

EXIGENCES REGLEMENTAIRES EN HYGIENE ET SECURITE
GEM LA COOP

Commission aménagement des locaux

Stéphanie ADOU, le 06/11/2019

(En rouge, ce qui nécessite des moyens financiers)

Selon la réglementation des ERP (établissements recevant du public) :

Le bâtiment sera classé dans l'activité M (magasins, locaux et aires de vente) en 5^{ème} catégorie pour un effectif (public + travailleurs présents dans le bâtiment) de moins de 200 personnes. La règle générale est de 1 personne pour 3m², donc pour rester dans cette catégorie on ne doit pas dépasser une surface de 600m².

Pour la sécurité incendie, l'idéal serait de demander aux pompiers (SDIS84) une visite de conseil, préalable au passage de la commission de sécurité qui délivrera un permis d'exploiter.

Principales exigences :

- Passage de la commission de sécurité à l'ouverture
- **Vérifications périodiques par des techniciens compétents des installations électriques, du chauffage, des moyens de secours incendie**
- Dégagements : les portes donnant sur l'extérieur doivent s'ouvrir dans le sens de l'évacuation. Jusqu'à 50 personnes (150 m²), une porte de 1.40m de large suffit si le public n'a jamais plus de 25m à parcourir. Au-delà de 50 personnes il faut 2 dégagements.
- Au-dessus de 300m² il doit y avoir des trappes de désenfumage en toiture
- **Multiprises interdites (donc suffisamment de prises électriques)**
- **Eclairage de sécurité d'évacuation pour les salles supérieures à 100m²**
- **1 extincteur portatif par 300m²**
- **1 système d'alarme incendie** avec des consignes de secours affichées

Pour la sécurité alimentaire, je pense qu'il faudra rédiger un dossier HACCP qui récapitulera les risques et les mesures de prévention, du type :

- Détermination des points critiques à contrôler
- Le principe de la « marche en avant » doit être respecté, c'est-à-dire que les produits livrés emballés rentrent d'un côté du bâtiment et ressortent de l'autre côté sans se croiser.
- Plan de nettoyage qui détaille les surfaces et le matériel nettoyé, les fréquences de nettoyage, les produits utilisés
- Gestion des dates limites des denrées alimentaires (DLC pour les produits frais et DLUO)
- **Contrôle de la température des stockages réfrigérés (thermomètres enregistreurs ou sur alarme)**
- Mesures d'hygiène pour la manipulation des produits alimentaires non emballés (lavage des

mains, gants...)

- Pièges pour éviter les rongeurs, les insectes
- Affichage « interdiction de fumer », « animaux interdits »
- Conserver les résultats de ces contrôles dans un registre (traçabilité)

Une personne au moins doit être formée à la démarche HACCP.

Tous ces éléments sont à affiner selon les locaux et selon les produits vendus.