

1. PRESCRIPTIONS POUR CAHIER DES CHARGES

1.1. Généralités

Rappel des dispositions réglementaires

Le matériel, l'outillage et les installations seront conformes aux dispositions légales en vigueur, notamment:

Aux dispositions du RGPT.

Aux dispositions du Code du Bien-Être au Travail.

Aux dispositions de l'A.R. du 05 mai 1995 portant exécution de la directive du Conseil des Communautés européennes concernant le rapprochement des législations des états membres relatives aux machines.

Aux dispositions de l'A.R. du 12 août 1993 concernant l'utilisation des équipements de travail.

L'arrêté royal du 22.12.2005 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.

Le matériel proposé sera conforme aux prescriptions spécifiques les concernant, et notamment à toutes les directives européennes applicables (ou à leur transposition dans le droit national (d'un) des pays membres de l'Union Européenne), telles que, suivant le cas :

Directive 98/37/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux machines, la directive "Basse Tension", 73/23/CEE, dernièrement modifiée par la directive 93/68/CEE, la directive "Compatibilité électromagnétique", 89/336/CEE, dernièrement modifiée par la directive 93/68/CEE.

Le matériel sera porteur du label CE attestant qu'il est conforme aux exigences essentielles de sécurité et de santé.

Documents à fournir :

Il sera joint la notice générale d'instructions nécessaires à son fonctionnement, le mode d'utilisation, l'inspection, l'entretien (1.7.4 de l'annexe 1 de l'A.R. du 05 mai 1995).

La déclaration de conformité CE.

Nom et adresse du fabricant ou de son mandataire établi en dans la Communauté européenne.

Description de la machine (marque, type, numéro de série, etc.).

Toutes dispositions pertinentes auxquelles répond la machine.

Le cas échéant, la référence aux normes harmonisées.

Le cas échéant, la référence aux normes et spécifications techniques nationales qui ont été utilisées.

L'identification du signataire.

Une attestation du fabricant ou de l'importateur certifiant que:

Le matériel répond aux prescriptions légales en matière de sécurité et d'hygiène.

Le matériel répond aux prescriptions particulières de sécurité imposées par la présente.

Le matériel ne présente aucun risque décelable pour les travailleurs.

D'une manière générale,

- Les commandes doivent être fiables, sûres, cohérentes et solides.
- Elles sont clairement visibles et identifiables.
- Elles se situent hors des zones dangereuses.
- Elles sont non accidentelles, la mise en marche ne peut se faire que par une action volontaire.
- Équipées d'un organe qui permet un arrêt général dans des conditions sûres.
- Réalisées de telle sorte qu'elles ne produisent pas de situations dangereuses en cas d'apparition d'un défaut.
- Toutes les parties sous pression de l'appareil doivent être conçues et construites de manière à résister aux contraintes mécaniques et thermiques auxquelles elles sont soumises sans compromettre la sécurité
- Les parties devant être démontées, lors de l'entretien, doivent être repérées de façon à pouvoir être remontées facilement dans une position correcte et sans risque d'erreur

Pour une installation au gaz :

Contrôle avant mise en service par un Service Externe de Contrôle Technique

Prévoir une vanne de coupure gaz par appareil pour la réalisation des travaux d'entretien et de réparation et sa signalisation

Les précautions indispensables sont prises pour éviter les fuites de gaz

Aucune action involontaire ne doit entraîner la mise en marche du brûleur

Dispositifs de surveillance de flamme – Thermocouples de sécurité à l'allumage et à l'extinction

Un allumage piézo.

Prévoir une extraction pour l'évacuation des gaz brûlés

Pour une installation électrique :

Contrôle avant mise en service par un Service Externe de Contrôle Technique

Mise à la terre

Disjoncteur différentiel (en général 300 mA, s'il s'agit d'un circuit « humide » 30 mA)

Conformité de l'installation électrique et de la machine avec le RGIE et protection magnéto thermique

Bouton poussoir d'arrêt qui coupe l'alimentation générale de la cuisine (hors frigo)

Toutes les installations électriques ont un indice de protection¹. Dans une cuisine la protection minimum sera IP 54 et si l'on se situe à côté d'un lave-vaisselle on prendra du IP 55.

Pour les machines à poste fixe, les commandes seront réalisées comme suit :

- La commande des machines se fera par relais ou contacteurs de manière à ce que la machine soit automatiquement déconnectée du réseau électrique en cas de panne de courant. Ce dispositif devra éviter toute remise en marche intempestive de la machine après un arrêt, quelle qu'en soit la cause (minima de tension par appareil).

¹ Indice de protection IPXY

X : cette valeur indique le degré de protection contre la pénétration de corps solide. Elle peut varier de 1 à 6.

Y : Cette valeur indique le degré de protection contre les liquides.

- Toutes les machines seront équipées d'un bouton type "coup de poing" en forme de champignon de couleur rouge sur fond jaune comme bouton d'arrêt.
- Le bouton de mise en marche sera de couleur verte et sera encastré de manière à ce que seul un doigt puisse l'actionner.
- Le bouton d'arrêt sera de couleur rouge et sera de type saillant.

L'emplacement des commandes sera déterminé en accord avec la Direction du Service interne pour la Prévention et la Protection au Travail du Ministère de la Communauté française.

Pour les machines mobiles présentant un risque, il sera donné préférence aux systèmes à double commande.

Consignes de sécurité :

Les consignes de sécurité seront affichées à proximité immédiate de chaque appareil. Ces consignes seront imprimées sur un support résistant au lavage et aux températures. Elles seront indélébiles. Leur support sera solidement fixé. Le texte relatif aux consignes sera communiqué par l'organisme de contrôle après vérification du matériel.

Les consignes d'utilisation, d'entretien seront rangées dans la cuisine.
Le personnel doit prendre connaissance des consignes d'utilisation, de sécurité et d'entretien.

Protections :

Les appareils et la finition de l'ensemble ne doivent pas présenter des risques de blessures, coupures,... pour le personnel. Il faut donc éviter les tôles coupantes, les arêtes vives, les têtes de vis dangereuses, les aspérités, etc. A cet effet, toutes les tôles, arêtes et angles auront leurs bords arrondis et seront rendus non coupants. Toutes les tiges filetées seront munies d'écrous borgnes, les bavures seront limées,...

Les bords extérieurs des appareillages ne doivent pas atteindre des températures élevées qui pourraient être dangereuses pour le personnel.

L'éclairage des appareils est à protéger par un dispositif incassable.

Les capots de protection empêchant d'atteindre les différents organes en mouvement moteurs, courroies, parties travaillantes et non travaillantes des outils, ... seront prévus.

Les interrupteurs de sécurité éventuels seront conformes à la norme IEC 947-5-1. Les circuits seront en sécurité positive.

Pour les machines bruyantes, les capots d'atténuation du bruit seront prévus.

Le caractère Rf aux droits de passage d'éventuelles canalisations vers d'autres compartiments doit être conservé.

Hygiène :

Le matériel et ses accessoires seront en acier inoxydable de type 18/10 AISI 304 austénitique. Tous les accessoires de montage, collier de fixation, vis de fixation de divers ouvrages, vis de fixation au sol, entretoises, etc seront également en inox.

Toutes les évacuations à l'égout doivent être munies d'un siphon.

Tous les accessoires et les systèmes de protection doivent de préférence pouvoir être nettoyés au lavage dans un lave-vaisselle industriel.

Le nettoyage doit être rigoureux après chaque journée de travail et le nettoyage des instruments (tels trancheuses, mélangeurs, mixeurs, broyeurs, tables à découper) doit être très soigneux. Il ne doit pas y avoir d'encombrement dans la cuisine.

Formation du personnel :

Une formation du personnel pour les utilisateurs de l'appareil et les techniciens chargés de l'entretien sera donnée. Cette formation, théorique et pratique, sera exposée sur site. Le fournisseur établira une attestation pour les opérateurs et techniciens qui ont suivi cette formation. Cette attestation nominative précisera que ces personnes ont bien compris les informations et consignes données lors de cette formation.