

## REGLEMENTATION EN AGROALIMENTAIRE

*IROISE VENTILATION* RESPECTE LES DIRECTIVES EN MATIERE D'HYGIENE ET DE SECURITE EN APPLICATION DE LA DEMARCHE HACCP

### REGLEMENT SANITAIRE / HYGIENE

#### **Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène alimentaire**

*Arrêté du 29 mai 1997*

(règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations destinés à la consommation humaine) :

- ✦ Les locaux doivent être aérés et ventilés afin d'assurer la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la pertinence des mauvaises odeurs.
- ✦ Les systèmes de ventilation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

*Arrêté du 6 juillet 1998*

règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

*Circulaire DGS/PGE/1c n° 238 du 28 mars 1989 relative à la listériose et à la légionellose*

### REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL TYPE

#### **Article 130-3**

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson.

#### **Article 65**

L'encrassement des filtres doit pouvoir être contrôlé en permanence ; les filtres doivent être remplacés ou nettoyés en temps utiles.

#### **Code du TRAVAIL**

Il est de la responsabilité du chef d'établissement de maintenir l'ensemble des installations de ventilation en bon état de fonctionnement et d'en assurer régulièrement le contrôle (article R. 232-5-9).

## LOCAUX A POLLUTION NON SPECIFIQUE

### ■ Tous les ans

- Contrôle du débit global minimal d'air neuf de l'installation.
- Examen de l'état des éléments de l'installation (système d'introduction et d'extraction, gaines, ventilateurs) et plus particulièrement de la présence et de la conformité des filtres de rechange par rapport à la fourniture initiale, de leurs dimensions, de la perte de charge.
- Examen de l'état des systèmes de traitement de l'air (humidificateurs, batteries d'échangeurs).
- Pressions statiques et vitesse d'air.

## LOCAUX A POLLUTION SPECIFIQUE

### ■ Tous les ans

- Contrôle du débit global d'air extrait par l'installation.
- Contrôle des pressions statiques ou des vitesses aux points caractéristiques de l'installation, notamment au niveau des systèmes de captage.
- Examen de l'état de tous les éléments de l'installation (système de captage, gaines, dépoussiéreurs, épurateurs, systèmes d'apport d'air de compensation...).

### ■ Tous les six mois (lorsqu'il existe un système de recyclage)

- Contrôle de la concentration en poussières sans effet spécifique ou en autres polluants dans les gaines de recyclage ou à leur sortie dans un écoulement canalisé
- Contrôle de tous les systèmes de surveillance mis en œuvre.

## REGLEMENT DE SECURITE CONTRE L'INCENDIE

Arrêté du 25 juin 1980 modifié

### Article CH-57

- Les installations de ventilation et de conditionnement d'air doivent être entretenues régulièrement et maintenues en bon état de fonctionnement

### Article CH-39 (entretien des filtres)

- Tout dépassement de la perte de la charge maximale requise, entraîne un nettoyage ou un changement du filtre, notifié dans le livret d'entretien
- Une visite périodique doit être effectuée par l'utilisateur, au moins une fois par an.