

Réglementations Hottes Cuisine

Arrêté du 10 octobre 2005 portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

Article GC 8

Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés. Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.

Article GC 21

§ 1. Les appareils de cuisson et de remise en température doivent être entretenus régulièrement et maintenus en bon état de fonctionnement. Tous les appareils et leurs accessoires doivent être livrés accompagnés d'une notice rédigée en langue française par le fabricant et fournie par l'installateur à l'exploitant de l'établissement. Cette notice doit contenir explicitement, outre les consignes d'installation et d'entretien courant, la liste des vérifications nécessaires à un bon fonctionnement de l'appareil ou du système.

§ 2. **Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation** et à la vérification de leur vacuité. Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire. **Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.**

§ 3. Un livret d'entretien sur lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations d'entretien effectuées sur les installations et appareils visés aux § 1 et 2 ci-dessus doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement.

Méthodes et principes H.A.C.C.P

L'HACCP en tant que tel, n'est pas une norme mais une méthode reconnue internationalement et intégrée en partie dans la norme ISO 22000. La réglementation française, relative à l'hygiène des aliments instaure cette méthode HACCP comme référence pour la maîtrise de la sécurité alimentaire.

**Principes utilisés pour développer le système dit HACCP
(analyses des risques, points critiques pour leur maîtrise), en particulier :**

1. Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.
2. Mettre en évidence les niveaux et moments (les "points") de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.
3. Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les "points critiques").
4. Définir et mettre en oeuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
5. Définir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.
6. Définir et mettre en oeuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mise en place.
7. Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et de suivi.

Le dégraissage

Article GC14

§3 – Les conduits doivent être munis de trappes de visite d'au moins 3 décimètres carrés d'ouverture éloignées d'axe en axe de 3 mètres au plus, avec une trappe à chaque changement de direction de plus de 30° et une en pied de colonne verticale.

eeee

Article GC18 de l'arrêt du 25/06/1980

§3 – Pendant la période de fonctionnement du circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses doit être nettoyé complètement y compris les ventilateurs, au moins une fois par an. Les filtres doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire et en tout cas, au minimum une fois par semaine.

Le dépoussiérage

Arrêté du 29/09/1997

(Etablissement de restauration collective à caractère social)

Le système de ventilation des locaux doit être adéquat et suffisant, que cette ventilation soit naturelle ou mécanique, conçue de manière à faciliter l'accès aux filtres à air et aux autres éléments devant être nettoyés et remplacés et en tout état de cause, permettant d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

Article 31.2

(Règlement sanitaire départemental type conduit de ventilation)

Les conduits de ventilation doivent être en bon état de fonctionnement et ramonés, nettoyés et hygiénisés chaque fois qu'il est nécessaire : il est consulté une fois par an.

Arrêté du 9 mai 1985

(Etablissements de restauration commerciale)

Les locaux doivent être aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs.