



Enfance

AMÉNAGEMENT DES CANTINES SCOLAIRES

Les règles relatives à l'implantation, l'aménagement et l'équipement en matériel des locaux nécessaires à la préparation des denrées alimentaires sont définies par l'arrêté du 26 Septembre 1980.

1. Les risques professionnels

Risques pour le personnel

- Lésions dorsolombaires dues à la manutention de charges ou à des mauvaises postures.
- Chutes par glissades sur sol gras ou mouillé.
- Coupures lors de l'utilisation d'outils tranchants.
- Brûlures lors de la manipulation de plats chauds ou par projection de liquides bouillants.
- Intoxications ou irritations dues à l'utilisation de certains produits d'entretien.

Risques pour les convives

- Toxi-infections par non-respect de la marche en avant, rupture de la chaîne du chaud ou du froid, contamination des denrées par le personnel, insuffisance de nettoyage des locaux et équipements de travail.

2. Mesures de prévention liées à la conception des locaux de travail

Principes généraux

La circulation des denrées doit respecter le principe de "la marche en avant". En aucun cas, le secteur propre ne doit croiser le secteur souillé. Les locaux et leurs annexes doivent être de dimensions suffisantes afin de faciliter les déplacements. La hauteur sous plafond doit être au moins égale à 2,50 m. Les sols et les murs (jusqu'à 1,80 m) doivent être constitués de matériaux imperméables, imputrescibles et faciles à nettoyer. Le raccordement entre les murs et le sol doivent être en gorge arrondie. La pente des sols doit être prévue de façon à diriger les eaux résiduelles ou de lavage vers un orifice d'évacuation muni d'une grille et d'un siphon garni d'eau.

Vestiaires et sanitaires du personnel

Le personnel de cantine doit disposer de vestiaires équipés d'armoires métalliques individuelles. Les sanitaires doivent être équipés de W.C. et de lavabos en nombre suffisant. Ces lavabos doivent être à commande non manuelle et disposer d'une brosse à ongles, d'un distributeur de savon et d'un essuie-mains. Ces locaux doivent être correctement chauffés et ventilés.

Stockage des denrées

Dès leur arrivée, les denrées doivent être stockées soit dans une réserve spécifique pour les produits stables, soit dans une chambre froide pour les produits frais. La réserve doit être équipée d'étagères métalliques, et correctement ventilée et éclairée.

Les postes de travail en cuisine

Les plans de travail (légumerie, tables de préparation ou de dressage, plans de cuisson et laverie) doivent se situer à une hauteur convenable afin de prévenir les mauvaises postures (85 cm recommandé). La profondeur des bacs ne doit pas être trop excessive. L'ensemble de ces équipements doit être facile à nettoyer. Les espaces entre chaque poste de travail doivent être suffisants afin de faciliter les déplacements et notamment le passage des chariots.

Le local-poubelle

Les poubelles doivent être munies de couvercles et être disposées dans un local fermé et réservé à cet usage. Ce local doit posséder une ouverture directe sur l'extérieur. Il doit être correctement ventilé et muni d'un poste de lavage.

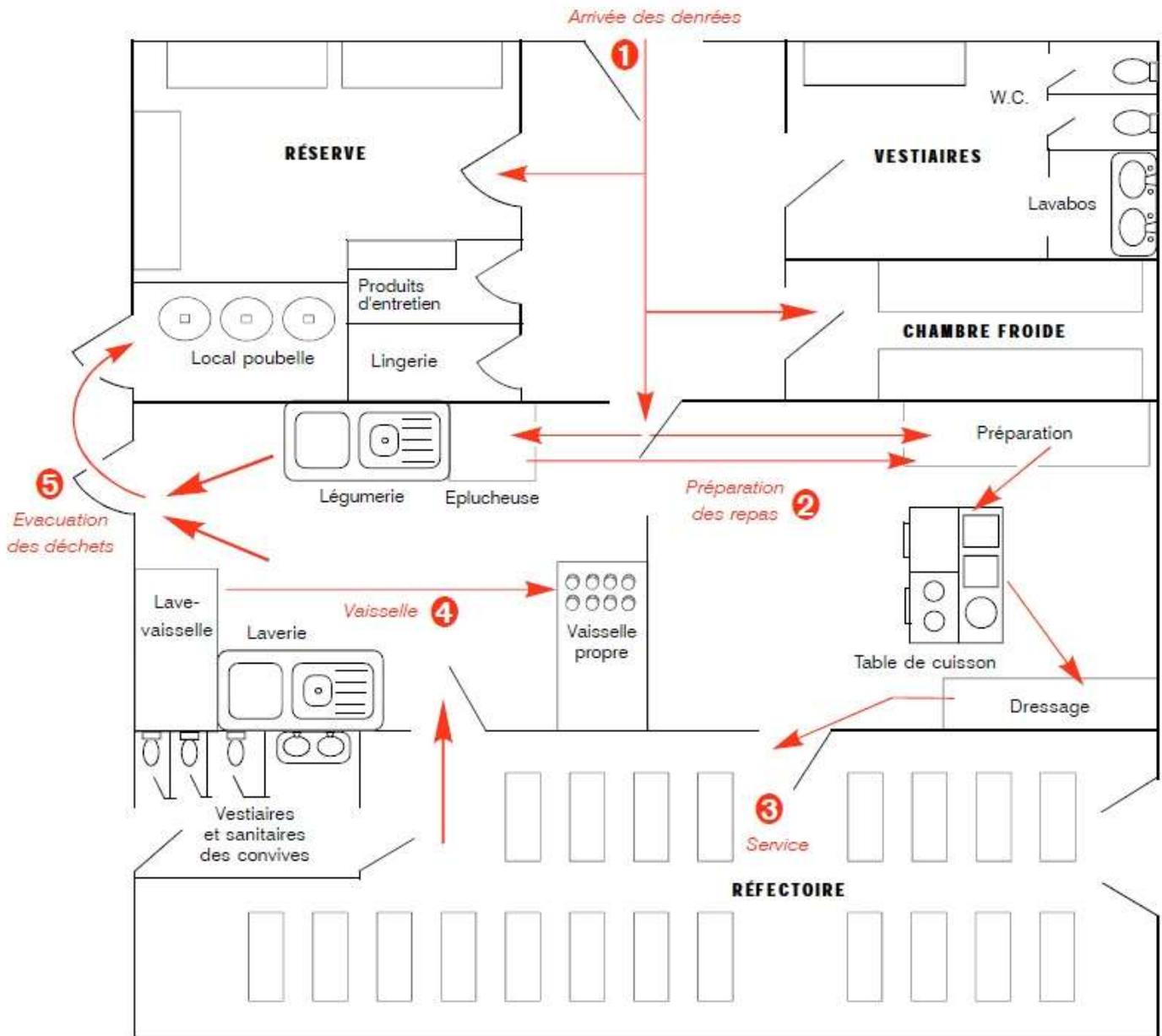
Le réfectoire

Le mobilier et les sols du réfectoire doivent être faciles à nettoyer. Les espaces entre chaque table doivent être suffisants afin de permettre le passage des chariots. Les tables ne doivent pas être trop basses afin de prévenir les mauvaises postures au moment du service et faciliter le passage des plats depuis le chariot. Ces locaux doivent être conçus de manière à ce que le niveau sonore ne soit pas trop élevé.

Les sanitaires des convives

Les toilettes et lavabos des convives doivent précéder leur arrivée dans le réfectoire. Leurs nombres et leurs dimensions devront être adaptés à l'âge des enfants. Des porte-manteaux doivent également être mis en place en nombre suffisant.

Schéma d'organisation d'une cantine scolaire



© CDG 35 - Mai 1997 - Tous droits de reproduction réservés - Dessins reproduits avec l'autorisation de l'INRS