

NOTICE D'HYGIENE

Projet

PERMIS DE CONSTRUIRE

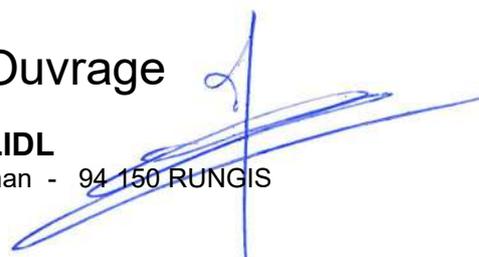
CREATION D'UNE SURFACE COMMERCIALE

70, Petite Route des Milles
13 290 AIX-EN-PROVENCE

Maître d'Ouvrage

SNC LIDL

72 Avenue Robert Schuman - 94 150 RUNGIS



Architecte

ARCHI LARDEAU

30, avenue Jean Macé - 33 700 MERIGNAC



NOTICE D'HYGIENE

Description du projet :

Le projet, objet de la présente demande de permis de construire consiste en la création d'une surface commerciale LIDL sise 70 Petite Route des Milles à AIX-EN-PROVENCE (13 290).

Cette notice d'hygiène concerne un local de préparation, de cuisson et d'emballage de pains.

Référence du projet :

- Surface commerciale LIDL
- adresse postale : 70, Petite Route des Milles, 13 290 AIX-EN-PROVENCE

Pétitionnaire :

SNC LIDL
72 Avenue Robert Schuman
4150 RUNGIS

Caractéristiques générales du projet :

Le nombre du personnel travaillant dans l'établissement LIDL a été estimé à :

- 25 personnes en totalité,
- dont 1 personne pour le local professionnel .

Le bâtiment sera équipé de la façon suivante :

- les vestiaires seront pourvus d'armoires individuelles et seront à la disposition du personnel dans des locaux propres, aérés et chauffés.
- les installations sanitaires mises à disposition du personnel, à proximité des vestiaires comprendront :
 - . 2 sanitaires réservés au personnel
 - . 1 lave-mains à commande non manuelle avec distributeur de papier à usage unique et distributeur de savon.

Le projet contient un local professionnel : dans celui-ci les viennoiseries sont stockées en chambre froide sous la forme de pâtes prêtes à cuire. Elles sont enfournées puis disposées sur rayonnage (vitrine).

Caractéristiques techniques générales du projet:

Les matériaux:

L'ensemble du local préparation pain avec chambres froides sera constitué de matériaux de qualité alimentaire. Le sol sera en carrelage antidérapant d'apparence lisse, il sera disposé en pente de manière à conduire les eaux de lavage vers l'extérieur ou vers des siphons de sol (en réserves notamment).

Les murs seront revêtus de panneaux lisses et lavables (carreaux de faïence), les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies.
Les plafonds seront constitués de surfaces planes, lisses et lavables.

Les matériels:

Le local sera équipé d'une plonge à un bac en inox de grande capacité avec eau chaude et eau froide et d'une séparation verticale en inox afin de protéger la table de préparation avoisinante.

Le local sera équipé d'un lave-mains à commande non manuelle (robinet à commande infrarouge), alimenté en eau chaude et en eau froide, un distributeur de savon liquide, un distributeur d'essuie-mains à usage unique et d'une poubelle avec couvercle à commande non manuelle.

Le matériel sera nettoyé et désinfecté avec de l'eau portée à une température au moins égale à + 82 °C et des produits dégraissants désinfectants pour les surfaces alimentaires. Remarque : Il est pratique de disposer d'une centrale de nettoyage (le produit de lavage est dosé automatiquement).

Les plans de travail seront en matériaux lisses, résistants à la corrosion et non toxiques (exemple : inox).

Tous les aménagements (notamment en chambres froides) seront appropriés et conformes aux normes en vigueur (toute utilisation de bois ou de sciure sera proscrite).

La ventilation:

Pour le local préparation pain: des bouches d'extraction d'air -elles mêmes raccordées à une tourelle de ventilation et de désenfumage (résistante au feu à 400°C) et situées dans le plénum du plafond du local professionnel serviront à l'évacuation des fumées du four. Le dispositif comprend un clapet anti-retour qui empêche la contre-ventilation naturelle lorsque la tourelle est à l'arrêt. La mise en marche du dispositif s'effectue à partir d'un commutateur marche/arrêt situé sur un des murs périphériques.

Pour la surface de vente: la ventilation sera assurée par un extracteur de débit 1000 m3/h avec panier et ventelles automatiques.

Pour les locaux sociaux: assurée par une Ventilation Mécanique Contrôlée de type double flux, construite en tôle d'acier galvanisé, traitée phoniquement et montée sur patins anti-vibrations, avec ensemble mono-turbine monté sur silent-bloc. Pose d'un clapet coupe-feu 1 h. Le débit de cette VMC sera de 450 m3/h minimum et le taux de récupération de 85% Idéalement elle sera positionnée au dessus du faux-plafond des locaux sociaux (reprenant tous les locaux) et notamment au-dessus du local repos. Les débits de renouvellement d'air seront conformes à la réglementation des ERT.

Production d'eau chaude:

La production d'eau chaude sanitaire dans le local professionnel sera assurée par un chauffe eau instantané de capacité 15 litres. Celui-ci sera raccordé au robinet de l'évier et au réseau d'évacuation.

Plan de la maîtrise sanitaire:

A noter que le maître d'ouvrage possède son propre guide relatif à l'hygiène dans ses divers magasins. Ce guide est un plan de Maîtrise Sanitaire Magasin ayant pour objectif d'aider à la maîtrise de la sécurité et de l'hygiène au sein des magasins.

- Contrôle des matières premières

Il s'appuie sur un process général (LIDL) visant à optimiser les bonnes pratiques de l'hygiène tout au long des étapes de travail de réception de la marchandise (matière première) au service du client.

- Maîtrise des températures

Par le principe de la Chaîne du Froid, les denrées alimentaires sont, en fonction de leur composition et de leur type de conditionnement, à conserver à des températures spécifiques soit dans des meubles et/ou des enceintes frigorifiques à température dirigée.

Ainsi les produits de type surgelé seront conservés en chambre froide négative ou en bacs AHT surgelés à une température de stockage max de -18°C

Les produits Frais seront conservés en chambre positive, meuble frais ou bacs AHT à des températures comprises entre 0 et 4°C (voire 8°C parfois)

Les autres produits seront conservés en rayonnage magasin à température T°C ambiante.

La gestion des contrôles de température dans/sur les produits est effectuée à l'aide d'un thermomètre spécifique. En complément plusieurs moyens de contrôle permettent d'assumer cette gestion (contrôle de la température du camion frigorifique, contrôle de produits à réception, contrôle des éventuels dysfonctionnements de la chambre froide ou encore le contrôle visuel et quotidien du fonctionnement des meubles)

- Contrôle bactériologique des produits

En lien avec la maîtrise des températures, il est réalisé également par le biais d'une surveillance à chaque réception (dans le cadre des livraisons notamment) et du stockage. Une vigilance sera portée sur toute mauvaise ventilation, tout espace de stockage sale, les temps d'ouverture de la chambre froide...etc

- Plan de nettoyage et de désinfection

Un plan de nettoyage et de désinfection magasin, identifie les actions à effectuer quotidiennement pour maintenir un état de propreté dans l'ensemble du magasin. Le plan de nettoyage en magasin est exposé dans une procédure qui donne le processus de nettoyage en magasin. Les tâches de nettoyage sont réparties selon un planning hebdomadaire et ce sous la responsabilité du Responsable Magasin.

-Plan de lutte contre les rongeurs et les insectes

Le plan de lutte contre les nuisibles dans les magasins LIDL est confié contractuellement à des entreprises externes. L'entreprise adjudicataire sera amenée à intervenir 1 à 2 fois /an pour réaliser un audit et de 3 à 12 fois/an pour des traitements (préventifs ou de dératisation/sanitation).

Dans le local professionnel , seront disposés des destructeurs d'insecte à fonctionnement permanent.

- Formation du personnel

Toute personne travaillant en magasin aura suivi une formation de sensibilisation à l'hygiène pour nouvel entrant. Elle sensibilise le personnel à l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Spécifications techniques :

Hauteur sous plafond des chambres froides: 2.72 mètres

Chambre froide négative: surgelés : - 24° C

Date : 13/08/2021

Le Maître d'Œuvre
ARCHI LARDEAU

Le Maître d'Ouvrage
M Bruno MARECCHIA