

**QUESTIONNAIRE**  
**FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE en restauration commerciale**

**Informations complémentaires**

**Locaux :**

- Agencement
  - toilettes personnel : les toilettes du personnel doivent être séparées de celles de la clientèle.  
Si ce n'est pas le cas du votre établissement (établissement déjà existant) , s'il n'est pas possible d'en installer, exception peut être faite mais uniquement pour un petit établissement
  - Les toilettes doivent disposer d'une ventilation naturelle ou d'une ventilation mécanique
  - le site doit disposer le système d'évacuation des eaux usées : la règle est d'évacuer les eaux usées sales dans la zone sale ; les eaux usées sales ne doivent pas aller vers une zone propre.  
par exemple vous devez avoir dans votre plonge un système qui collecte les eaux usées type siphon.
  - il est fortement recommandé d'avoir des systèmes de siphon dans toutes les salles où vous nettoyer à grande eau
  - Tous les équipements qui vous servent à faire de la cuisson doivent être positionnés sous un système qui collecte les buées, type hotte (équipée de casquette, sinon l'extraction doit être prêt de la production des buées).
  - Les laves-mains doivent être équipées de savon bactéricide, de distributeurs de papier jetable, relié directement à la collecte des eaux usées et ne pas avoir de fuite d'eau.  
L'approvisionnement en eau doit comporter de l'eau froide et de l'eau chaude.
  - il est intéressant d'avoir un lave-verre et une machine à glaçon positionnés au bar pour éviter le passage du personnel entre le bar et les zones de préparation des aliments
  - si vous souhaitez mettre à disposition de la clientèle une vitrine pour un self-service, comme présenter des desserts, vous devez vous équiper d'une vitrine qui évite les projections sur les aliments (type cloche) au-dessus des aliments
  
- entretien
  - prévoir le nettoyage des grilles de la hotte d'aspiration : une fois par an (assurance). De nombreux professionnels vous propose cette prestation en ayant du matériel adapté pour le nettoyage de ce matériel spécifique.