

Rapport sur l'état de la cuisine HAS - rentrée 09/2014



Patrice HARDOUIN

Table des matières



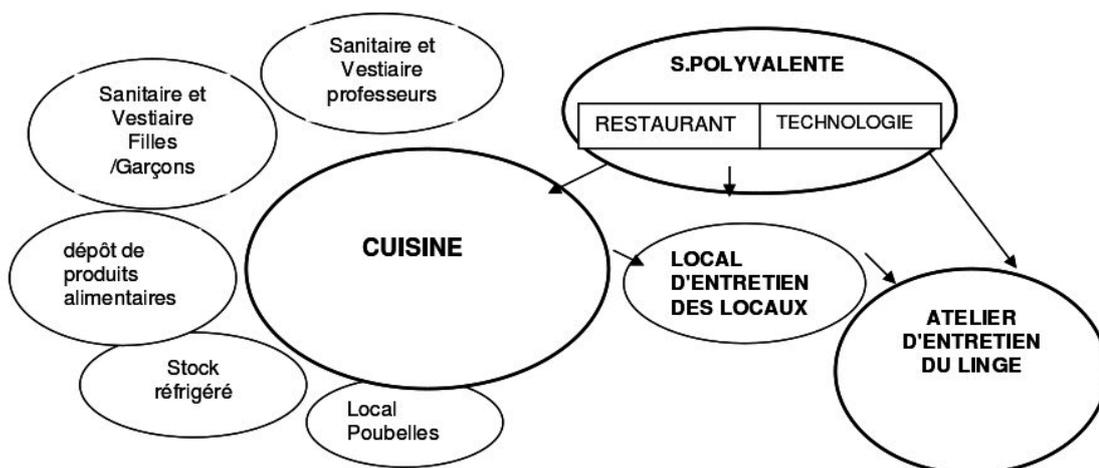
Introduction	3
I - Quelle réglementation suivre pour la cuisine HAS ?	4
II - Souris dans la cuisine	5
III - Encrassement	6
IV - Extincteurs	10
V - Les récipients en aluminium	11
VI - Les revêtements anti-adhésifs	12
VII - Mobilier en bois	13
VIII - La rouille	17
IX - L'installation électrique	19
X - Utilisation du gaz	24
XI - Les chutes	27
XII - Tableau vert	28
XIII - Climatisation	30
XIV - L'état des murs	31
XV - Fours électriques inutilisables	32
XVI - Pas de vestiaire	33
XVII - Vente	34
Conclusion	35
Glossaire	36
Abréviations	37

Introduction

Ce rapport liste quelques points d'achoppements relevés dans la salle dénommée «cuisine HAS^{HAS - p. 37} ^{AA} ». Aucun classement n'est proposé de ces points car je ne possède pas les qualifications nécessaires à cette tâche. Seuls les services vétérinaires et une commission hygiène et sécurité pourraient établir une liste exhaustive avec un ordre de priorités.

Dans ce rapport il n'est pas question non plus de traiter de la logique d'installation du local (comme il peut être présenté au *document ressources pour l'enseignement de l'HAS de la DGESCO*).

Les locaux seront implantés de manière à respecter le principe de la marche en avant (c'est à dire du non croisement des circuits propres et des circuits sales)



Les locaux du champ « Hygiène Alimentation Services » comprennent :

- Une salle polyvalente comportant deux zones :
 - Une salle de technologie permettant le lancement de cours et des activités aptes à développer des compétences de communication.
 - Une salle permettant le service de préparations culinaires.
- Un laboratoire de préparation culinaire avec :
 - Une cuisine de petite collectivité et une partie familiale citée dans les activités de référence
 - Un vestiaire avec sanitaire pour les filles et un pour les garçons
 - Un vestiaire avec sanitaire pour le professeur
 - Une zone de stockage comportant :
 - un stockage de denrées alimentaires
 - un stockage réfrigéré
 - Un local poubelle
- Un local de stockage des matériels et produits d'entretien des locaux
- Un atelier d'entretien du linge

Salles d'HAS ; page 11 du document ressources HAS de la DGESCO - 2009

Quelle réglementation suivre pour la cuisine HAS ?



La cuisine HAS^{HAS - p. 37} n'est pas, à proprement parler, une cuisine collective. Néanmoins, la consommation des productions par un groupe d'élèves ou la vente obligent à suivre les réglementations de la restauration collective.

Souris dans la cuisine



Attention : Risque biologique

Les risques biologiques sont très importants avec ces vecteurs. Une dératisation régulière est impérative ainsi qu'une recherche des zones de passage / habitat.

Des souris ont été vues dans la cuisine. Elles transitent du four à gaz au placard à balais régulièrement. À priori, leur nid se trouverai dans la garniture isolante du four à gaz.



Souris

Encrassement



Attention : Risque biologique essentiellement

L'encrassement de la cuisine HAS^{HAS - p. 37 AA} est généralisé. Cela se traduit par des ustensiles et des matériels dégradés (joints...) et potentiellement toxiques pour une utilisation alimentaire.

L'ensemble de la cuisine est particulièrement sale. On notera, entre autres exemples :

- Du petit matériel de cuisine (douilles, moules...) rangé dans les placards sans avoir été nettoyé ;
- Du petit matériel insuffisamment nettoyé et collant aux doigts ;
- Des alentours de poubelles n'ayant que rarement été nettoyés, ce qui se traduit par une dégradation du support (cloquage de peinture, rouille...)



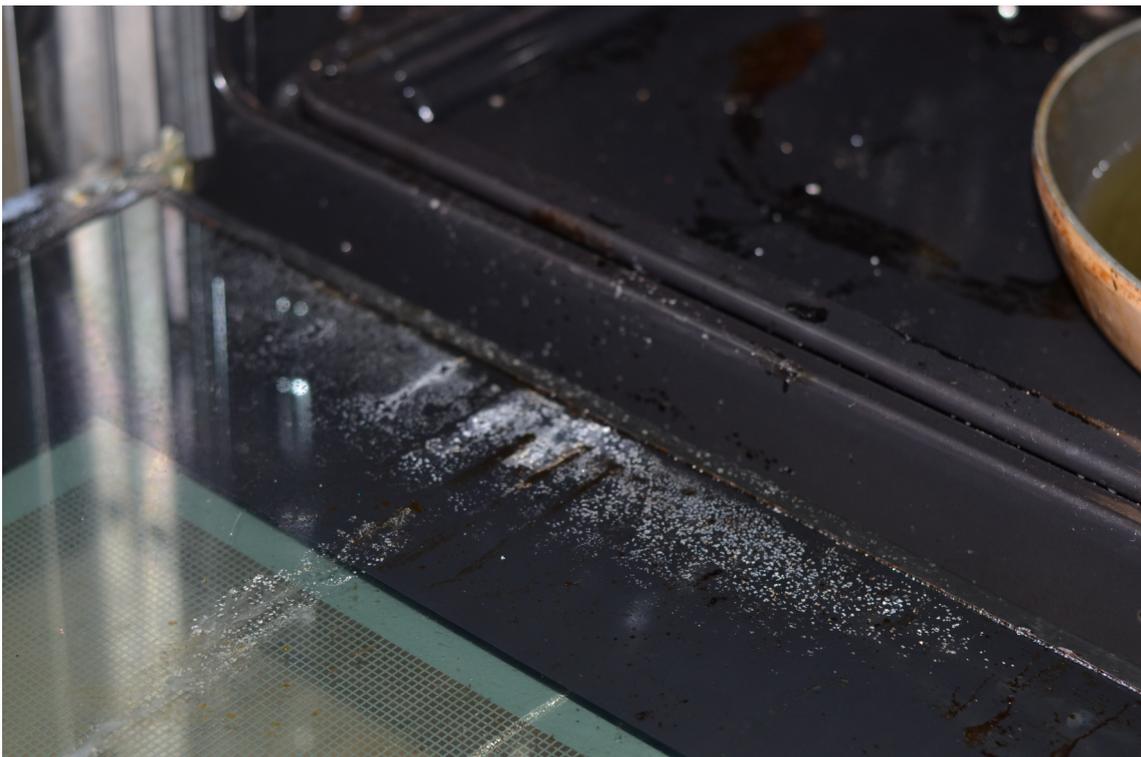
Salissures projetées sur une armoire proche d'une poubelle

- Le mobilier en bois (difficilement lavable) qui est très encrassé, au point de laisser couler les salissures grasses.





Gamelle plein d'huile usée laissée dans le four de piano de cuisson



Intérieur encrassé de la porte du four du piano de cuisson

Le sol est lui même très encrassé (notamment sur le lieu de stockage de la monobrosse, en beau milieu de la cuisine !)



Sol encrassé sous la monobrosse (ce n'est pas de la rouille)



Remarque

J'ai pu noter la présence de liquide vaisselle dilué dans un bidon. Ce produit vaisselle dilué n'opérait plus sa fonction de dégraissant ; il est devenu *de facto* inefficace. Cette pratique existe malheureusement souvent dans les établissements scolaires pour pallier :

- soit à un manque de budget (impossibilité financière de commander la quantité de produits suffisante) ;
- soit à une réaction de l'enseignant face à une consommation excessive de produit par les élèves (qui ont besoin d'être formés à la consommation normale des produits d'entretien sans gaspillages)



Conseil

Des travaux d'ampleur sont nécessaires pour nettoyer et vérifier l'intégrité du matériel une fois la couche de salissures grasses retirée (intégrité des matériaux : fils, joints, visseries...).

Extincteurs

IV



Attention : Risque incendie

La vérification des extincteurs n'est pas à jour.



Conseil

Les deux extincteurs de la cuisine HAS^{HAS - p. 37 AA} nécessitent une vérification par une entreprise agréée. La dernière vérification date de 08/2013.

Les revêtements anti-adhésifs



Attention : Risque chimique

Les revêtements anti-adhésifs ne sont pas fait pour être consommé et les ustensiles en étant revêtus doivent être entretenus avec soin.

L'ensemble des ustensiles de cuisson avec revêtements anti-adhésifs s'avèrent être problématiques :

- certains ont un revêtement quasi-intégralement abrasé (retiré au frottoir sur la majeure partie de la surface) ;
- certains ont un revêtement qui pèle (se décolle) au risque de se retrouver dans les plats préparés.



Conseil

Il convient de remplacer ces ustensiles défectueux, représentant l'essentiel des poêles.



Mobilier en bois

VII



Attention : Risque biologique

Le bois n'est pas adapté à une cuisine car il est poreux et se nettoie difficilement.

L'essentiel du mobilier est en bois verni. Outre le fait que le vernis utilisé n'est certainement pas prévu pour un contact alimentaire, le bois est à proscrire en cuisine collective.

« En cuisine il [le bois] est à proscrire, car il n'est pas facilement nettoyable et désinfectable ; par contre on peut avoir recours au mélaminé par exemple, à condition qu'il soit correctement entretenu ; mais il s'agit d'un matériau peu résistant qu'il faut réserver par exemple à l'entreposage de la vaisselle des convives. »



Mobilier en bois difficile à entretenir (partie salle de classe, bois abîmé et vernis écaillé)



Mobilier en bois difficile à entretenir (partie cuisine, bois abîmé et vernis écaillé, plastique adhésif arraché) et calandre de repassage au milieu



Zone des matériels et produits d'entretien dans la zone de préparation des productions alimentaires

peut se faire dans la cuisine en l'état car rien n'est prévu pour une évacuation des jus de lavage (pas de siphon de sol) ou pour éviter le risque électrique (prises non protégées, fils électrique dans des goulottes fixées aux murs...).



bracelet élastique incrusté de salissures autour d'une poignée de porte de placard



Texte légal

- *50 questions sur la restauration collective - préfecture de l'Yonne - 04/07/2012*
 - arrêté du 21 décembre 2009
 - règlement (CE) n°178/2002 du parlement Européen et du Conseil du 28/01/2002 (...) fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
 - règlement (CE) n° 852/2004 du parlement Européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
 - arrêté du 29 septembre 1997 (abrogé en partie par l'arrêté du 21 décembre 2009)



Conseil

Étant donné la configuration de la cuisine il faudrait démonter les meubles pour :

- les remplacer par des meubles en mélaminé (à minima) ;
- ou, si la réglementation le permet (voir avec les Services Vétérinaires de Cayenne) , les décaisser et appliquer une peinture aux normes agro-alimentaires.



Conseil

Les mobiliers rouillés doivent être remisés. Si la réglementation le permet (voir avec les services vétérinaires) une réparation est peut-être possible. La mise en place de rehausseurs imputrescibles et nettoyables serait également à prévoir pour protéger le bas des armoires métalliques.

L'installation électrique

IX



Attention : Risque électrique

Des dégradations des garnitures isolantes des fils ont été relevées. Qu'en est-il dans les goulottes de fils placés sur les murs ? De plus, des multiprises permettent l'alimentation électrique d'appareil nécessitant une forte puissance.

L'installation électrique de la cuisine HAS^{HAS} - p. 37 ^{AA} dans sa globalité est très inquiétante.

De nombreux appareils présentent des fils dénudés, complètement à nus ou simplement protégés par du simple ruban adhésif transparent. C'est très certainement l'œuvre de rongeurs et laisse présager des dégradations similaires dans les goulottes électrique fixées aux murs.



fil du batteur mélangeur dénudé



fil du cuiseur à céréales et sa réparation de fortune

Le nombre de prise est insuffisant pour les appareils nécessaires au travail dans ce local et on note la présence de multiprises ce qui présente un fort risque électrique et incendie étant donné l'importante demande en puissance des appareils qui y sont connectés (four à micro-ondes, four électrique, batteur-mélangeur, cuiseur à céréales).



branchements électriques derrière un plan de travail (avec multiprise)

Il n'y a pas de courant aux prises de la goulotte, donc impossibilité de brancher et d'utiliser le petit électroménager. Les fils sont peut-être sectionnés suite au passage probable de rongeurs.



prises électriques repeintes

Dans ce rapport il n'est pas question non plus de traiter de la logique d'installation du local (comme il peut être présenté au *document ressources pour l'enseignement de l'HAS de la DGESCO*).

Une calandre de repassage est présente au milieu des plans de travail. Ce matériel peut paraître inadapté à un usage en cuisine mais son utilisation serait éventuellement possible en fin de service (avec une marche en avant dans le temps) pour repasser le linge de cuisine. C'est d'ailleurs le principe présenté au *document ressources pour l'enseignement de l'HAS de la DGESCO* : avoir un pôle HAS^{HAS - p. 37} où l'on pourrait faire à la fois des préparations alimentaires, du service, de l'entretien du linge et des locaux.



Il n'en demeure pas moins, qu'en l'état, cette calandre présente un risque électrique important car le sol est amené à être inondé régulièrement lors du lavage du sol.

Mobilier en bois difficile à entretenir (partie cuisine, bois abîmé et vernis écaillé, plastique adhésif arraché) et calandre de repassage au milieu



Face avant de la calandre de repassage

Utilisation du gaz



Attention : Risque incendie / explosion

Les garnitures isolantes du piano de cuisson sont dégradées.

La présence fort probable de rongeurs dans la cuisine HAS^{HAS} - p. 37^{AA} pose des questions quand à l'intégrité des tuyauteries plastiques de gaz le cas échéant (à noter qu'entre les pianos et le mur il s'agit de raccord souple métallique donc le risque est bien moindre).

De plus, on peut noter la présence de garniture isolante au sol sous les pianos de cuisson ce qui expose les raccords de gaz aux sources de chaleur (four). Cela est le signe :

- soit d'une dégradation naturelle de ce matériau ;
- soit d'une dégradation par des rongeurs.



Isolation thermique du piano de cuisson qui se répand au sol.



Isolation thermique du piano de cuisson qui se répand au sol.



Piano de cuisson et four à gaz



Conseil

Dans tous les cas il faut procéder à une vérification de l'installation en gaz et s'assurer du bon fonctionnement des pianos de cuisson et four afin d'éviter tout accident dramatique à ce niveau.

Les chutes

XI



Attention : Risques de chutes, risque mécanique

Le sol doit être de nature à recevoir des liquides sans risquer de chuter. Une évacuation au sol (siphon de sol) serait également à prévoir.

Les risques de chutes sont importants dans la cuisine HAS^{HAS - p. 37}. En effet, le sol est en carrelage classique non antidérapant.

- Le chauffe-eau HS fuit continuellement et, lorsque le seau de récupération est plein, une flaque se forme au beau milieu de la cuisine ce qui augmente d'autant les risques de chute (je suis moi-même tombé malgré le port de mocassins agro-alimentaires (chaussures de sécurité antidérapantes).
- Une souris avait également percé à la base une bouteille d'huile et le sol était devenu ainsi complètement impraticable eu égard à son revêtement non anti-dérapant.

Plan de travail inox

Un plan de travail inox est désolidarisé de ses pieds. Il risque de tomber sur les jambes des utilisateurs (les élèves) à tout moment.

Chambre froide positive

La porte de droite de la chambre froide positive est cassée en bas. Elle ne tient plus que par son gond du haut et est actuellement maintenu en bas par une gamelle qui l'empêche de heurter le sol. Cette casse rend la chambre froide in-opérationnelle et, surtout, il subsiste un risque important de chute de la porte sur des élèves (plusieurs dizaines de kilos).

Tableau vert

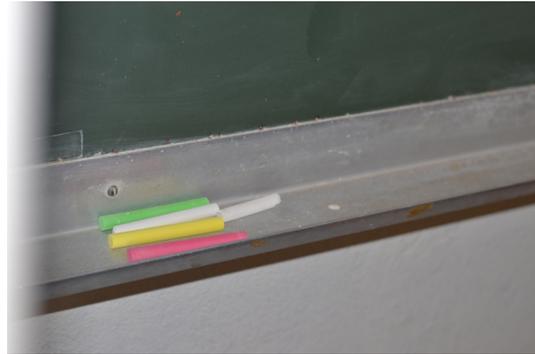
XII



Attention : Risque chimique

Toutes les poussières, et notamment les poussières de craies sont à proscrire dans un environnement de préparations alimentaires.

Un tableau vert à craies est présent dans la cuisine. On peut aisément douter de la pertinence de ce tableau. Il présente des risques de diffusions de poussières de craies dans les préparations. De plus il est très grand (en partie occulté par des meubles) et prévu pour une utilisation sur estrade (le haut du tableau n'est pas accessible).



Craies et tableau



Tableau vert à craies

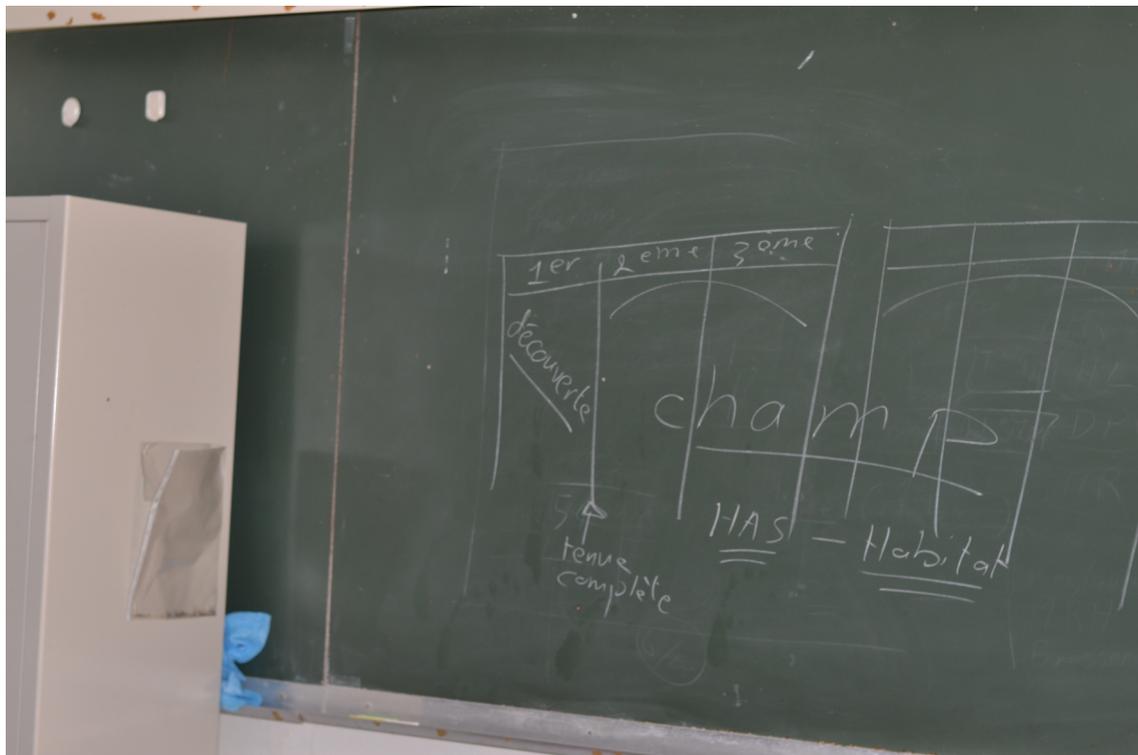


Tableau vert à craies



armoires métalliques situées devant le tableau faute de place



Conseil

Il conviendrait de remiser ce tableau (ainsi que ses éclairages non fonctionnels au dessus) et de le remplacer par un tableau blanc plus petit et plus hygiénique.

Climatisation

XIII



Attention : Risque biologique et conditions de travail difficiles

La circulation d'air dans la cuisine doit être limitée et le refroidissement doit être assuré.

Aération naturelle

Pour éviter la contamination aéroportée des préparations, l'aération par ventilation naturelle (en ouvrant les fenêtres) est à proscrire.

Les 3 ventilateurs présents en début d'année ont été retirés mais la climatisation n'est peut-être pas compatible avec le respect de l'hygiène alimentaire.



Conseil

Il convient de vérifier la climatisation (par ailleurs toujours pas fonctionnelle) pour savoir si elle est compatible avec une activité de préparations alimentaires. Pour le moment, la température atteint 44°C en cours de travaux pratiques dans cette salle.

Fours électriques inutilisables

XV



Attention : Risque de brûlures

L'absence de visualisation des températures supprime *de facto* tout avertissement visuel de risque de brûlure.

Les deux fours électriques sont inutilisables :

- le premier parce que les inscriptions des boutons de réglages sont effacées et on procède à des cuissons approximatives.
- le second parce que l'écran à cristaux liquides d'affichage du réglage de la température est HS. Il est donc impossible de régler la température de ce second four électrique.



Fours dont un qui n'affiche plus les réglages de températures

Pas de vestiaire

XVI



Attention : Risque biologique

Les vestiaires constituent une barrière obligatoire entre l'extérieur à fort risque de bio-contaminations et l'intérieur de la cuisine nettoyé et désinfecté.

L'absence de vestiaire pour les élèves et les enseignants pose un réel soucis d'hygiène. Les élèves ne peuvent pas avoir une tenue pour l'HAS^{HAS - p. 37 ^{AA}} car ils ne peuvent pas se changer. Ils gardent donc leurs habits de ville qu'ils augmentent juste d'une blouse et d'une paire de mocassins agro-alimentaires (chaussures de sécurité). Les chaussures de ville se trouvent alors stockées à même le sol de la cuisine.

Vente

XVII



Attention : Risque biologique

Il n'y a pas de cellule de refroidissement rapide^{Refroidissement rapide - p. 36} en cuisine. Certains plats nécessiteraient un refroidissement pour être vendu. Peut-on continuer à réaliser des préparations nécessitant des cuissons ?

Le refroidissement rapide^{Refroidissement rapide - p. 36} des plats est une obligation pour la vente. Les plats doivent impérativement être refroidis (même les gâteaux) à une température de moins de 10°C en moins de 2h après leur sortie de cuisson.

Conclusion



Je me tiens à votre disposition pour tout complément d'information dans la limite de mes connaissances et compétences. Mais il est vrai que les avis de services responsables (comme les services vétérinaires de Cayenne ainsi qu'une commission «hygiène et sécurité») seraient d'une grande aide sur ce dossier.

Glossaire



Refroidissement rapide

Opération qui consiste à ramener les préparations chaudes d'une température supérieure à 63°C à moins de 10°C en moins de 2 heures.



