités pour apprécier leur état de propreté et noter s'il a été prévu une installation pour les handicapés.

Le personnel de cuisine, quant à lui, doit disposer d'installations réservées à son seul usage, comportant obligatoirement :

- un lavabo à commande non manuelle (commande au pied ou au genou) ; en pratique, seule la commande au pied est sûre car celle au genou est habituellement actionnée par la main libre ;
- un distributeur de savon bactéricide (nature à se faire préciser) et une brosse à ongles ;
- des essuie-mains à usage unique ou un sèche-mains à air chaud. Ce dernier procédé, bien que conforme, a été accusé de disperser des germes dans l'atmosphère... Dans le doute, en cas de nouvelle installation, on recommandera plutôt les essuie-mains à usage unique.

Rappelons qu'en cuisine, il doit exister des lave-mains présentant les mêmes caractéristiques.

Les vestiaires du personnel de cuisine doivent être individuels et à double compartiment. Les tenues de travail doivent être changées « autant que nécessaire »... (périodicité ? à la demande ?).

2.10. Bureaux

La visite se termine habituellement dans le bureau du gérant et sera donc l'occasion d'en apprécier l'environnement (éclairage, chauffage, ventilation), la propreté et les éléments du poste de travail de bureau (mobilier, écran...). Surtout, ce sera l'occasion de faire le point sur les constatations faites, de demander certaines précisions, de proposer certains conseils...

3. SYNTHÈSE, ENTRETIEN FINAL, DIÉTÉTIQUE

En complément de la synthèse des remarques concernant l'hygiène, deux points sont fondamentaux et doivent être abordés :

- existe-t-il des échantillons-témoins prélevés à chaque repas et conservés 72 heures au congélateur ?

TABLEAU I

Eau de Javel : Doses recommandées pour la désinfection en restauration collective

Objets ou produits à désinfecter	Dosages d'eau de javel à 12 °chl.
Crudités	10 cl pour 100 litres d'eau
Vaisselle	10 cl pour 50 litres d'eau
Sols et revêtements	20 cl pour 10 litres d'eau
Surfaces rugueuses ou très polluées (par ex. poubelles)	1 litre pour 10 litres d'eau

– y-a-t-il régulièrement des analyses bactériologiques sur des plats, faites par un laboratoire ?

Les échantillons-témoins représentent une obligation en cuisine collective et ne seront analysés qu'en cas de survenue d'une toxi-infection alimentaire. En revanche, les analyses bactériologiques, sur des prélèvements inopinés, ne sont pas obligatoires, mais recommandées pour avoir un bon reflet du niveau d'hygiène d'une cuisine. Ces deux mesures sont indispensables et le médecin doit être régulièrement destinataire des résultats des analyses.

On abordera également le domaine diététique en se faisant communiquer, par exemple, les menus de la semaine. Quelques conseils pourront être donnés lorsqu'on saura qui décide de la composition des repas (gérant ? société de restauration ? diététicienne-conseil ?). Il existe souvent une commission de cantine ; la présence, au moins occasionnelle du médecin à ces réunions peut être intéressante. Enfin, existe-t-il un menu « allégé » ou la possibilité de suivre un « régime » ?

Le travail en cuisine peut être dangereux. Il existe un risque permanent de plaie par objet tranchant, de brûlure ou de chute par glissade. La présence d'un secouriste parmi le personnel est donc souhaitable. Les numéros d'urgence pour l'appel des secours doivent être affichés et l'armoire à pharmacie facilement accessible (le médecin du travail donnera son avis sur le contenu et le vérifiera à cette occasion).

Enfin, avant de prendre congé, on rappellera au gérant l'utilité des visites médicales pour la prévention des toxi-infections alimentaires ; visites périodiques certes, mais surtout d'embauche (intérimaires), de reprise et occasionnelles. On insistera sur la nécessité d'écarter temporairement du travail les salariés porteurs de plaies ou pansements...

CONCLUSION

Au total, le rôle du médecin du travail dans la surveillance des services de restauration est important du fait de ses connaissances particulières en hygiène et en diététique.

La survenue d'une toxi-infection alimentaire collective est un élément toujours fâcheux sur le plan médical, mais aussi perturbateur pour l'entreprise. Leur prévention passe doublement par le médecin :

- visites médicales de l'ensemble du personnel de cuisine,
- surtout, présence sur le « terrain » et éducation sanitaire du personnel.

Après chaque visite des locaux, le médecin aura soin de consigner ses observations sur la fiche d'entreprise et/ou de confirmer par courrier (en particulier au président et au secrétaire du CHSCT) ses principales remarques.

ELEMENTS BIBLIOGRAPHIQUES

- BAUDON D. – Huiles de fritures. *Le Concours Médical*, 1985, 107-23, p. 2337.
 - BAULANDE G., BONNET G., DUCOMMUN A., SCHALLER D. – Hygiène alimentaire dans la restauration collective. Encyclopédie Médico-chirurgicale. Paris, Editions techniques, 1987, 16545 A15, 6p.
 - Recommandation CNAM – Risques présentés par les trancheurs électriques à gravité : tranche-jambon, coupe-pain et similaires. Paris, INRS, R 186, 3 p.
 - COUREAU P.J. – L'alimentation au travail. Hygiène. ACMS, 1972.
 - FICHEZ R. – Préparation, transport, distribution des plats cuisinés à l'avance et réfrigérés. *Cahiers de Médecine Interprofessionnelle*, 1978, 69, pp. 45-48.
 - GAUTHIER R. – Memento d'hygiène alimentaire en restauration. Paris, Max Brezol, 1984.
 - GODEFROY M. – Guide professionnel de la restauration. Règles pratiques pour la sécurité, l'hygiène et les conditions de travail. Malakoff, LT éditions Jacques Lanore, 1985, 457 p.
 - PACCALIN J., JUILLET M.T. – Quelle huile de friture ? Entretien de Bichat, 1982.
 - Restauration collective d'entreprise – *Documents pour le Médecin du Travail*, 1985, 24, TJ 10, pp. 35-55.
 - Restauration en collectivité, règles d'hygiène. Paris, Comité français d'éducation pour la santé, 1982, 10 p.
 - RICOLFI C. – Surveillance des restaurants d'entreprise. *Revue de l'Infirmière*, 1988, 6.
 - ROCHER M. – Nouveau concerto pour piano. *Travail et Sécurité*, 1988, 12, pp. 600-623.
 - VACHERET J.M. – Fiche technique de sécurité. Machines à couper le jambon. Trancheurs électriques à gravité. *Cahiers de Notes Documentaires*, 1983, 112, pp. 315-324.
- Textes réglementaires**
- Arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale.
 - Circulaire du 5 janvier 1981 pour l'application de l'arrêté du 26 septembre 1980.
 - Décret n° 88-1198 du 28 décembre 1988 relatif à l'organisation et au fonctionnement des services médicaux du travail (art. R. 241-1 et suivants du Code du travail et articles non codifiés). *J.O.*, 30 décembre 1988.
 - Arrêté du 11 juillet 1977 fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale. *J.O.*, 24 juillet 1977.
 - Circulaire n° 10 du 29 avril 1980 relative à la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale (Non parue au *J.O.*) *B.O.* – Travail et participation, 1980, 26, 4 p.
 - Loi n° 89-421 du 23 juin 1989 relative à l'information et à la protection des consommateurs ainsi qu'à diverses pratiques commerciales : article 8 section I concernant la sécurité des ascenseurs (art. L. 125-1 et 2 du Code de la construction et de l'habitation). *J.O.*, 29 juin 1989.
 - Arrêtés du 27 octobre 1975 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires et 21 décembre 1979 (*J.O.*, 30 novembre 1975 et 19 janvier 1980 ; rectificatif *J.O.*, 5 février 1976) ; arrêté du 25 septembre 1985 relatif à des constituants de produits destinés au nettoyage de matériels pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. *J.O.*, 29 septembre 1985.

