

normalisation française

XP P 05-011

Octobre 2005

Indice de classement : P 05-011

ICS : 83.140.99 ; 87.020 ; 97.150

Revêtements de sol

Classement des locaux en fonction de leur résistance à la glissance

E : Floors coverings — Classification of locations according to their slip resistance
D : Bodenbeläge — Klassifizierung der Räume je nach deren Rutschfestigkeit

Norme expérimentale

publiée par AFNOR en octobre 2005.

Les observations relatives à la présente norme expérimentale doivent être adressées à AFNOR avant le 31 décembre 2008.

Correspondance

À la date de publication du présent document, il n'existe pas de projet de norme européen et international traitant du même sujet.

Analyse

Le présent document a pour objet de fixer un classement des locaux en fonction de leur résistance à la glissance déterminée conformément à la méthode de mesure de la résistance à la glissance utilisant le plan incliné.

Descripteurs

Thésaurus International Technique : classement, bâtiment, bâtiment à usage collectif, bâtiment à usage individuel, bâtiment public, bâtiment commercial, installation de sport, piscine, douche, établissement sanitaire, restaurant, hôtel, établissement recevant des enfants, gare ferroviaire, aéroport, local de travail, installation agro-alimentaire, essai, glissement, choix, revêtement de sol, revêtement céramique, revêtement en plastique, revêtement en caoutchouc, stratifié, résine, peinture.

Modifications

Corrections

Éditée et diffusée par l'Association Française de Normalisation (AFNOR) — 11, avenue Francis de Pressensé — 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex
Tél. : + 33 (0)1 41 62 80 00 — Fax : + 33 (0)1 49 17 90 00 — www.afnor.fr



Membres de la commission de normalisation

Président : M GUILLERMAIN

Secrétariat : MME TORCHIA — AFNOR

MME	ASSAKALI AMAL	RATP
M	BILLIQUID	OBSERVATOIRE NATIONAL SECURITE
M	CARETTE	UNECB
M	CHAMPOISEAU	UNESI
MME	CHOUNET	DGUHC
MME	DE BROISSIA	SFEC
M	DELATTRE	MICHEL DELATTRE EXPERT JUDICIAIRE
M	DUHAMEL	SNCF
MME	EISENBERG	COMMISSION SECURITE DES CONSOMMATEURS
M	GALIA	RATP
M	GUERNI	SNFORES
M	GUILLERMAIN	CABINET GUILLERMAIN
M	HAJEWSKI	TARKETT SOMMER
M	HALGRAIN	AEROPORTS DE PARIS (ADP)
M	HUSSON	PLACEO
MME	LABARRE	CHAMBRE SYNDICALE DU CARREAU CERAMIQUE
M	LASAUSSE	SNFORES
M	LECHIEN	IPAD
M	LEHEMBRE	FORBO SARLINO SA
MME	LEMARCHAND	SNFORES
M	LEROUX	CERTU
M	LIOT	CNAMTS
M	POEYDEMENGE	CTTB — CENTRE TECH DES TUILES ET BRIQUES
M	REBAUDO	CSTB
M	RIDOUARD	CECIA
M	RIVAT	GERFLOR SA
MME	SALIMBENI	CSTB
M	SAULNIER	INRS
M	SECHE	HOGANAS CERAMIQUE FRANCE
M	TOFFOLI	CAPEB
M	TUPIN	PERIFEM
MME	YOBA	BNBA

Sommaire

Page

Introduction	4
1 Domaine d'application	5
2 Références normatives	5
3 Exigences de classement des locaux	5
3.1 Exigences relatives à la glissance	5
3.1.1 Pieds nus	5
3.1.2 Pieds chaussés	6
4 Classement des locaux utilisés pieds nus	6
4.1 Locaux à usage privatif	6
4.2 Locaux accessibles au public	6
4.2.1 Restauration — Hôtellerie	6
4.2.2 Établissements de santé	6
4.2.3 Crèche	6
4.2.4 Sports — Loisirs (hors zone de pratique)	7
4.2.5 Piscine	7
4.2.6 Thermalisme, remise en forme, rééducation fonctionnelle	7
4.2.7 Autres locaux	8
5 Classement des locaux utilisés pieds chaussés	8
5.1 Locaux à usage privatif — Logement d'habitation (parties communes et privatives)	8
5.2 Locaux accessibles au public	8
5.2.1 Galerie commerciale	8
5.2.2 Commerces de détail, supermarchés et hypermarchés (zones de vente)	8
5.2.3 Commerces de détail et supermarchés et hypermarchés (zones de préparation)	9
5.2.4 Restauration — Hôtellerie	9
5.2.5 Transport (gares, aéroports, etc.)	9
5.3 Industrie agroalimentaire (traitement, transformation, fabrication)	10
5.3.1 Industrie des viandes	10
5.3.1.1 Abattoir (viandes de boucherie)	10
5.3.1.2 Abattoir (volailles)	11
5.3.1.3 Traitement et transformation de produits à base de viandes	12
5.3.1.4 Autres locaux (zone sale)	12
5.3.1.5 Autres locaux (zone propre)	12
5.3.2 Industrie du poisson	12
5.3.2.1 Criée	12
5.3.2.2 Traitement et transformation de produits à base de poisson	13
5.3.3 Industrie des fruits et légumes	13
5.3.4 Industrie des corps gras (huiles et graisses brutes ou raffinées)	14
5.3.5 Industrie laitière	14
5.3.5.1 Laiterie et fabrication de produits pompables	14
5.3.5.2 Laiterie et fabrication de produits solides	14
5.3.5.3 Fabrication de glaces et sorbets	15
5.3.6 Travail des grains (riz, céréales, légumes secs, tubercules)	15
5.3.7 Autres industries alimentaires	15
5.3.7.1 Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	15
5.3.7.2 Biscotterie — Biscuiterie — Pâtisserie (gâteaux de conservation non surgelés) — Pâtes alimentaires	15
5.3.7.3 Sucrierie — Chocolaterie — Confiserie	16
5.3.7.4 Transformation du thé et du café	16
5.3.7.5 Fabrication de condiments et assaisonnements	16
5.3.8 Industries des boissons	16
5.3.9 Sanitaires, locaux sociaux	17
5.4 Cuisines	17

Introduction

La glissade est une source importante d'accidents professionnels et domestiques.

Les conséquences aussi bien humaines que financières des désordres en matière de glissance des revêtements de sol piétonniers augmentent (lieux de travail, grandes surfaces, parkings, piscines, lieux publics...) en particulier à cause de l'étendue de choix possible en matière de revêtements et de l'évolution du comportement de l'utilisateur qui n'hésite plus à faire valoir ses droits.

La limitation de ces accidents passe par une prévention organisée selon trois axes :

- la suppression du risque (suppression des polluants inhérents à l'activité) ;
- la protection générale (organisation de l'espace et de l'activité) ;
- la protection individuelle.

Le présent document propose des seuils de glissance en fonction de l'activité et du local considéré. Cependant il ne peut suffire à lui seul à limiter les accidents. Il s'inscrit dans une politique globale de prévention.

Il permet de guider l'utilisateur dans son choix de revêtement de sol mais ne le dispense pas de suivre les recommandations ci-après :

De la conception au choix des revêtements

Lors de la conception il convient d'étudier les flux de circulation afin de traiter les zones à risque de glissades le plus en amont possible (zones soumises aux intempéries, entrées, zones souillées par des fluides ou des produits gras, les escaliers, les rampes d'accès, etc.). Il faudra veiller en particulier à ne pas juxtaposer des revêtements de sol dont les niveaux de résistance à la glissance sont très différents. Il est également important de décider simultanément du protocole de nettoyage et du type de revêtement de sol.

Le choix d'un revêtement de sol est un point important en raison des raisons des problèmes que peuvent engendrer une mauvaise préconisation, un usage inadapté ou une mauvaise qualité de produits en matière de durabilité.

De ce choix va dépendre la circulation piétonnière en toute sécurité. Pour cela, il est nécessaire de s'assurer que le revêtement mis en œuvre est apte à répondre aux contraintes auxquelles il va être soumis lors de l'exploitation ; c'est l'aptitude à l'emploi du revêtement qui est liée à la qualité de l'ouvrage et subordonnée aux conditions d'usage du local.

Dans tous les cas, le maître d'ouvrage ou son représentant doit être en mesure de préciser l'ensemble des contraintes que l'ouvrage et sa destination sont susceptibles d'imposer au revêtement (agressions mécaniques, chimiques et thermiques liées notamment à l'activité et à l'entretien du local) afin de prévenir les risques de chutes par glissade.

La nature du revêtement contribue à la prévention des chutes par glissade mais en aucun cas elle ne peut pas être considérée comme le seul moyen d'action.

Mise en œuvre et réception du chantier

Après avoir choisi le type de revêtement de sol, il est important et même primordial de s'assurer de la bonne réalisation des travaux conformément aux règles de l'art (DTU par exemple).

Notamment le nettoyage de mise en service à la réception du chantier doit garantir l'élimination de toutes traces de résidus de chantier (ciment, laitance, produits de jointoiement, etc.) et ne doit pas altérer la résistance à la glissance des sols des locaux livrés.

Protection des accès

Il est indispensable de protéger la zone intérieure/sèche de la zone extérieure. Afin limiter la pollution sur la zone sèche, il est recommandé de disposer des tapis efficaces (si possible dans un sas), incontournables, de dimensions adaptées à l'entrée du local et au type de circulation. On s'assurera régulièrement de leur efficacité dans le temps. Leur conception sera étudiée de façon à éviter les risques de trébuchement.

Procédures de nettoyage

Les sols des locaux doivent recevoir un entretien adapté à l'usage du local, conformément aux spécifications du fabricant et/ou aux dispositions particulières de l'utilisateur de façon à limiter les risques de modifications du niveau initial de résistance à la glissance. Pour cela une procédure doit faire l'objet d'un accord entre les deux parties. Cette procédure doit comprendre :

- le type de nettoyage à pratiquer (outils et produits) ;
- la fréquence ;
- le mode opératoire (description des cycles comprenant notamment le rinçage, temps d'application, type et quantité de détergent).

Une procédure efficace ne doit pas laisser d'encrassement résiduel.

Expérimentation

Le présent document est publié sous forme de norme expérimentale afin de vérifier par la pratique que les seuils proposés conviennent.

Les utilisateurs de ce document sont invités à faire part à l'AFNOR de leurs remarques jusqu'au **31 décembre 2008**.

1 Domaine d'application

Le présent document a pour objet de fixer un classement des locaux en fonction de leur résistance à la glissance déterminée conformément à la norme XP P 05-010.

Il s'applique aux revêtements de sol en céramique, aux revêtements de sol à base de résines, aux peintures, aux revêtements de sol résilients et aux revêtements de sol stratifiés.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

XP P 05-010, *Revêtements de sol — Détermination de la résistance à la glissance au moyen du plan incliné.*

3 Exigences de classement des locaux

3.1 Exigences relatives à la glissance

3.1.1 Pieds nus

Classe pieds Nus	Exigences	Méthode d'essai
PN 6	$6 \leq \alpha < 12$	XP P 05-010 Méthode (eau — pieds nus)
PN 12	$12 \leq \alpha < 18$	
PN 18	$18 \leq \alpha < 24$	
PN 24	$\alpha \geq 24$	

3.1.2 Pieds chaussés

Classe pieds chaussés	Exigences	Méthode d'essai
PC 6	$6 \leq \alpha < 10$	XP P 05-010 Méthode (huile — pieds chaussés)
PC 10	$10 \leq \alpha < 20$	
PC 20	$20 \leq \alpha < 27$	
PC 27	$27 \leq \alpha < 35$	
PC 35	≥ 35	

4 Classement des locaux utilisés pieds nus

4.1 Locaux à usage privatif

Salle d'eau avec zone de douche sans receveur	PN 6
Piscine	Voir 4.2.5

4.2 Locaux accessibles au public

4.2.1 Restauration — Hôtellerie

Salle d'eau privative comprenant une zone de douche sans receveur	PN 6
Piscine	Voir 4.2.5
Sauna — Hammam — Bain turc	Voir 4.2.6

4.2.2 Établissements de santé

Salle d'eau privative comprenant une zone de douche sans receveur	PN 12
Piscine	Voir 4.2.5

4.2.3 Crèche

Salle de jeux d'eau	PN 12
---------------------	-------

4.2.4 Sports — Loisirs (hors zone de pratique)

Vestiaires (zones sèches)	PN 12
Vestiaires (zones humides)	PN 12
Couloirs, escaliers (zones sèches)	PN 12
Couloirs, escaliers (zones humides)	PN 12
Douches privatives comprenant une zone de douche sans receveur	PN 12
Douches collectives	PN 18

4.2.5 Piscine

Pédiluve	PN 24
Pataugeoire ou sol de bassin non nageur de profondeur inférieure à 80 cm	PN 18
Sol de bassin nageur de profondeur < 1,50 m	PN 18
Bordures de bassin immergées	PN 18
Margelles	PN 24
Plots	PN 24
Escaliers d'accès à l'eau	PN 24
Rampes d'accès à l'eau	PN 24
Plages (pente maxi de 5 %)	PN 18
Gradins	PN 18
Locaux attenants aux plages	PN 18
Couloirs, escaliers (zones humides)	PN 18
Douches	PN 18
Vestiaires (zones humides)	PN 18
Vestiaires (zones sèches)	PN 12
Wc (zones sèches)	PN 12
Wc (zones humides)	PN 18
Couloirs escaliers (zones sèches)	PN 12

4.2.6 Thermalisme, remise en forme, rééducation fonctionnelle

Piscine	Voir 4.2.5
Hammam, bain turc	PN 18
Sauna	PN 12
Local d'application de boues, d'algues...	PN 18

Local de douches à jets	PN 18
Local de jets filaires	PN 18
Vaporarium	PN 18
Local de balnéothérapie	PN 18
Salle de massage	PN 12

4.2.7 Autres locaux

Douches et bains publics	Voir 4.2.5
Local douche sans receveur dans les ateliers, usine, etc.	PN 18
Local douche avec receveur dans les ateliers, usine, etc.	PN 12

5 Classement des locaux utilisés pieds chaussés

5.1 Locaux à usage privatif — Logement d'habitation (parties communes et privatives)

Circulations extérieures : Terrasse balcon escaliers, porche d'entrée, coursive	PC 10
Abords de piscine	Voir 4.2.5

5.2 Locaux accessibles au public

5.2.1 Galerie commerciale

Zones extérieures d'accès (à l'air libre), escaliers	PC 27
Rampes d'accès pour personnes à mobilité réduite (intérieure — pente maximale de 5 %)	PC 10
Rampes d'accès pour personnes à mobilité réduite (extérieure — pente maximale de 5 %)	PC 27
Galerie commerciale avec accès protégé	PC 6
Sas d'accès à la galerie commerciale	PC 10
Galerie commerciale avec accès direct sur l'extérieur	PC 10
Commerces autres que ceux prévus en 5.2.2	Pas d'exigence

5.2.2 Commerces de détail, supermarchés et hypermarchés (zones de vente)

Poissonnerie	PC 35
Fruits, légumes (grande distribution uniquement)	PC 20
Fleuriste	PC 27

5.2.3 Commerces de détail et supermarchés et hypermarchés (zones de préparation)

Poissonnerie	Voir 5.3.2.2
Fleurs	PC 35
Boulangerie	Voir 5.3.7.1
Boucherie, charcuterie	Voir 5.3.1.3
Plats cuisinés, traiteurs	PC 35

5.2.4 Restauration — Hôtellerie

Cuisines (toutes zones)	Voir 5.4
Zones extérieures d'accès, escaliers	PC 27
Rampes d'accès pour personnes à mobilité réduite (intérieure — pente maximale de 5 %)	PC 10
Rampes d'accès pour personnes à mobilité réduite (extérieure — pente maximale de 5 %)	PC 27
Plages de piscine (voir piscine)	Voir 4.2.5

5.2.5 Transport (gares, aéroports, etc.)

Dans tous les locaux, les cheminements piétonniers spécialisés seront classés au moins de façon identique au classement du local considéré (hors bandes d'éveil de vigilance sur quais définis par la norme NF P 98-351).

Dans ces classements, la zone aéroportuaire «protégée» est différenciée des autres zones car le flux piétonnier dans les aéroports est spécifique (direction, comportement). En outre soit ces zones sont situées dans le prolongement de zones sans accès sur l'extérieur ou dans le prolongement des zones «accès entrée», soit des dispositifs de protection des accès sont ajoutés (paillason d'au moins 2 m de profondeur et couvrant la largeur de l'accès).

Parvis	PC 27
Gare routière soumise aux intempéries	PC 27
Gare routière non soumise aux intempéries	PC 20
Accès entrée, zone d'entrée d'un hall d'accueil, sur une profondeur de 3,00 m minimum	PC 27
Hall d'accueil (ouvert, semi-ouvert) (partie courante après la zone d'entrée)	PC 20
Zone d'enregistrement (zone fermée, hall d'accueil aéroportuaire)	PC 10
Salle de distribution intérieure	PC 10
Salle de distribution intérieure sans accès sur l'extérieur (locaux aéroportuaires protégés)	PC 6
Salle de distribution avec débouché d'accès sur l'extérieur	PC 20
Salle de distribution en local aéroportuaire protégé avec un accès sur l'extérieur	PC 10
Billetterie (intérieur) (local clos sans accès direct à l'extérieur)	PC 6
Billetterie dans hall fermé (espace dédié)	PC 10
Stations soumises aux intempéries (salle de distribution, couloirs, accès, escaliers, paliers)	PC 27

Couloirs de circulation, zones d'échanges intérieures	PC 10
Couloirs de circulation, zones d'échanges intérieures (local aéroportuaire protégé)	PC 6
Couloirs de circulation, zones d'échanges avec débouché d'accès sur l'extérieur	PC 20
Zones de vente confortables, agence commerciale avec accès sur l'extérieur (protection par paillason)	PC 6
Salles d'attente, salles d'embarquement (fermée)	pas d'exigence
Retrait des bagages, consignes	PC 10
Retrait des bagages, consignes (zone aéroportuaire protégée)	PC 6
Sanitaires, douches	PC 10
Rampe d'accès pour personnes à mobilité réduite intérieure (pente maximale de 5 %)	PC 10
Rampe d'accès pour personnes à mobilité réduite avec accès sur l'extérieur (pente maximale 5 %)	PC 27
Escaliers et paliers intérieurs	PC 10
Escaliers et paliers avec accès sur l'extérieur	PC 27
Quais non soumis aux intempéries (*)	PC 10
Quais soumis aux intempéries (*)	PC 27
Passages souterrains intérieurs	PC 10
Passages souterrains intérieurs — Passerelles fermées (zone aéroportuaire protégée)	PC 6
Passages souterrains avec accès sur l'extérieur	PC 20
Passerelles fermées non soumises aux intempéries	PC 10
Passerelles fermées avec accès extérieur	PC 20
Passerelles ouvertes soumises aux intempéries	PC 27
Passerelles télescopiques — Seuil d'accès avion	PC 10
Zone d'embarquement (zone aéroportuaire)	PC 6
Passerelle d'embarquement (aéroport)	PC 6

(*) Pour les bandes d'éveil de vigilance sur les quais, se reporter aux dispositions de la norme NF P 98-351.

5.3 Industrie agroalimentaire (traitement, transformation, fabrication)

Si un local n'est pas listé, l'exigence fixée pour les autres locaux voisins s'applique.

5.3.1 Industrie des viandes

5.3.1.1 Abattoir (viandes de boucherie)

Zone sale	
Quai d'arrivée, stabulation, couloir d'arrivée	PC 35
Piège, tuerie, saignée	PC 35

Échaudage, brûlage	PC 35
Hall d'habillage, éviscération	PC 35
Local cuirs	PC 35
Triperie pois	PC 35
Boyauderie	PC 35
Local des têtes	PC 35
Local déchets	PC 35
Abattoir sanitaire	PC 35
Lazaret	PC 35
Couloirs, escaliers (zones humides)	PC 35
Salles de lavage et de stockage du matériel (bacs etc.)	PC 35
Zone propre	
Hall d'habillage	PC 35
Mise en quartier	PC 35
Triperie	PC 35
Chambres froides, ressuage	PC 35
Local sang	PC 35
Local consigne	PC 35
Couloirs, escaliers (zones humides)	PC 35
Quai d'expédition	PC 35

5.3.1.2 Abattoir (volailles)	
Zone sale	
Quai d'arrivée, accrochage	PC 35
Anesthésie, saignée	PC 35
Plumage, éviscération	PC 35
Traitement plumes	PC 35
Local déchets	PC 35
Couloirs, escaliers (zones humides)	PC 35
Salles de lavage et de stockage du matériel (bacs etc.)	PC 35
Zone propre	
Découpe	PC 35
Local abats	PC 35
Sas de congélation	PC 35
Chambres froides	PC 35

Couloirs, escaliers (zones humides)	PC 35
Conditionnement	PC 35
Emballage	PC 35
Quai d'expédition	PC 35

5.3.1.3 Traitement et transformation de produits à base de viandes	
Réception des matières premières	PC 35
Atelier de découpe et désossage	PC 35
Chambres froides positives	PC 35
Chambres froides négatives	PC 35
Salle de décongélation	PC 35
Transformation, préparation froide et chaude	PC 35
Atelier steak haché	PC 35
Salle d'affinage	PC 35
Emballage	PC 35
Expédition	PC 35
Couloirs, escaliers (zones humides)	PC 35
Salles de lavage et stockage du matériel (bacs, échelles etc.)	PC 35

5.3.1.4 Autres locaux (zone sale)	
Sas hygiène	PC 35
Local vétérinaire	PC 35
Vestiaires	PC 35
Sanitaires	PC 35

5.3.1.5 Autres locaux (zone propre)	
Local vétérinaire	PC 20
Vestiaires	PC 20
Sanitaires	PC 20

5.3.2 Industrie du poisson	
-----------------------------------	--

5.3.2.1 Criée	
Salle des ventes	PC 35
Chambres froides	PC 35

Quai d'approvisionnement (à l'exception des voiries)	PC 35
Couloirs, escaliers, gradins	PC 35
Expédition	PC 35

5.3.2.2 Traitement et transformation de produits à base de poisson	
Réception des marchandises	PC 35
Chambres froides positives	PC 35
Chambres froides négatives	PC 35
Salle de décongélation	PC 35
Transformation	PC 35
Préparation froide	PC 35
Préparation chaude	PC 35
Tunnel de congélation	PC 35
Emballage	PC 35
Expédition	PC 35
Couloirs, escaliers (zones humides)	PC 35

5.3.3 Industrie des fruits et légumes
--

Réception et stockage des matières premières	PC 35
Lavage, épluchage, triage, calibrage	PC 35
Transformation, cuisson, stérilisation, appertisation	PC 35
Déshydratation, lyophilisation	PC 20
Chambres froides positives (produits nus)	PC 35
Chambres froides positives (produits emballés)	PC 20
Chambres froides négatives	PC 20
Conditionnement	PC 35
Emballage	PC 20
Stockage, expédition	PC 20
Circulation, escaliers	Choisir le seuil le plus élevé d'un des locaux desservis

5.3.4 Industrie des corps gras (huiles et graisses brutes ou raffinées)

Réception et stockage des matières premières	PC 35
Transformation, soufflage, hydrogénation, pressage, filtration, cuisson	PC 35
Chambres froides positives	PC 35
Chambres froides négatives	PC 35
Conditionnement	PC 35
Emballage	PC 35
Couloirs, escaliers	PC 35

5.3.5 Industrie laitière**5.3.5.1 Laiterie et fabrication de produits pompables**

Réception, traitement, standardisation, stockage du lait, prélèvement et analyse	PC 27
Local nettoyage en place	PC 27
Local ferment	PC 27
Atelier de fabrication	PC 27
Conditionnement	PC 27
Emballage	PC 20
Chambres froides	PC 20
Stockage des produits finis	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20
Laverie du matériel	PC 35

5.3.5.2 Laiterie et fabrication de produits solides

Réception, traitement, standardisation, stockage du lait, prélèvement et analyse	PC 27
Local nettoyage en place	PC 27
Local ferment	PC 27
Atelier de fabrication, caillage, moulage, égouttage, salage et démoulage	PC 35
Affinage, stockage des produits semi-finis	PC 27
Conditionnement	PC 27
Emballage	PC 20
Chambres froides	PC 20
Stockage des produits finis	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20
Laverie du matériel	PC 35

5.3.5.3 Fabrication de glaces et sorbets

Réception et stockage des matières premières	PC 27
Fabrication, conditionnement, congélation	PC 27
Chambres froides négatives	PC 20
Emballage	PC 20
Stockage, expédition	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20
Laverie du matériel	PC 35

5.3.6 Travail des grains (riz, céréales, légumes secs, tubercules)

Réception et stockage des matières premières	PC 20
Transformation	PC 20
Conditionnement	PC 20
Emballage	PC 20
Stockage, expédition	PC 20
Couloirs, escaliers	PC 20

5.3.7 Autres industries alimentaires**5.3.7.1 Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche**

Réception et stockage des matières premières	PC 27
Fabrication, cuisson et garnissage	PC 27
Chambres froides négatives	PC 20
Conditionnement	PC 27
Emballage	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20
Lavage, plonge	PC 35

5.3.7.2 Biscotterie — Biscuiterie — Pâtisserie (gâteaux de conservation non surgelés) — Pâtes alimentaires

Réception et stockage des matières premières	PC 27
Préparation de la pâte	PC 35
Fabrication, cuisson et garnissage	PC 27
Conditionnement	PC 27
Emballage	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20

5.3.7.3 Sucrerie — Chocolaterie — Confiserie

Réception et stockage des matières premières	PC 20
Fabrication	PC 27
Conditionnement	PC 27
Emballage	PC 20
Stockage	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20

5.3.7.4 Transformation du thé et du café

Réception et stockage des matières premières	PC 20
Fabrication, torréfaction, séchage	PC 20
Conditionnement	PC 20
Emballage	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20

5.3.7.5 Fabrication de condiments et assaisonnements

Réception et stockage des matières premières	PC 27
Fabrication, cuisson	PC 35
Chambres froides positives (produits nus)	PC 27
Chambres froides positives (produits emballés)	PC 20
Chambres froides négatives	PC 20
Conditionnement	PC 27
Emballage	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20

5.3.8 Industries des boissons

Réception et stockage des matières premières	PC 27
Laverie de la matière première	PC 35
Transformation, pressage, vinification, distillation, macération, brassage, fermentation, pasteurisation, gazéification	PC 27
Vieillessement (vins, liqueurs, alcools)	PC 20
Chambres froides positives	PC 20
Conditionnement	PC 27
Emballage	PC 20
Stockage	PC 20
Circulation, escaliers	PC 20

5.3.9 Sanitaires, locaux sociaux

Vestiaires et sanitaires (zone sale)	Choisir le seuil le plus élevé du local attenant
Vestiaires et sanitaires (zone propre)	Choisir le seuil le plus élevé du local attenant
Douches	Voir 4.2.7
Salle de repos	PC 10

5.4 Cuisines

Réception	PC 20
Stockage	PC 20
Chambres froides	PC 20
Préparation froide	PC 35
Préparation chaude	PC 35
Préparation chaude	PC 35
Conditionnement	PC 35
Lavage, plonge	PC 35