

DIRECTIVES SUR LES EXIGENCES POUR LES LOCAUX ET LES ÉQUIPEMENTS DES CENTRES DE CUISSON

(LINEE GUIDA SUI REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEI CENTRI COTTURA)

Les *CENTRES DE PRODUCTION DE REPAS* (*CENTRI DI PRODUZIONE PASTI*) sont ces laboratoires dans lesquels on prépare les repas à transporter pour une consommation qui se fera dans des restaurants d'entreprises ou des collectivités (ex. : écoles, hôpitaux...).

Les centres de production de repas doivent respecter les EXIGENCES COMMUNES (*REQUISITI COMUNI*) ainsi que les EXIGENCES SPÉCIFIQUES AUX LABORATOIRES (*SPECIFICI PER I LABORATORI*) (voir fiche 1).

Le centre de production de repas est composé de :

- un espace réservé à l'arrivée des matières premières ;
- une réserve ou un entrepôt équipé pour la conservation des aliments ;
- un lieu de préparation des repas ;
- des zones multiples et séparées pour le lavage et la préparation des légumes et des viandes ainsi que pour la cuisson ;
- une zone séparée pour la préparation de menus spéciaux (ex : allergies au gluten) ;
- une zone de conditionnement des plats ;
- un entrepôt pour conserver le matériel nécessaire au conditionnement et au transport des plats préparés ;
- une zone de sortie et de chargement pour le transport ;
- une zone de lavage pour la vaisselle et les ustensiles utilisés ;
- un entrepôt séparé pour le matériel d'entretien, la désinfection et la décontamination des locaux et des ustensiles utilisés ;
- un vestiaire réservé au personnel, avec des casiers individuels et un double compartiment lavables ;
- des douches et des w.c. en nombre suffisant par rapport au personnel* ;
- une cantine réservée au personnel ;
- un bureau.

Tous ces locaux doivent être séparés et suffisamment spacieux pour que :

- le personnel puisse travailler dans des conditions de confort et de sécurité ;
- les équipements et le matériel n'encombrent pas les lieux ;
- toutes les conditions d'hygiène soient assurées de façon optimale dans chacune des phases de travail ;

Les zones de préparation, de cuisson et de conditionnement des repas peuvent se trouver dans un seul et même local, si celui-ci est suffisamment spacieux et permet la séparation des aliments et celle des ustensiles sales/propres durant chacune des phases de travail.

Les récipients (qui doivent être d'une matière adaptée aux aliments et comporter la marque appropriée), ainsi que les véhicules utilisés pour le transport des repas, doivent maintenir la bonne température de conservation pendant toute la durée du transport ; ils peuvent d'ailleurs être équipés d'un thermomètre permettant la vérification de la température.

Si les véhicules qui transportent des repas transportent également d'autres biens (aliments divers ou autre marchandise), il faut les séparer et éviter qu'ils n'entrent en contact. Dans ce cas, il faudra nettoyer les véhicules entre deux chargements.

* Dans les écoles, les établissements hospitaliers ou autres établissements de soins, ainsi que dans les entreprises qui emploient du personnel dans différents secteurs, les personnes qui préparent les repas doivent disposer d'équipements sanitaires réservés.