



Aide à la planification pour la restauration

Table des matières

1. Préface	4
2. Exigences générales	5
3. Salles de restaurant et buffet	5
4. Éclairage	6
5. Zones de préparation des aliments	6
6. Ventilation	8
7. Protection contre la fumée passive	9
8. Locaux de stockage, de réfrigération et cave	10
9. Toilettes pour les hôtes (bonne pratique)	10
10. Installations pour le personnel	11
11. Eau potable	11
12. Annexe 1 : Conception du flux de marchandises et de personnels	12
13. Annexe 2 : Conception de la protection contre les crachats	13

1. Préface

Le présent guide de planification a pour but d'aider les architectes, les planificateurs et les maîtres d'ouvrage d'établissements de restauration à concevoir et à aménager les locaux de l'établissement selon les exigences actuelles lors de nouvelles constructions, de transformations ou d'agrandissements.

Elle ne prétend pas être juridiquement contraignante.

Elle se base toutefois sur une longue expérience en matière de constructions, de transformations et d'agrandissements dans l'hôtellerie et la restauration ainsi que dans d'autres établissements de restauration et tient compte de la législation en vigueur sur les denrées alimentaires

(<https://www.fedlex.admin.ch/de/cc/internal-law/81#817>).

Remarque importante

Lors de l'application de ce guide de planification, d'autres prescriptions telles que le droit du travail, les prescriptions cantonales en matière de construction, les directives en matière d'énergie, etc. restent réservées.

2. Exigences générales

La taille et l'équipement des locaux d'un service de restauration doivent être adaptés au concept de fonctionnement et à l'offre de l'établissement. En principe, les zones propres (transformation, préparation, etc.) et les zones sales (livraison, lavage, préparation, élimination, etc.) doivent être séparées. Le flux de personnel et de marchandises doit être pris en compte en conséquence. Un concept de construction ou de transformation comprend notamment la livraison, le stockage, y compris la réfrigération et la congélation, la transformation, la distribution et, le cas échéant, les locaux de restauration, la ventilation, l'éclairage, l'élimination des déchets, les vestiaires du personnel, les toilettes pour les hôtes et le personnel.

- Accessibilité** Les exigences en matière de construction adaptée aux personnes handicapées, conformément à la loi sur l'égalité pour les handicapés, doivent être prises en compte.
- Matériaux** Les surfaces de travail et les équipements doivent être nettoyés par voie humide dans les établissements de restauration. Elles doivent donc être résistantes (inertes) aux bases, aux acides et aux désinfectants. Les aciers inoxydables (acier chromé), les matières plastiques et la céramique ont fait leurs preuves. Dans un environnement sec, le béton et d'autres matériaux sont également possibles.
- Conceptions hygiénique** Lors de la mise en place et de l'installation, il faut veiller à éviter les zones mortes, les fentes et les fissures (appelées «coins sales»). Il est important que ni les micro-organismes ni les parasites ne puissent pénétrer et se multiplier. En conséquence, il convient de ne prévoir que des zones ouvertes, visibles et faciles à nettoyer ou des zones/boîtiers entièrement fermés.

3. Salles de restaurant et buffet

- Disposition des sièges** Avec une disposition normale des sièges, une place assise nécessite environ 0,85 m² de surface au sol.
- L'expérience montre que les chaises de bar fixes ont une distance (centre – centre) de 0,6 m.
- Pour les places assises et debout, il faut prévoir une profondeur d'au moins 0,45 m.
- Les passages secondaires doivent avoir une largeur minimale de 0,8 m.
- Taille** La taille des installations de buffet dépend de l'ampleur et du type d'établissement. Les installations de buffet doivent être claires, fonctionnelles et faciles à nettoyer.
- Passages** La largeur de passage des buffets doit être telle que tous les éléments coulissants/tiroirs puissent être sortis pour le nettoyage (au moins 0.9 m).
- Revêtement de sol** Le sol doit être équipé d'un revêtement aussi dur que possible, stable et facile à nettoyer.
- Raccordements** Au buffet, il faut prévoir suffisamment de raccordements pour la réfrigération, l'eau/l'évacuation des eaux usées, l'électricité (réfrigération des boissons, machine à café, lave-verres, possibilité de se laver les mains, installation de débit de boissons, machine à glaçons, vitrine à desserts, etc.).
- Dispositif de nettoyage des mains** Dans les buffets et les bureaux, il faut installer, à un endroit approprié, un dispositif de lavage des mains équipé d'un mitigeur d'eau chaude et froide, du savon liquide et des essuie-mains à usage unique.

Surfaces de rangement	<p>L'installation de buffet doit disposer de surfaces de travail et de rangement suffisantes et appropriées ainsi que d'équipements de rangement.</p> <p>Les surfaces de travail et de rangement doivent être faciles à nettoyer et, si nécessaire, à désinfecter. Elles doivent donc être constituées d'un matériau anticorrosion, lisse, résistant à l'usure et non toxique.</p>
Libre-service	<p>Les buffets en libre-service et les vitrines d'exposition doivent être conçus de manière à protéger les denrées alimentaires contre les contaminations et les influences négatives de toute nature. La protection doit être conçue et installée de manière à interrompre notamment la ligne entre les visages des hôtes/clients et les denrées alimentaires. (cf. annexe 2).</p>
Machines à glace	<p>Les machines à glace doivent être prévues dans les locaux de transformation ou au buffet et doivent être installées de manière à permettre un nettoyage adéquat de ces machines et de leur environnement immédiat.</p>

4. Éclairage

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il convient de veiller à un éclairage adéquat dans toute l'entreprise. Conformément à la loi fédérale sur l'assurance-accidents (LAA) et à la loi sur le travail (LTr), l'éclairage requis est d'au moins 500 lux dans les locaux de transformation, d'au moins 100 lux dans les locaux de stockage et d'au moins 150 lux dans les escaliers. Sur le lieu de travail, un minimum de 600 lux est exigé pendant toute la durée du travail.

5. Zones de préparation des aliments

Généralités	<p>Un nettoyage impeccable doit être possible à tout moment. L'espace libre au niveau des murs et du sol doit être recherché.</p>
Pur/impur	<p>En principe, les zones «propres» et «sales» doivent être séparées.</p> <p>Les zones de production doivent être conçues de manière à ne pas devoir être utilisées comme voie de passage.</p>
Taille minimale	<p>La surface au sol dépend du type et de la taille de l'entreprise. Il ne faut pas descendre en dessous d'une surface minimale de 15 m². En outre, il s'est avéré utile de planifier la surface de la cuisine à environ 25 % de la surface de la salle de restaurant. Les entrepôts, y compris les chambres froides et les congélateurs, devraient correspondre à environ deux à trois fois la surface de la cuisine.</p>
Passages	<p>La largeur des passages ne doit pas être inférieure à 0,9 m.</p>
Séparation spatiale	<p>En règle générale, les zones de production doivent être séparées des autres locaux. Le flux des marchandises doit être planifié de manière aussi linéaire que possible, de sorte que les trajets des produits purs et impurs ainsi que des déchets ne se croisent pas (cf. annexe 1).</p>
Revêtement de sol	<p>Le sol doit être recouvert d'un revêtement imperméable, hydrofuge, résistant à l'abrasion, non toxique et facile à nettoyer. Les revêtements de sol antidérapants en carreaux de céramique ou en résine synthétique ont fait leurs preuves. En ce qui concerne les propriétés antidérapantes, il convient de choisir des revêtements de sol du groupe de classification R12 ou supérieur dans les cuisines et les salles de lavage, conformément au commentaire de l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail. Les écoulements de sol et les caniveaux en acier inoxydable ainsi que les gorges facilitent le nettoyage.</p>

Murs	<p>Les surfaces murales doivent être recouvertes, jusqu'à une hauteur raisonnable, d'un revêtement lisse, imperméable, hydrofuge, résistant à l'abrasion, non toxique et facile à nettoyer.</p> <p>Il est recommandé d'équiper de tels revêtements jusqu'au plafond. Les autres parties des murs doivent être faciles à nettoyer.</p>
Plafonds	<p>Les plafonds doivent être faciles à nettoyer. Les gaines de câbles, les conduites et autres installations doivent être conçues de manière à être faciles à nettoyer. Les gaines et conduites ouvertes et faciles d'accès ou les installations encastrées et entièrement fermées ont fait leurs preuves. Les conduites d'eau sale ne doivent pas traverser les zones de production.</p>
Écoulements	<p>Les écoulements dans les zones de production doivent disposer d'un système d'évacuation approprié, par exemple siphonné.</p>
Rinçage, Lavage	<p>Le dispositif de rinçage doit être constitué d'au moins un évier en deux parties avec de l'eau chaude et de l'eau froide miscibles.</p> <p>Pour des raisons pratiques, il est recommandé d'utiliser un lave-verres et un lave-vaisselle adaptés à la taille de l'entreprise.</p>
Lavage, Préparation Dispositif de nettoyage des mains	<p>Des dispositifs séparés appropriés doivent être prévus pour le lavage des denrées alimentaires.</p> <p>Aux endroits appropriés, il doit y avoir suffisamment de lave-mains avec raccordement à l'eau chaude et froide ainsi que du matériel pour se laver et se sécher les mains de manière hygiénique (savon liquide et essuie-mains à usage unique).</p> <p>Les mitigeurs ou les robinets qui peuvent être actionnés sans être touchés ont fait leurs preuves. Le lave-mains ne devrait pas se trouver à plus de 5 m du poste de travail sans obstacle (portes, etc.).</p>
Surfaces de travail	<p>Les zones de production doivent disposer de surfaces de travail et de rangement suffisantes et appropriées ainsi que d'équipements de rangement.</p> <p>Les surfaces de travail et de rangement doivent être en matériaux durs, lisses, sans fissures et faciles à nettoyer.</p>
Installations	<p>Un nettoyage impeccable doit être possible à tout moment.</p> <p>Des installations de réfrigération de capacité suffisante doivent être prévues pour les denrées alimentaires soumises à une réglementation en matière de température. Des appareils de mesure de la température appropriés doivent être disponibles.</p>
Déchets	<p>Pour les déchets alimentaires et les ordures ménagères, il convient d'installer des récipients adaptés et pouvant être fermés.</p> <p>Les dépôts de déchets doivent être prévus dans des locaux séparés ou en plein air. Si nécessaire, les déchets alimentaires doivent être réfrigérés.</p> <p>Il est recommandé de disposer d'un point d'eau à proximité.</p>
Nettoyage	<p>Un lieu de stockage pour les ustensiles de nettoyage doit être aménagé dans les locaux de production ou à proximité immédiate.</p> <p>Les produits de nettoyage doivent être stockés en dehors des locaux de stockage des denrées alimentaires.</p>

Eau de condensation

Lors de la construction, de l'agencement et de l'installation, des mesures doivent être prises pour éviter autant que possible la formation d'eau de condensation, en particulier sur les surfaces en contact avec le produit. Le cas échéant, les conduites doivent être isolées. La ventilation doit être conçue en conséquence.

6. Ventilation

Généralités

Si les conditions d'exploitation, d'hygiène et d'insonorisation le permettent, les locaux destinés aux denrées alimentaires et à la restauration peuvent être ventilés naturellement. En règle générale, il faut toutefois prévoir une ventilation mécanique (odeurs de friture et de cuisine dans le local de restauration). Il convient d'éviter les flux d'air artificiels d'une zone impure (contaminée) vers une zone propre. Les installations de ventilation pour les cuisines professionnelles doivent comporter des groupes et des conduites de ventilation séparés. La cuisine doit être ventilée en dépression.

Nettoyage

Les zones de ventilation doivent être constituées de matériaux qui n'émettent pas de substances dangereuses pour la santé et ne constituent pas un terrain propice à la prolifération de micro-organismes.

Des dispositifs d'évacuation appropriés doivent être prévus au-dessus de tous les appareils produisant de la chaleur et de la vapeur (cuisinière, bain-marie, four (à pizza), friteuse, steamer, appareils de cuisson, machines à laver la vaisselle, etc.). Dans les cuisines, les plafonds de ventilation ont fait leurs preuves.

Les hottes d'aspiration de cuisine doivent être fabriquées en acier inoxydable ou en aluminium afin de faciliter le nettoyage. Les conduites d'évacuation et d'extraction d'air de la cuisine doivent être étanches à l'eau et aux huiles/grasses afin de pouvoir être nettoyées à la vapeur (classe d'étanchéité D). Les conduites d'aération flexibles ne sont pas autorisées pour l'évacuation de l'air de la cuisine.

Les systèmes de ventilation doivent être installés de manière à ce que les filtres et autres pièces qui doivent être nettoyés ou remplacés, ainsi que les ouvertures de nettoyage et les bouches d'évacuation, soient facilement accessibles.

Fenêtres

Les fenêtres et les portes qui s'ouvrent et sont utilisées pour l'aération doivent, si nécessaire, être équipées de moustiquaires. Les moustiquaires doivent pouvoir être facilement retirées à des fins de nettoyage.

Récupération de chaleur

En cas d'évacuation d'air de locaux chauds avec un débit d'air supérieur à 1'000 m³/h et une durée de fonctionnement de plus de 500 heures par an, la chaleur perdue doit être utilisée. En règle générale, cela est réalisé à l'aide d'un échangeur de chaleur qui permet de transférer la chaleur de l'air évacué à l'air frais.

Protection contre l'incendie

La protection contre les incendies doit être particulièrement prise en compte dans les installations de ventilation. Les conduites d'évacuation d'air doivent avoir la même résistance au feu que le compartiment coupe-feu qu'elles traversent, mais au moins EI 30. Les ventilateurs d'évacuation d'air de la cuisine doivent être installés dans un local séparé avec une résistance au feu d'au moins EI 60.

Normes

Légalement, une ventilation suffisante selon l'état de la technique est exigée. Les normes importantes sont SIA, Installations de ventilation et de climatisation – Bases générales et exigences ; SIA, Données d'utilisation des locaux pour la technique de l'énergie et du bâtiment ; SICC, Installations aérauliques dans les établissements de restauration ; SICC, Exigences d'hygiène pour les installations et appareils aérauliques ; AEAI, Directive de protection incendie : Installations aérauliques.

Débits d'air – valeurs d'orientation pour différentes pièces

Salle de restaurant Apport d'air frais (débit d'air extérieur) par personne Débit d'air extérieur selon la surface du sol	36 m ³ /h 18 m ³ /h par m ²
Cuisines Débit d'air extrait (air évacué) avec zone de friture et de grill petite et moyenne (à la carte) Air d'évacuation avec zone de friture et de grill intensive (fastfood, wok, etc.) Air évacué au-dessus d'appareils produisant de la chaleur et de la vapeur (selon la puissance électrique connectée)	80 à 100 m ³ /h par m ² 100 à 120 m ³ /h par m ² 50 m ³ /h par kW
Locaux annexes Air évacué dans les entrepôts, les vestiaires, les locaux de nettoyage, les couloirs, etc.	8 à 15 m ³ /h par m ² Au moins 40 m ³ /h par pièce
Toilettes Évacuation d'air par toilette, urinoir ou douche Supplément par entrée	60 m ³ /h 40 m ³ /h

7. Protection contre la fumée passive**Exigences cantonales**

Conformément à la loi fédérale sur la protection contre le tabagisme passif, les établissements de restauration peuvent aménager des fumeurs ou être exploités comme établissements fumeurs. Par dérogation, il existe des exigences cantonales plus strictes. Celles-ci doivent impérativement être respectées.

Établissements fumeurs

Les établissements fumeurs ne sont pas autorisés dans tous les cantons. S'ils sont autorisés dans le canton où ils sont implantés, une autorisation cantonale est nécessaire.

Tous les locaux accessibles au public, c'est-à-dire y compris les couloirs et les toilettes, ne doivent pas dépasser 80 m². L'établissement doit être clairement signalé de l'extérieur comme étant un établissement fumeur.

Espaces fumeurs Fumeurs

La surface ne doit pas dépasser un tiers de la surface totale des locaux de débit de boissons. Les locaux de débit de boissons sont tous les locaux dans lesquels des clients sont servis. Le local fumeurs doit être séparé des autres locaux par des éléments fixes et disposer d'une porte à fermeture automatique. En outre, le fumeur ne doit pas servir de lieu de passage vers d'autres locaux. Le fumeur ne doit pas proposer de prestations qui ne sont pas disponibles dans le reste de l'établissement (p. ex. billard ou fléchettes). Les fumeurs doivent être clairement signalés comme tels à chaque entrée depuis l'extérieur. Dans certains cantons, il est interdit d'installer des buffets, des buvettes ou des comptoirs de bar dans le fumeur, afin que les travailleurs ne soient pas obligés de rester plus longtemps que nécessaire dans le fumeur.

Ventilation

Les locaux fumeurs et les établissements fumeurs doivent être équipés d'une ventilation mécanique. L'apport minimal d'air frais (débit d'air extérieur) est de 22 mètres cubes par mètre carré de surface au sol (ou 33 mètres cubes par personne et par heure). Lors de la conception de l'installation de ventilation, il faut donc se baser sur la surface au sol ou sur le nombre maximal de personnes. L'installation de ventilation doit être conçue de manière à ce que la fumée ne pénètre pas dans d'autres locaux (dépression dans le local fumeurs).

8. Locaux de stockage, de réfrigération et cave

Généralités	<p>Les réserves, les chambres froides et les caves doivent être adaptées à la taille et au volume de l'établissement.</p> <p>Un stockage approprié de toutes les denrées alimentaires doit être garanti.</p> <p>Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être stockés dans des locaux où des denrées alimentaires sont manipulées.</p> <p>Les locaux ne doivent pas être affectés par des nuisances.</p>
Revêtement de sol, murs, plafonds	<p>Les revêtements de sol, les murs et les plafonds doivent pouvoir être nettoyés facilement.</p>
Aménagements	<p>Pour l'aménagement de ces locaux (tablettes, étagères), il convient d'utiliser des matériaux non corrosifs et faciles à nettoyer.</p>
Dispositifs de refroidissement	<p>Les puissances de refroidissement doivent correspondre aux températures de stockage prescrites.</p> <p>Des appareils de mesure de la température appropriés doivent être disponibles.</p>
Fenêtres	<p>Pour les fenêtres destinées à la ventilation, il faut éviter l'intrusion de saletés ou d'animaux (grillage anti-insectes).</p>
Éclairage	<p>Les réserves et les entrepôts doivent disposer d'un éclairage naturel ou artificiel approprié.</p>
Emballages vides	<p>Un espace approprié doit être prévu pour les emballages vides.</p>
Débit de boissons en vrac	<p>Les installations de débit de boissons en vrac doivent être facilement accessibles. Il est recommandé de prévoir un point d'eau à proximité immédiate.</p> <p>Le sol et les murs autour de l'installation doivent être durs, lisses, sans fissures et faciles à nettoyer.</p>

9. Toilettes pour les hôtes (bonne pratique)

Aménagement	<p>Les installations de toilettes doivent être adaptées à la taille et au type d'établissement.</p> <p>Les portes des toilettes ne doivent pas s'ouvrir directement sur des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont produites, traitées, stockées ou distribuées.</p> <p>Les dispositifs de lavage des mains équipés de mitigeur d'eau chaude et froide doivent être équipés de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.</p> <p>Jusqu'à 50 places d'accueil, y compris l'exploitation en plein air, il est recommandé d'aménager au minimum 2 toilettes pour les hôtes avec possibilité de se laver les mains.</p> <p>A partir de 50 places, y compris l'exploitation en plein air : 1 unité de toilettes supplémentaire par tranche de 25 places. Les urinoirs et les toilettes accessibles en fauteuil roulant sont comptés.</p> <p>Le nombre de toilettes doit être réparti équitablement entre les sexes.</p>
Sol, murs	<p>Les sols et les murs doivent être constitués de matériaux durs, lisses, sans fissures et faciles à nettoyer.</p> <p>Il est recommandé d'utiliser des siphons de sol.</p>

10. Installations pour le personnel

Les entreprises du secteur alimentaire doivent disposer de vestiaires et d'installations pour l'hygiène du personnel.

Les toilettes du personnel doivent disposer d'une ventilation naturelle ou artificielle.

Les lavabos doivent être équipés d'eau chaude et froide, de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique.

Les portes des toilettes ne doivent pas s'ouvrir sur des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont produites, traitées ou stockées.

Les vestiaires et les toilettes doivent être séparés physiquement conformément au droit du travail. La taille des vestiaires et le nombre de toilettes dépendent du nombre de collaborateurs.

Des installations permettant de ranger les vêtements professionnels de manière hygiénique doivent être prévues.

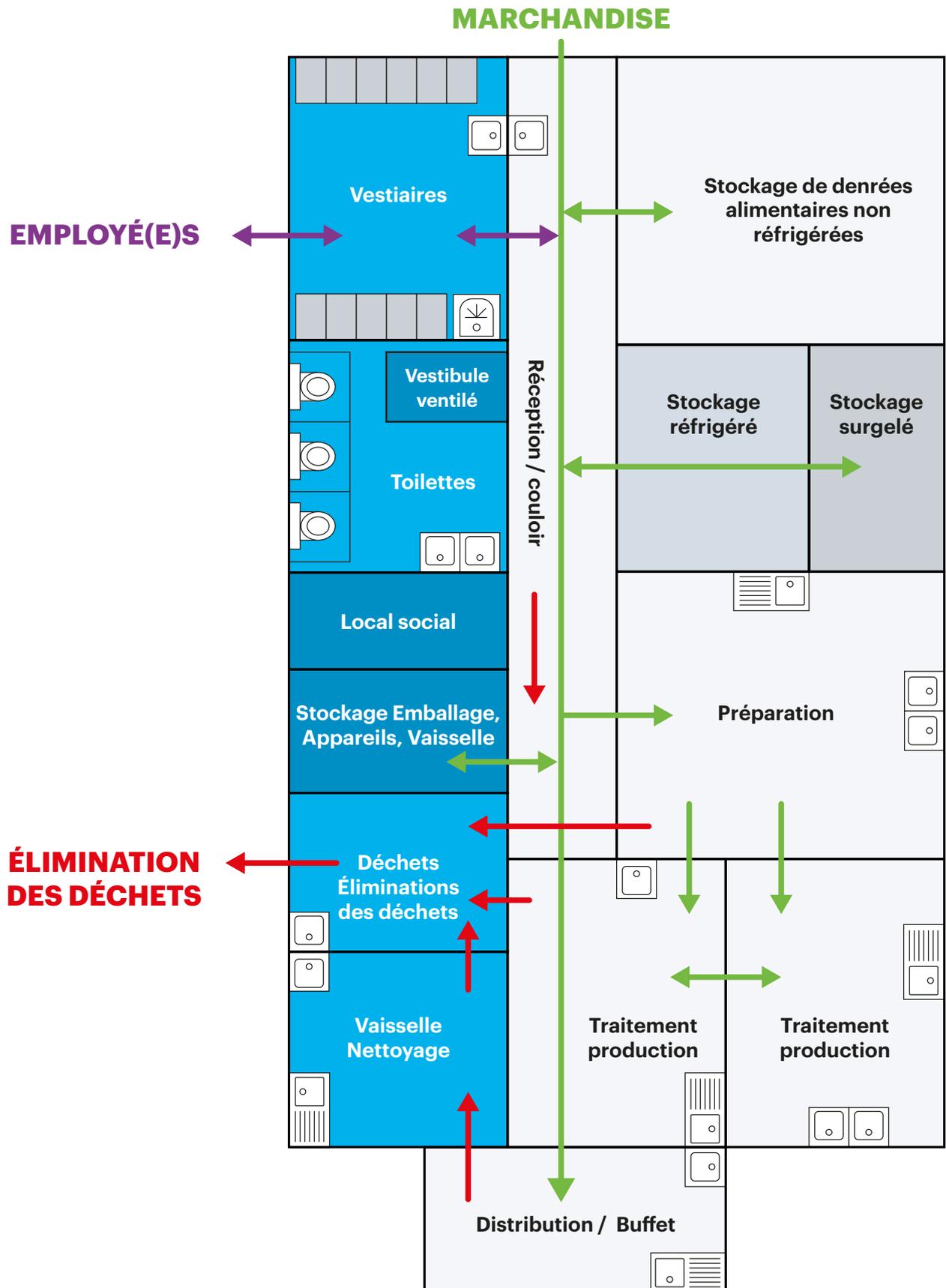
11. Eau potable

Eau potable

Dans les établissements alimentaires, de l'eau potable de qualité irréprochable doit être disponible en quantité suffisante pour la préparation et le nettoyage. L'eau potable doit être utilisée chaque fois qu'il est nécessaire de s'assurer que les denrées alimentaires ne sont pas contaminées.

Les entreprises disposant de leur propre approvisionnement en eau potable doivent veiller à garantir ces exigences dans le cadre de leur responsabilité propre.

12. Annexe 1 : Conception du flux de marchandises et de personnels



13. Annexe 2 : Conception de la protection contre les crachats

