



Recommandation R 462

Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires



Préambule

Activités des services, commerces et industries de l'alimentation :

- plus de 30 000 accidents de plain pied dus à des chutes ou glissades
- 20% des accidents avec arrêt

Le revêtement de sol peut être :

- Un facteur important dans la survenance de nombreux accidents
- Un réservoir important de micro-organismes susceptibles de contaminer les denrées alimentaires



Champ d'application

- Services, commerces et industries de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration
- Pour les locaux de fabrication de produits alimentaires (*fabrication, transformation, manipulation de produits alimentaires nus sans emballage, destinés à l'alimentation humaine*)



Objet de la recommandation

Dans les locaux précités, les sols doivent :

- Permettre la circulation des personnes en sécurité [*résistance au glissement*]
- Ne pas être une source de contamination des aliments [*nettoyabilité*]
- Ne pas se dégrader dans le temps [*aptitude aux contraintes d'exploitation*]



Mesures de prévention

Résistance au glissement

- Coefficient de frottement dynamique INRS supérieur à 0.30

Nettoyabilité

- moins de 50 défauts [fissures, trous de débullage] pour une surface de 100 cm²

Aptitude aux contraintes d'exploitation

- Chimiques, physiques, mécaniques, ...
- Indication par les fabricants d'une liste exhaustive de locaux recommandés par type de sol



Préconisations

- Pose par un professionnel qualifié
- Joints de carrelage à base de résine époxy
- Premier nettoyage immédiatement après la pose [joints epoxy]
- Choix des types de produits pour le nettoyage et la désinfection
- Respect d'une pente de 2% pour l'évacuation des eaux de lavage
- Port de chaussures de sécurité conformes à NF EN ISO 20344/A1



Annexes

1. Questions à se poser avant de choisir un revêtement de sol
2. Protocole de mesure de glissance - Protocole INRS pour définir le coefficient de frottement dynamique
3. Recherche des critères d'hygiène alimentaire des revêtements de sol dans l'agroalimentaire



Documentation

- Liste des revêtements de sol dans les locaux de fabrication de produits alimentaires
- Guide des revêtements de sol

téléchargeable sur

- [ameli.fr \[accueil/employeur/prévention/l'agroalimentaire/revêtements de sol\]](http://ameli.fr/accueil/employeur/prevention/l/agroalimentaire/revetements-de-sol)
- ou agrobat.fr