

## REGLEMENTATION EN RESTAURATION

### REGLEMENT SANITAIRE / HYGIENE

*LES INSTALLATIONS DE VENTILATION DOIVENT ASSURER LE RENOUVELLEMENT ET L'ASSAINISSEMENT DE L'AIR EN TOUS POINTS DES LOCAUX.*

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

■ *Arrêté du 29/09/97*

*(Etablissements de restauration collective à caractère social)*

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

■ *Arrêté du 09/05/95*

*(Etablissement de restauration commercial)*

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.

■ *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 15 2(Hygiène des restaurants et locaux similaires)*

Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les murs, parois, sols, rideaux, tentures, mobiliers, doivent être constamment maintenus en bon état de propreté et d'entretien

■ *Arrêté du 25 juin 1980 modifié*

■ *Article GC 18*

*pour les ERP\* de 1ère, 2ème, 3ème et 4ème catégorie*

- §3 Pendant le période de fonctionnement, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisse 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. L'encrassement des filtres doit pouvoir être contrôlé en permanence ; les filtres doivent être remplacés ou nettoyés en temps utile.

■ *Article PE 19*

*pour les ERP\* de 5ème catégorie*

- §3 Pendant le période de fonctionnement, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisse doit être nettoyé complètement, y compris les ventilateurs, au moins une fois par an.

■ *Article GC 14*

*pour les ERP\* de 1ère, 2ème, 3ème et 4ème catégorie*

- §3 Les conduits doivent être munis de trappes de visite d'au moins 3 décimètres carré 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 à la base de toute partie verticale du conduit munies d'un réceptacle de résidus.