

LE GUIDE PRO DE NETTOYAGE

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

**HYGIÈNE ET SALUBRITÉ
ALIMENTAIRES**



Formation en ligne, en groupe, privées et Consultation
Attestations de Gestionnaire, Manipulateur et 3h30

TABLE DES MATIÈRES

SECTION I - VAISSELLE MANUELLE ET LAVE-VAISSELLE

Installation.....	6
Chargement de la machine	7
Chargement de la machine	8
Chargement d'eau	9
Fin de la journée	10
Pré trempage et le lavage de la coutellerie	11
Faitouts et casseroles (lavage à la main)	12
Enlèvement des taches sur la vaisselle en faïence et en plastique	13-14

SECTION II - NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Appareils pour maintenir les aliments au chaud	16
Armoires frigorifiques	17
Balance de comptoir	18
Cafetières	19-20
Chariots à vaisselle.....	21
Comptoir de préparation	22
Marmite à vapeur	23
Éviers inoxydables	24
Éviers casseroles.....	25
Four combi nettoyage	26

SECTION II - NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE (Suite)

Fours combi détartrage	27
Fours à convection.....	28
Fours à micro-ondes	29
Friteuse.....	30
Robot coupe	31
Machine à trancher	32
Mixeurs	33
Mélangeur Hobart	34
Ouvre-boîte.....	35
Poste de travail	36
Poubelles	37
Comptoir pâtisserie	38
Réfrigérateurs	39
Table à vapeur.....	40
Plaques à cuisson, braisières.....	41
Tables, comptoirs, étagères.....	42
Tables et chaises de salle à manger	43
Planche à découper	44
Chariots de distribution	45
Distributeur de plateaux	46
Présentoir en plexiglas.....	47

SECTION III - ENTRETIEN GÉNÉRAL

Caisses, téléphones.....	49
Évents, climatiseurs	50
Miroirs.....	51
Murs en faïence et en plâtre.....	52
Surfaces, boiserie, portes.....	53
Plafonniers, lustres et luminaires.....	54
Tables et chaises	55
Unités de condensation par refroidissement	56
Miroirs.....	57
Vitrine des boissons.....	58

SECTION IV - ENTRETIEN DES PLANCHERS

Drains de plancher.....	60
Revêtement de sol.....	61
Balayage du plancher de cuisine	62
Balayage général du plancher d'une salle à dîner.....	63
Balayage d'une salle à dîner en service	64
Nettoyage sols céramique et ciment	65
Nettoyage coin commande à emporter	66
Lavage du plancher d'une salle à dîner.....	67
Lavage du plancher de la cuisine.....	68
Tapis de sécurité et paillassons	69
Liste des produits d'entretien suggérés.....	70

SECTION I

hygiene-equipement-catheteres.com
VAISSELLE MANUELLE
ET LAVE-VAISSELLE

PROCÉDURES POUR LE LAVE-VAISSELLE

(Installation)

FRÉQUENCE: Lavage quotidien

1. Vérifier le niveau tant du détergent que de l'agent de rinçage dans les doseurs - remplacer ou remplir si nécessaire.
2. Enlever toute saleté à l'aide d'un jet d'eau.
3. Libérer les tuyaux de vidange de tous les débris.
4. Bien fermer tous les tuyaux de vidange de chaque cuve (cuve de raclage, cuve de lavage et cuve de rinçage).
5. S'assurer que les bras gicleurs sont propres et que les anneaux d'étanchéité et bouchons de caoutchouc sont bien en place.
6. S'assurer que les filtres des pompes sont propres.
7. Placer tous les collecteurs de débris propres et les protecteurs de tuyaux de vidange en place dans chaque cuve.
8. Placer chaque rideau à l'endroit approprié (si la machine est à convoyeur).
9. Remplir les cuves d'eau chaude au niveau adéquat ou jusqu'à ce que la cuve de raclage soit pleine.
10. Installer les paniers de vaisselle et les plaques de fond adéquatement.
11. Préparer les contenants à déchets.
12. Mettre le chauffe-eau en marche une fois que le réservoir est rempli.
13. Attendre de 10 à 20 minutes jusqu'à ce que la jauge indique la température appropriée (entre 150 et 160 °F/ 65 et 70 °C) au lavage, (entre 160 et 165 °F/70 et 73 °C) au rinçage sous pression et entre 180° et 185°F au rinçage final).
14. Faire évacuer l'eau et nettoyer l'évier, la table et les étagères.
15. Remplir les bacs de pré trempage avec de l'eau chaude et ajouter un agent chimique de pré trempage pour le trempage de l'argenterie - changer l'eau lorsqu'elle est sale.

PROCÉDURES DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

(Chargement de la Machine)

1. Les assiettes, les saladiers et bols à salade doivent être placés dans le panier (à chevilles) à vaisselle.
2. Essayer de mettre les plats de même dimension dans le même panier.
3. S'assurer que les plats ne se touchent pas dans le panier.
4. Les plus petits plats doivent être en avant des plus grands plats.
5. Les soucoupes, bols et coupes de crème glacée doivent être installés sur un plateau avec de larges perforations afin de permettre une bonne pulvérisation.
6. Les résidus d'aliments importants sont enlevés à la main ou à l'aide d'un racloir en plastique.
7. Utiliser un tuyau d'arrosage muni d'un pulvérisateur pour effectuer un pré rinçage de la vaisselle dans le panier avant de la charger dans le lave-vaisselle.
8. La vaisselle est acheminée vers le lave-vaisselle, la surface interne faisant face au rideau si la machine est à convoyeur.
9. Ne jamais pousser le panier une fois que celui-ci a passé le premier rideau.
10. Alternier les paniers lors du chargement c'est-à-dire, un lot de vaisselle, de tasses, de verres, d'argenterie et ainsi de suite, afin de s'assurer de toujours avoir un approvisionnement complet de pièces de vaisselle propre.
11. Surveiller les jauges de température et les niveaux de détergent et d'agent de rinçage.
12. Les plus gros articles tels que les paniers à frire les pommes de terre et le poulet sont lavés juste avant le changement d'eau.

PROCÉDURES DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

(Chargement de la Machine)

1. Avant de décharger la vaisselle propre, bien se laver les mains avec de l'eau chaude et du savon à mains.
2. Retirer toute vaisselle de faïence fissurée et la montrer au surveillant du poste de travail.
3. Toujours vérifier les verres, la coutellerie et la vaisselle afin de s'assurer qu'il n'y a aucune tache, pellicule ou saleté. Frotter et nettoyer à la main toute pièce rejetée avant de la laver à nouveau.
4. Empiler les assiettes à leur place respective.
5. Mettre la vaisselle pour la crème glacée et les théières à leur place respective.
6. Ranger la faïence, les verres et la coutellerie à leur place respective.
7. Ne manipuler la vaisselle propre que par les bords.
8. Respecter les procédures de lavage appropriées pour la coutellerie.

hygiène et salubrité alimentaires.com

PROCÉDURES DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

(Changement d'eau)

REMARQUE: l'eau doit être changée toutes les 90 minutes pendant les heures de pointe.

1. Couper la pompe et les chauffe-eau.
2. Ouvrir les soupapes des tuyaux de vidange.
3. Enlever les débris obstruant les bras de lavage en retirant les bouchons de caoutchouc tel que requis.
4. Laver les collecteurs de débris et les protecteurs de tuyaux dans l'évier de pré-lavage.
5. Vérifier s'il n'y a pas de verres cassés ou de pièces de coutellerie au fond de la machine et le cas échéant, les retirer.
6. Enlever tout débris important.
7. Rincer la machine à l'aide d'un tuyau d'arrosage en prenant soin de bien nettoyer les coins au haut et au bas de la machine.
8. Remettre tous les collecteurs de débris et les protecteurs de tuyaux en place.
9. Remettre tous les bras de lavage et bien les fixer. S'assurer que les anneaux d'étanchéité sont bien en place.
10. Fermer les soupapes et remplir à nouveau la machine d'une eau chaude et propre.
11. Nettoyer le fond de la machine, les tapis, plateaux et paniers ainsi que l'aire autour de la machine immédiatement après chaque période de repas.
12. Nettoyer l'acier inoxydable en essuyant le lave-vaisselle et utiliser une raclette pour nettoyer les comptoirs du poste de travail.

PROCÉDURES DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

(Fin de la Journée)

FRÉQUENCE:	Lavage quotidien
PRODUIT:	Assainisseur quaternaire D10
ÉQUIPEMENT :	Brosse à poils durs, boyau d'arrosage.

Une fois que la vaisselle, les bacs, les paniers et autres ont été lavés et que le poste de lavage de la vaisselle est libéré, arrêter le lave-vaisselle en procédant de la façon suivante:

1. Couper le moteur principal et le chauffe-eau par l'interrupteur.
2. Ouvrir tous les tuyaux de vidange.
3. Retirer tous les paniers et collecteurs de débris; racler et bien rincer à l'aide du tuyau de pré rinçage. Placer sur la table et laisser sécher à l'air toute la nuit.
4. Enlever les rideaux, nettoyer les parois internes et externes à l'aide d'une brosse à poils durs. Bien rincer et laisser sécher à l'air.
5. Enlever tous les bras gicleurs et bouchons de caoutchouc. Nettoyer les bras diffuseurs afin d'éliminer toute possibilité d'obstruction par les dépôts, rincer complètement et laisser sécher à l'air toute la nuit. Faire attention à ne pas perdre les anneaux d'étanchéité.
6. Nettoyer les parois internes du lave-vaisselle à l'aide d'une brosse à poils durs. Éliminer tous les débris en rinçant à l'aide d'un boyau d'arrosage muni d'un pulvérisateur d'eau.
7. Enlever toutes les pièces dans le haut du lave-vaisselle et bien essuyer à l'aide d'un chiffon propre.
8. Vaporiser avec une solution de D10
9. Laisser la porte du lave-vaisselle ouverte et laisser sécher à l'air toute la nuit.
10. Informer le superviseur de tout problème de fonctionnement de la machine ou de toutes pièces desserrées.

PRÉ-TREMPAGE ET LAVAGE DE LA COUTELLERIE

Produit:

Solution de trempage K1

Équipement:

Évier ou bac de pré trempage

Panier de lavage/trempage

Plateau à vaisselle

1. Préparer la solution de pré trempage en plaçant l'embout du doseur de produit chimique dans le bac de trempage et en pressant sur le bouton; le bac rempli, relâcher le bouton. La solution de K1 est prête.
2. Placer le panier à coutellerie vide dans la solution de façon à ce qu'il soit complètement submergé.
3. Le débarrasseur remplira le panier en plaçant indifféremment les pièces de coutellerie le manche vers le bas; les pièces de coutellerie étant ainsi mélangées et complètement immergées.
4. Une fois le panier rempli, laisser tremper la coutellerie 15 minutes avant le lavage.
5. Placer le panier trempé sur le plateau et rincer à l'aide d'un pulvérisateur de pré rinçage.
6. Laver une fois la coutellerie au lave-vaisselle.
7. Immédiatement après le lavage, secouer vigoureusement le panier afin d'enlever toute eau.
8. Retirer le panier toujours rempli de pièces de coutellerie afin de nettoyer le comptoir à coutellerie et laisser sécher pendant cinq (5) minutes avant de démêler les pièces. Aucun essuyage n'est requis.

FAITOUTS ET CASSEROLES

(Lavage à la Main)

Fréquence:

Laver après chaque utilisation

Produits:

Détergent à casseroles D1

Assainisseur quaternaire D4

Équipement:

Évier à trois compartiments

Brosse à récurer /tampon racloir.

1. Préparer une solution chaude de D1 dans le premier évier (évier de lavage). Remplir le deuxième évier (évier de rinçage) d'eau propre et chaude. Préparer un solution de D4 et d'eau froide dans le troisième évier (évier d'assainissement).
2. Pré trempage/lavage. Racler les dépôts de saleté de la surface. Faire tremper aussi longtemps que possible.
3. Récurer les surfaces. Retirer les chaudrons et casseroles; laisser égoutter de façon à ce que l'eau s'écoule dans l'évier de lavage.
4. Plonger dans l'évier de rinçage. Retirer les chaudrons et casseroles. Laisser égoutter de façon à ce que l'eau s'écoule dans l'évier de rinçage.
5. Plonger les faitouts et les casseroles dans l'évier d'assainissement et laisser tremper pendant une minute au moins.
6. Retirer les faitouts et casseroles de l'évier d'assainissement et placer en position inversée sur l'égouttoir. Laisser sécher à l'air. Ne pas essuyer.
7. Changer l'eau lorsque la couleur ambre se décolore et devient très sale.

**ENLÈVEMENT DES TACHES
SUR LA VAISSELLE EN FAÏENCE ET EN PLASTIQUE**

Fréquence:

Selon les besoins

Produits:

Solution de trempage Diversol BXA

Équipement:

Évier à chaudrons

Panier à tasses

Gants de caoutchouc

Tampon vert

REMARQUES:

1. Toujours tenter de déplacer les assiettes et les tasses dans les paniers de façon à les protéger et à réduire les risques de bris.
2. Les taches sont constituées d'une matière organique et de couleur. **Diversol Bxa** enlève sans risque la couleur seulement. La matière organique doit également être enlevée sinon la tache semblera réapparaître très rapidement par l'absorption de plus de couleur lors d'utilisations ultérieures. Les procédures adéquates d'enlèvement de taches comprennent l'élimination de la matière organique à l'aide de détergents et le récurage mécanique.
3. Le fait de suivre les procédures adéquates de lavage et d'enlèvement de taches diminue grandement la fréquence de cette opération.
4. N'AJOUTER AUCUN AUTRE PRODUIT CHIMIQUE dans la solution de Diversol Bxa

suite à la page suivante....

**ENLÈVEMENT DES TACHES SUR
LA VAISSELLE EN FAÏENCE ET EN PLASTIQUE**

..... page No 2

PROCÉDURES:

1. Préparer la solution du premier évier à casseroles en mélangeant deux (2) cuillères à soupe combles de Diversol Bxa pour 4 litres d'eau chaude (140 à 160°F 50 à 60°C)
2. Placer les tasses/les assiettes dans l'évier et les laisser tremper jusqu'à ce que les taches disparaissent.
3. Placer les pièces dans le panier approprié; une fois rempli, le faire avancer dans le lave-vaisselle pour l'étape finale, soit l'enlèvement des taches et le séchage à l'air.

SECTION II

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

**APPAREILS POUR MAINTENIR
LES ALIMENTS AU CHAUD (Alto Shaam)**

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2+ ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution de D2

Pulvérisateur : solution D10

Brosse à poils durs

Chiffons propres

PROCÉDURES:

1. A la fin de la journée, retirer les denrées alimentaires afin d'en disposer puis couper toute source de chaleur.
2. Retirer **les grilles et les supports à grilles : choix 1** : faire tremper dans une cuve et laver dans une solution de **D2**, rincer et assécher puis vaporiser une solution de **D10** et laisser sécher à l'air. **ou choix 2** : Vous pouvez aussi laver le tout au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même les pièces amovibles. **Ou choix 3** : Vous pouvez laver le tout dans les éviers à chaudrons en utilisant les trois bassins (**D1**, eau, **D4**) **puis laisser sécher à l'air**

Entre temps, vaporiser l'intérieur puis l'extérieur de l'Alto Shaam d'une solution de **D2** et brosser, puis rincer le tout à l'aide d'un chiffon bien essoré et de l'eau claire
3. Vaporiser une solution de **D10** sur toutes les surfaces extérieures de l'appareil, essuyer et polir avec un chiffon propre.
4. Remettre tous les éléments en place lorsque ces derniers sont propres et secs.
5. Aviser votre superviseur de tout équipement défectueux.

ARMOIRES FRIGORIFIQUES FIXES

Fréquence:

Nettoyage et assainissement hebdomadaire

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution de D2

Pulvérisateur : solution D10

Brosse à poils durs

Chiffons propres

1. Essuyer immédiatement tout déversement de liquide afin de faciliter le nettoyage et d'éviter des risques inutiles.
2. Ramasser les débris et particules et passer une vadrouille (serpillière) mouillée d'une solution de D2 sur le plancher.

POUR NETTOYER ET ASSAINIR:

1. Enlever le contenu de la glacière et entreposer le tout dans un endroit approprié à 4°C ou moins.
2. Retirer les étagères sur roue, les tablettes, et toutes **pièces amovibles** : **choix 1** : faire tremper dans une cuve et laver dans une solution de **D2**, rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 et laisser sécher à l'air. **ou choix 2** : Vous pouvez aussi laver le tout au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même les pièces amovibles. **Ou choix 3** : Vous pouvez laver le tout dans les éviers à chaudrons en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air. Les étagères sur roues peuvent être laver à la lance à pression en appliquant d'abord du D10 puis laissez agir une minute avant en rincer à grande eau et les essuyer.
3. Laver à l'aide d'une solution tiède de D2 toutes les surfaces et les pièces non amovibles afin d'éliminer les taches tenaces. Essuyer l'excès d'eau d'un coup de chiffon. Laisser sécher à l'air.
4. Remettre les aliments en place.

BALANCE ÉLECTRONIQUE DE COMPTOIR

Fréquence:

Nettoyage et assainissement quotidiens

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou seau avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution D10

Brosse à poils durs

Chiffons propres

PROCÉDURES DE NETTOYAGE:

1. Laver séparément le panier ou plateau et les **pièces amovibles** : **choix 1** : laver avec une solution de **D2**, rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 et laisser sécher à l'air. **ou choix 2** : Vous pouvez aussi laver le tout au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même les pièces amovibles. **Ou choix 3** : Vous pouvez laver le tout dans les éviers à chaudrons en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air.
2. Vaporiser une solution de D10 avec **un jet très doux** sur les surfaces fixes et les essuyer.
3. Remonter l'appareil.

CAFETIÈRE - POT À EAU CHAUDE

Fréquence:

Nettoyage externe quotidien

Équipements et produits:

Solution D2 dans un contenant

Pulvérisateur D10

Chiffon propre

Brosse

Gants de caoutchouc

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR:

1. Frotter les réservoirs, attaches et jauges avec une solution chaude de **(D2)**. Attention les pots sont très chauds
2. Passer un chiffon imbibé d'une solution de **(D10)** sur les parois externes.
3. Essuyer et polir à l'aide d'un chiffon propre et sec.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

CAFETIÈRES

Fréquence:

Nettoyage interne et externe quotidien

Équipements et produits:

Solution D2 dans un contenant

Pulvérisateur D10

Éviers à chaudrons : D1 et D4

Chiffons propres

1. Enlever les couvercles et le panier à cafetière; les nettoyer dans une solution chaude de **D1** (**utiliser les trois éviers : D1 , eau , D4**) dans l'évier à chaudrons et casseroles puis placer dans le lave-vaisselle.
2. Rincer à grand eau seulement les thermos à café (ne pas utiliser du savon et ne pas les passer au lave-vaisselle).

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR:

4. Passer un chiffon imbibé d'une solution de **D2** sur les parois externes de la cafetière.
5. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre et sec.
6. Vaporiser une solution de **D10** sur les parois externes de la cafetière.
7. Essuyer et polir à l'aide d'un chiffon propre et sec.

CHARIOTS, ÉCHELLES, TABLES EN ACIER INOXYDABLE ROULANTES

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Équipements et produits

Seau avec solution D2 + Pulvérisateur : solution D10 + Brosse + Chiffons propres

Ou lance à pression et solution de D10

NETTOYAGE À LA MAIN

1. Enlever les dépôts de saleté à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon. Nettoyer les coins.
2. Avec une solution de D2, nettoyer. S'assurer de bien faire les coins, les dessous des étagères, les supports, fixations et joints d'étanchéité.
3. Vaporiser une solution de D10 pour assainir laisser agir une minute
4. Essuyer avec un chiffon propre.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

NETTOYAGE A LA LANCE À PRESSION

1. À l'aide de la lance à pression, asperger tout le chariot de savon (agent assainisseur D10) et laisser agir au moins une minute, puis rincer à grande eau.
2. Essuyer avec un chiffon propre.

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ ET BAR À SALADE

Fréquence:

Nettoyage quotidien à la fermeture

Équipements et produits:

Chiffons propres

Seau avec solution D2

Pulvérisateur : solution D10

1. Retirer tous les produits alimentaires sur le dessus et dans le réfrigérateur en dessous. Les ranger dans un endroit d'entreposage approprié à 4°C.
2. Apporter tous les contenants et ustensiles à laver au poste de lavage de la vaisselle.
3. Avec une solution de D2 et un chiffon propre, nettoyer et essuyer toutes les surfaces de préparation d'aliments, tous les comptoirs, la section réfrigérée en dessous et l'extérieur du comptoir puis assécher à l'aide d'un chiffon propre. Les tablettes peuvent être passées au lave-vaisselle.
4. Vaporiser une solution D10 à l'intérieur et à l'extérieur, laisser agir une minute pour assainir
5. Essuyer et polir à l'aide d'un chiffon propre et sec .
6. Une fois sec, replacer tout les aliments à l'intérieur

MARMITE À VAPEUR

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Équipements et produits:

Lance à eau + solution de D2

Brosse à poils durs

Chiffons propres

Pulvérisateur : solution D10

1. Enlever tous les aliments et les refroidir.
2. À l'aide de la lance à eau, asperger toute la marmite d'une solution de **D2** pour éliminer tout excès de saleté. Avec une brosse à poils durs, frotter toutes les parois interne et externe jusqu'à ce qu'elles soient propres et rincer généreusement à grande eau.
3. Essuyer avec un chiffon propre et sec.
4. Vaporiser les surfaces externes d'une solution de **D10**, puis assécher avec un chiffon propre et sec pour polir

ÉVIERS EN ACIER INOXYDABLE ET ÉVIERS À LÉGUMES

Fréquence:

Assainir quotidiennement... Nettoyer quotidiennement

Équipements et produits:

Pulvérisateur solution D10

Brosse à nettoyer

Raclette

Chiffons propres

Bien rincer à l'aide d'une solution de D10 et de l'eau tiède avant de laver les légumes et les fruits crus pour réduire le risque qu'ils ne s'abîment, pour éviter les odeurs produites par les bactéries et pour les aider à conserver leur fraîcheur plus longtemps.

NETTOYAGE

1. À la fin de chaque quart de travail, bien frotter l'évier au complet, la paroi anti-éclaboussures, l'égouttoir, les pattes et supports et toutes les surfaces extérieures en vaporisant une solution de D10.
2. Rincer avec de l'eau claire l'intérieur et assécher l'extérieur de l'évier avec un chiffon propre pour polir.

ÉVIER DE LAVAGE À CASSEROLES

Fréquence:

Nettoyer à la fin du quart de travail

Équipements et produits

Éviers à casseroles et solution D1

Pulvérisateur : solution de D10

Tapon à récurer propre/brosse à raclette

Chiffons propres

À NETTOYER

1. Remplir les 3 bassins avec un peu de la solution chaude de D1. Nettoyer à la brosse l'intérieur de tous les bassins, de même que l'égouttoir, les parois anti-éclaboussures et les paniers de débris et l'extérieur des bassins
2. Vider et rincer tous les bassins, retirer l'eau de toutes les surfaces plates à l'aide de la brosse à raclette. Assécher l'extérieur avec un chiffon propre puis vaporiser une solution de D10 et essuyer avec un chiffon propre pour polir

FOUR COMBINÉ (COMBI)

Fréquence:

Nettoyage hebdomadaire.. ou au besoin

Équipements et produits:

Racloir

Brosse à poils durs à Tampon à récurer non métallique

Chiffon propre

Gants de caoutchouc et lunette de protection

Pulvérisateur : D9 pur

Pulvérisateur : Solution D2

PAROIS INTERNES

1. Chauffer d'abord le four à 120°F (49°C). Éteindre.
2. Vaporiser généreusement du D9 pur sur les parois du four et les grilles lorsqu'elles sont encore tièdes.
3. Attendre de deux à cinq minutes afin que la réaction chimique puisse se faire.
4. Utiliser une brosse à poils durs, un racloir ou un tampon à récurer, si nécessaire, pour déloger les dépôts de graisse cuite ou d'aliments carbonisés.
5. Utiliser un chiffon humide pour ramasser la saleté dissoute.
6. Rincer à l'eau claire. Laisser sécher à l'air.

PAROIS EXTERNES

1. Vaporiser les parois externes du four avec une solution D2
2. Utiliser un chiffon humide pour ramasser la saleté dissoute.
3. Rincer à l'eau claire avec un chiffon humide
4. Bien essuyer avec un chiffon propre et sec.
5. Maintenir les côtés, le devant, l'arrière et le dessus du four propres en tout temps afin d'éviter la formation d'odeurs.

FOUR COMBINÉ (COMBI) - DÉTARTRAGE

Fréquence:

Détartrage hebdomadaire

Équipements et produits:

Entonnoir réservé à cette fin + tuyau

Gants de caoutchouc et lunette de protection

Détartrant D5

1. Mettre le four en position vapeur 10 minutes
2. Cesser la vapeur
3. Placer la languette rouge en position horizontale
4. Dévisser le bouchon noir et ranger-le pour ne pas le perdre
5. À l'aide de l'entonnoir et du tuyau, insérer 0.5 litre de D5
6. Repositionner la languette rouge à la verticale
7. Mettre le four en position vapeur 10 minutes
8. Cesser la vapeur
9. Vidanger
10. Mettre le four en position vapeur 10 minutes
11. Cesser la vapeur
12. Rincer l'intérieur

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

FOUR CONVECTION CHALEUR SÈCHE

Fréquence:

Nettoyage hebdomadaire .. ou au besoin

Équipements et produits:Racloir, Brosse à poils durs, tampon à récurer non métallique, Gants de caoutchouc et lunette de protection, Chiffons propres

Pulvérisateur : D9 pur et solution D2

PAROIS INTERNES

- 1 Retirer les grilles et les laver séparément : **choix 1** : faire tremper dans une cuve remplie d'une solution de **D2**, rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 et laisser sécher à l'air. **ou choix 2** : Vous pouvez aussi laver le tout au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même les pièces amovibles. **Ou choix 3** : Vous pouvez laver le tout dans les éviers à casseroles en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air.
- 2 Chauffer ensuite le four à 150°F (60°C). Éteindre le four.
- 3 Vaporiser généreusement D9 pur sur les parois internes du four et de la porte tandis qu'elle sont encore tièdes. Prendre les précautions nécessaire afin de ne pas vaporiser sur le ventilateur
- 4 Attendre de deux à cinq minutes afin que la réaction chimique puisse se faire. Entre temps nettoyer les grilles.
- 5 Utiliser une brosse à poils durs, un racloir ou un tampon à récurer, si nécessaire, pour déloger les dépôts de graisse cuite ou d'aliments carbonisés.
- 6 Utiliser un chiffon humide pour ramasser la saleté dissoute.
- 7 Rincer à l'eau claire à l'aide d'un chiffon bien essoré, laisser sécher à l'air

PAROIS EXTERNES

1. Vaporiser les parois externes du four avec une solution de D2.
2. Utiliser un chiffon humide pour ramasser la saleté dissoute.
3. Rincer à l'eau claire à l'aide d'un chiffon bien essoré
4. Bien essuyer avec un chiffon propre et sec.
5. Maintenir les côtés, le devant et l'arrière du four propres, en tout temps, pour éviter la formation d'odeurs.

FOUR À MICRO-ONDES

Fréquence:

Au besoin

Équipements et produits:

Pulvérisateur : solution D2

Pulvérisateur : solution D10

Chiffons propres

1. Vaporiser une solution de **D2** sur les surfaces internes et externes. **Prendre des précautions afin d'éviter que la solution ne soit vaporisée sur les fentes de ventilation** et nettoyer. Nettoyer à l'aide d'un chiffon propre et humide.
2. Vaporiser une solution de **D10** sur les surfaces internes et externes, attendre une minute. Prendre des précautions afin d'éviter que la solution ne soit vaporisée sur les fentes de ventilation.
3. Essuyer et polir avec un chiffon propre.
4. Aviser le surveillant du poste de travail de tout dommage du joint d'étanchéité autour des portes, charnières ou loquets. Une fuite d'un four à micro-ondes représente un grave danger pour la santé.

FRITEUSE

Fréquence:

Nettoyage hebdomadaire ou au besoin

Équipements et produits:

Bidon de D9 pur

Pulvérisateur : solution D2

Brosse à poils durs munie d'un long manche

Gants de caoutchouc, lunette de protection

Chiffon propre, seau d'eau propre

1. Laisser la friteuse refroidir et vidanger l'huile.
2. Emplir le puits profonds avec suffisamment d'eau pour couvrir les serpentins.
3. Ajouter 2 litres de **D9 pur** par bassin avec eau juste assez pour couvrir les serpentins
4. Bien mélanger la solution nettoyante avec une brosse munie d'un long manche.
5. Allumer la friteuse et porter la température de 180°F à 200°F (85°C).
6. Laisser les serpentins tremper dans la solution concentrée chaude jusqu'à ce qu'ils soient propres.
7. Ajouter de l'eau chaude et remplir le puits à pleine capacité, jusqu'à la ligne
8. Porter la température de la solution au point d'ébullition.
9. Laisser bouillir 15 à 30 minutes (faire attention au déversement).
10. Nettoyer à la brosse tous les gros dépôts de saleté.
11. Éteindre et vidanger. Ajouter de l'eau **chaude** à la solution nettoyante lors de la vidange afin de prévenir un refroidissement trop rapide pouvant causer le gauchissement des parois du réservoir.
12. Bien rincer à l'eau chaude.
13. Nettoyer l'extérieur (dessous et tous les côtés avec une solution de D2), bien rincer avec un chiffon propre et humide puis essuyer avec un chiffon propre et sec pour polir

REMARQUE : Les grilles-écrans, les brûleurs ou autres pièces métalliques souillés de dépôts d'aliments calcinés peuvent être nettoyés en même temps dans la solution bouillante contenue dans le réservoir de la friteuse

ROBOT COUPE

Fréquence:

Nettoyer et assainir après chaque période d'utilisation

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution D10

Pulvérisateur : solution D2

Brosse à poils durs

Chiffons propres

ATTENTION:

TOUJOURS FERMER LA MACHINE ET LA DÉBRANCHER AVANT DE COMMENCER À NETTOYER. LAISSER LE PROTECTEUR DE LAME EN PLACE JUSQU'AU MOMENT DE LA NETTOYER. REMETTRE LE PROTECTEUR DE LAME EN PLACE AUSSITÔT QUE LA LAME ET LE PROTECTEUR SONT NETS.

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT

1. Démonter et laver toutes **les pièces amovibles séparément** : **choix 1** : faire tremper dans une cuve remplie d'une solution de **D2**, rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 et laisser sécher à l'air. **ou choix 2** : Vous pouvez aussi laver le tout au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même les pièces amovibles. **Ou choix 3** : Vous pouvez laver le tout dans les éviers à chaudrons en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air.
2. Laver les **pièces fixes** en essuyant avec un chiffon imbibé d'une solution de D2. Assainir en vaporisant d'une solution de D10 et laisser sécher à l'air
- 3.

MACHINE À TRANCHER LA VIANDE

Fréquence:

Nettoyer et assainir après chaque période d'utilisation

Produits:

Détergent pour casseroles D1
Dégraisseur D2
Assainisseur quaternaire D10

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à chaudron et casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution D10

Pulvérisateur : solution D2

Brosse à poils durs

Chiffons propres

ATTENTION:

Toujours fermer la machine et la débrancher avant de commencer le nettoyage. Ajuster le réglage de la lame à '0' afin de réduire les risques d'accident. Laisser le protecteur de lame en place jusqu'au moment de nettoyer la lame. (Utiliser le couvre-lame de sécurité si possible). Remettre le protecteur de lame en place aussitôt que la lame et le protecteur de lame sont propres.

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT:

1. Démonter et laver toutes les **pièces amovibles séparément** : **choix 1** : faire tremper dans une cuve remplie d'une solution de **D2**, rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 et laisser sécher à l'air. **ou choix 2** : Vous pouvez aussi laver le tout au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même les pièces amovibles. **Ou choix 3** : Vous pouvez laver le tout dans les éviers à casseroles en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air.
2. Utiliser une brosse munie d'un long manche ou un tampon en linge épais et une solution de D2 pour nettoyer les **pièces fixes** de la machine à trancher la viande. **PRENDRE DES PRÉCAUTIONS AVEC LA LAME.**
3. Vaporiser d'une solution de D10 pour assainir les pièces fixes. Laisser sécher à l'air

PRÉCAUTIONS: Machine à trancher la viande: ne pas laisser l'eau s'infiltrer dans le carter d'embrayage à partir du chariot.

PETITS MÉLANGEURS DE TABLE

Fréquence:

Nettoyer et assainir et après chaque période d'utilisation

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution D10

Pulvérisateur : solution D2

Brosse à poils durs

Chiffons propres

IMPORTANT:

Débrancher le mélangeur pour éviter les accidents.

POUR NETTOYER ET ASSAINIR

1. Démontez et lavez toutes les pièces amovibles séparément : **choix 1** : faire tremper dans une cuve remplie d'une solution de **D2**, rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 et laisser sécher à l'air. **ou choix 2** : Vous pouvez aussi laver le tout au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même les pièces amovibles. **Ou choix 3** : Vous pouvez laver le tout dans les éviers à chaudrons en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air.
2. Employer une solution de D10 pour assainir la base du mélangeur après l'avoir nettoyé avec une solution de D2
3. Laisser sécher à l'air.

MÉLANGEUR SUR PIED

Fréquence:

Nettoyage et assainissement quotidiens

Produits:

Détergent pour casseroles D1
Assainisseur quaternaire D10

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution D10

Pulvérisateur : solution D2

Brosse à poils durs

Chiffons propres

IMPORTANT: DÉBRANCHER L'APPAREIL AFIN D'ÉVITER TOUT ACCIDENT

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT DES PIÈCES AMOVIBLES

1. Démontez et lavez toutes les **pièces amovibles séparément** : **choix 1** : faire tremper dans une cuve remplie d'une solution de **D2**, rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 afin d'assainir et laisser agir une minute et essuyer à l'aide d'un chiffon humide et propre. **ou choix 2** : Vous pouvez aussi laver le tout au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même les pièces amovibles. **Ou choix 3** : Vous pouvez laver le tout dans les éviers à casseroles en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air. **Choix 4** La cuve du malaxeur et le support sur roues peuvent être lavés à l'aide d'une lance à pression et d'une solution de D2. Rincer bien ensuite. Vaporiser avec une solution de D10 afin d'assainir, laisser agir une minute et essuyer à l'aide d'un chiffon humide et propre.

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT DES PIÈCES FIXES

1. Utiliser une brosse munie d'un long manche ou un tampon en linge épais et une solution de D2 pour nettoyer les pièces fixes du mélangeur sur pied.
2. Vaporiser d'une solution de D10 pour assainir les pièces fixes. Laisser sécher à l'air

**OUVRE-BOÎTES
(TYPE MANUEL SUR TABLE)**

Fréquence:

Nettoyage et assainissement quotidiens

Produits:

Liquide pour casseroles D1 ou dégraissant D2
Assainisseur quaternaire D10

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution D10

Seau solution D2

Brosse à poils durs

Chiffons propres

1. Enlever l'ouvre-boîte en retirant le manche de la base.
2. Laver les **pièces amovibles séparément** : **choix 1** : faire tremper l'assemblage du manche dans une cuve remplie d'une solution de **D2**. Frotter toutes les pièces à l'aide d'une brosse à poils durs. Faire particulièrement attention à la lame et au mécanisme qui retient la boîte. Rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 afin d'assainir. Laisser agir une minute et essuyer à l'aide d'un chiffon humide et propre. **ou choix 2** : Vous pouvez laver le tout de la même manière dans les éviers à chaudrons en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air. **Ou Choix 3** Vous pouvez aussi laver les pièces amovibles au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même ces pièces
3. Frotter la base avec une brosse une solution de D2. Lubrifier régulièrement avec de l'huile alimentaire lourde ou selon les recommandations du fabricant.
4. De façon périodique, enlever la base de l'assemblage pour nettoyer et assainir en suivant la même méthode que pour le nettoyage quotidien.

POSTE DE TRAVAIL

Fréquence:

Au besoin / tous les jours

Équipement:

Pulvérisateur : solution D2

Pulvérisateur : solution D10

Chiffons propres

REMARQUE:

Il est important que les postes de service soient tenus propres.

Nettoyeur tout usage D2.

1. Garder les ustensiles, verres et tasses à la place de rangement adéquate.
2. Essuyer tout déversement majeur.
3. En fin de journée, une fois les surface nettoyé avec une solution de D2, vaporiser-les avec une solution de D10, essuyer et polir à l'aide d'un chiffon propre.

POUBELLES ET SUPPORT SUR ROUES

Fréquence:

Nettoyage quotidien...

Équipements et produits:

Lance à pression et solution de D2

Pulvérisateur : solution de D10

Brosse à poils durs

NETTOYAGE

1. Laver les poubelles et son support sur roue à l'aide du fusil à pression : asperger d'une solution de D2 et laisser agir une minute
2. Rincer d'un jet d'eau claire et laisser sécher à l'air.

ASSAINISSEMENT

1. Assainir les poubelles en vaporisant une solution de D10 à l'intérieur et à l'extérieur
2. Laisser sécher à l'air.

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ À PÂTISSERIES

Fréquence:

Au besoin / tous les jours

Équipements et produits:

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution D2

Pulvérisateur : solution D10

Brosse à poils durs

Chiffons propres

Essuie-mains

1. Retirer tous les aliments du présentoir.
2. Laver les **pièces amovibles séparément** : **choix 1** : Laver dans une cuve remplie d'une solution de **D2**. Frotter toutes les pièces à l'aide d'une brosse à poils durs. Rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 afin d'assainir. Laisser agir une minute et essuyer à l'aide d'un chiffon humide et propre. **ou choix 2** : Vous pouvez laver le tout de la même manière dans les éviers à casseroles en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air. **Ou Choix 3** Vous pouvez aussi laver les pièces amovibles au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même ces pièces
3. Vaporiser la solution de D2 sur toutes les parois interne et externe du comptoir puis essuyer avec un chiffon propre pour nettoyer. Assainir en vaporisant d'une solution de D10 puis essuyer avec un chiffon propre pour assécher. **Attention, ne pas vaporiser les protecteurs de ventilateur avec la solution de D2 ou D10.**
4. Nettoyer toutes les surfaces en vitre en vaporisant une solution de D2 et en l'essuyant avec un essuie-main ou un chiffon propre et sec ou à l'aide d'une solution lave vitre
5. **Changer fréquemment d'essuie-main ou de chiffon.**
6. Replacer le contenu original dans le réfrigérateur une fois les parois internes secs

RÉFRIGÉRATEUR SUR PIED

Fréquence:

Nettoyage extérieur quotidien

Nettoyage et assainissement intérieur hebdomadaire ou au besoin

Pièces amovibles :

Éviers à casseroles : D1 + D4 ou cuve avec solution de D2 ou lave-vaisselle

Pièces fixes :

Pulvérisateur : solution D10; Pulvérisateur : solution D2

Brosse à poils durs, chiffons propres, essuie-mains

PAROIS EXTERNES

1. Mettre une solution de D2 dans un seau et laver les parois extérieurs. Bien essuyer à l'aide d'un chiffon propre et sec pour polir
2. Nettoyer toutes les surfaces en vitre en vaporisant une solution de D2 et en l'essuyant avec un essuie-main ou un chiffon propre et sec ou laver à l'aide d'une solution lave vitre
3. Changer fréquemment d'essuie-main ou de chiffon.

PAROIS INTERNES

1. Enlever le contenu et placer dans un endroit approprié et sécuritaire à 4°C
2. Laver les **pièces amovibles séparément** : **choix 1** : Laver ces pièces dans une cuve et une solution de **D2**. Rincer et assécher puis vaporiser une solution de D10 afin d'assainir. Laisser agir une minute et essuyer à l'aide d'un chiffon humide et propre. **ou choix 2** : Vous pouvez laver le tout de la même manière mais dans les éviers à casseroles en utilisant les trois bassins (D1, eau, D4) puis laisser sécher à l'air. **Ou Choix 3** Vous pouvez aussi laver les pièces amovibles au lave-vaisselle, si un récurage est non nécessaire et si vous récupérez vous même ces pièces
3. Laver l'intérieur et l'extérieur du réfrigérateur à l'aide d'une solution de D2 et essuyer. **Attention, ne pas vaporiser les protecteurs de ventilateur avec la solution de D2**
4. Vaporiser une solution de D10 pour assainir, laisser agir une minute et assécher à l'aide d'un chiffon propre pour polir. **Attention, ne pas vaporiser les protecteurs de ventilateur avec la solution D10.**
5. Replacer le contenu original dans le réfrigérateur une fois les parois sèches

TABLES À VAPEUR

Fréquence:

Nettoyage extérieur quotidien

Équipements et produits:

Brosse à poils durs

Chiffons propres

Seau : solution D2

Pulvérisateur D10

1. Retirer les contenants d'aliments aussitôt que le service est terminé pour en disposer
2. Fermer la vapeur; vider les puits de vapeur avant de procéder au nettoyage.
3. Laver toutes les surfaces à l'aide d'une brosse et d'une solution chaude de D2. Ceci comprend le dessus, l'arrière et les côtés. Utiliser un racloir métallique émoussé pour enlever les dépôts d'aliments calcinés tenaces.
4. Rincer à l'eau chaude, essuyer et vaporiser de D10 puis laisser sécher à l'air

PLAQUE DE CUISSON, BRAISIÈRE

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Équipement:

Racloir

Seau solution de D2

Tampon à récurer vert

Chiffons propres

Gants en caoutchouc, lunette protectrice

1. Racler tous les dépôts de saleté des surfaces aussitôt que celles-ci sont suffisamment refroidies.
2. Verser directement sur la surface encore chaude (120°F ou 40°C) une solution de D2. Laisser pénétrer. Nettoyer les côtés et les extrémités de la plaque.
3. Racler les dépôts de saleté dissous et utiliser au besoin le tampon à récurer. **Bien rincer avec un chiffon humide.**
4. Vider et laver le collecteur de débris et le remettre à sa place.
5. Au moment de chauffer à nouveau la grille, appliquer du vinaigre à l'aide d'un pinceau. Maintenir la base de la grille, le dessus et les côtés du support, l'arrière et l'écran anti-éclaboussures très propres, en tout temps, pour éviter les odeurs, un mauvais goût ou la contamination des aliments.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

TABLE, COMPTOIRS ET ÉTAGÈRES EN ACIER INOXYDABLE

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Équipements et produits:

Pulvérisateur solution D10

Pulvérisateur solution D2

Chiffons propres

Raclette

NETTOYAGE

1. Vaporiser une solution de D2 et nettoyer toutes les surfaces.
2. Vaporiser une solution D10, laisser agir une minute pour assainir
3. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre pour polir

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

**TABLE DE SALLE À MANGER,
DESSUS DE COMPTOIR, CHAISES**

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Équipements et produits:

Pulvérisateur solution D10

Pulvérisateur solution D2

Chiffons propres

1. Aussitôt qu'une personne ou un groupe quitte la table, ramasser la vaisselle et les verres.
2. Vaporiser avec une solution D10 sur les surfaces et les bords du mobilier. Essuyer avec un chiffon propre et sec.
3. À la fin de chaque journée, ou selon la saleté accumulée, vaporiser une solution D2 sur toutes les surfaces du mobilier et essuyer.
4. Vaporiser une solution D10, laisser agir une minute pour assainir
5. Essuyer avec un chiffon propre et sec.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

**PLANCHES À SANDWICH
PLANCHES À DÉCOUPER EN CAOUTCHOUC OU EN PLASTIQUE**

Fréquence:

Nettoyage, désodorisation et assainissement
quotidiens

Équipements et produits:

Brosse propre

seau solution D2

Pulvérisateur solution D10

Seau eau chaude

1. Brosser tous les dépôts de saleté libres de la surface.
2. Laver à l'aide d'une solution D2.
3. Frotter à l'aide d'une brosse à poils durs en la trempant fréquemment dans l'eau chaude.
4. Bien rincer à l'eau tiède et propre puis laisser et laisser sécher à l'air.
5. Vaporiser d'une solution D10 puis laisser sécher à l'air.

CHARIOTS DE DISTRIBUTION TYPE NOVAFLEX

Fréquence:

Au besoin

Équipements et produits:

SEAU : solution D2

SEAU : eau chaude

Chiffons propres

5. Avec une solution de **D2** et un chiffon bien tordu laver les surfaces internes et externes du chariot. **Prendre des précautions afin d'éviter que la solution ne pénètre dans les fentes de ventilation.** Rincer à l'aide d'un chiffon bien essoré et de l'eau propre.
6. Essuyer et polir avec un chiffon propre et sec.
7. Aviser le surveillant du poste de travail de tout dommage du joint d'étanchéité autour des portes, charnières ou loquets.

DISPENSATEURS À PLATEAUX

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Équipements et produits:

Seau solution D2

Solution de D10

Chiffons propres

NETTOYAGE

1. Avec une solution de D2, nettoyer toutes les surfaces.
2. Vaporiser une solution D10
3. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre pour polir

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

PRÉSENTOIR EN PLEXIGLASS

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Équipements et produits

Seau avec solution D2 + Pulvérisateur : solution D10 + Brosse + Chiffons propres

NETTOYAGE À LA MAIN SEULEMENT

1. Enlever les dépôts de saleté à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon. Nettoyer les coins.
2. Avec une solution de D2, nettoyer. S'assurer de bien faire les coins, les dessous des étagères, et joints d'étanchéité.
3. Vaporiser une solution de D10 pour assainir laisser agir une minute
4. Essuyer avec un chiffon propre.

Remarque: ne pas laver au lave-vaisselle

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

MACHINE À BOISSONS GAZEUSES ET MACHINE DE REMPLISSAGE À BOISSONS GAZEUSES

Fréquence:

Nettoyage 1 fois par semaine

Équipements et produits

Seau avec eau chaude

NETTOYAGE À LA MAIN SEULEMENT

1. Retirer les embouts et faire les tremper dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dépôt dans les petits trous

SECTION III

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

ENTRETIEN GÉNÉRAL

**CAISSES ENREGISTREUSES, TÉLÉPHONES/CALCULATRICES,
HORLOGES DE POINTAGE**

Fréquence:

Nettoyage, hebdomadaire

Produits:

Assainisseur quaternaire D10

Équipement:

Plumeau ou brosse à épousseter

Pulvérisateur

MISE EN GARDE:

1. S'assurer que tout équipement électrique est éteint avant de procéder au nettoyage.
2. Ne jamais vaporiser de nettoyeurs ni de produits chimiques directement sur les surfaces délicates d'un équipement électronique.

PROCÉDURES:

1. Épousseter d'abord avec un plumeau ou une brosse à épousseter douce.
2. Vaporiser une solution D10 sur un chiffon propre et sec et essuyer les surfaces externes dans un mouvement descendant pour nettoyer et polir.
3. Ne jamais tenter de nettoyer les surfaces internes de l'équipement. Consulter les techniciens du fabricant pour des renseignements supplémentaires.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

**ÉVÉNEMENTS/CLIMATISEURS/PERSIENNES/
SURFACES MÉTALLIQUES/VESTIAIRES**

Fréquence:

Nettoyage mensuel ou au besoin

Produits:

Dégraissant D2

Équipement:

Chiffon propre

Plumeau ou brosse à épousseter

Pulvérisateur à gâchette

1. Épousseter d'abord la surface à nettoyer afin d'enlever la poussière et les particules de saleté courantes dans les événements et vestiaires.
2. Vaporiser la surface d'une solution D2. Bien frotter les dépôts de saleté tenaces.
3. Essuyer et polir à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-mains, en prenant soin de le retourner fréquemment pour éviter les marques de traînées sales.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

MIROIRS

Fréquence:

Nettoyage quotidien
Durant les heures d'ouverture, vérifier et faire
une retouche régulière

Produits:

Nettoyeur à vitres D6

Équipement:

Bouteille munie d'un pulvérisateur
Chiffon propre ou essuie-mains

1. Vaporiser puis essuyer à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-mains propre et sec.
2. Polir en utilisant un second chiffon, ou essuie-mains propre et doux.

MURS DE FAIENCE ET DE PLÂTRE

Fréquence:

Nettoyage au besoin

Produits:

Dégraisseur D2 ou Nettoyeur à vitres D6

Équipement:

Solution dans un seau

Chiffon de nettoyage propre

Pulvérisateur pour le nettoyage de taches

1. Nettoyer avec une solution de D2 dans l'eau tiède. Faire particulièrement attention aux endroits susceptibles d'entrer en contact avec les mains tels que les interrupteurs d'éclairage et les surfaces souillées par des éclaboussures de solutions et déchets.
2. Laisser sécher à l'air. Si la surface est très souillée, rincer à l'eau claire et laisser sécher à l'air.
3. Utiliser du D2 pour l'élimination de taches.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

**NETTOYAGE GÉNÉRAL DES SURFACES
(MURS ET PLAFONDS PEINTS, BOISERIES, PORTES EN BOIS, BAR)**

Fréquence:

Nettoyage mensuel ou au besoin

Produits:

Dégraissant D2 ou D10

Équipement:

Solution dans un seau ou dans une bouteille munie d'un pulvérisateur

Chiffon propre

Brosse télescopique

Tampon à récurer

1. Utiliser une solution D2 ou D10 et un chiffon propre. Bien essuyer la surface à nettoyer.
2. Enlever les dépôts de saleté en utilisant une brosse à poils durs ou un tampon à récurer.
3. Rincer le chiffon dans la solution et enlever la saleté en essuyant la surface avec le chiffon.
4. Répéter au besoin.
5. Changer la solution et le chiffon fréquemment afin de maintenir l'efficacité de la solution nettoyante.

**PLAFONNIERS, LUSTRES ET LUMINAIRES
(MÉTAL PEINT, VITRES, PLASTIQUE)**

Fréquence:

Nettoyage mensuel ou au besoin

Produits:

Dégraissant D2 ou Nettoyeur à vitres

Équipement:

Pulvérisateur de nettoyeur à vitres concentré

Chiffon propre ou essuie-mains doux

MISE EN GARDE/ÉVITER:

1. NE PAS UTILISER de produits chimiques sur les surfaces en tissu des appareils d'éclairage.
2. Éviter de vaporiser un produit chimique directement sur les appareils en raison des risques de chocs électriques.

PROCÉDURES

1. Vaporiser D2 ou nettoyeur à vitres directement sur le chiffon de nettoyage ou l'essuie-mains.
2. Pour nettoyer, passer le chiffon de nettoyage sur les surfaces du luminaire.
3. Polir jusqu'à ce que la surface soit bien sèche avec un autre chiffon propre pour éviter les marques de traînées sales.

**TABLES ET CHAISES
(CABINES, DESSUS DE TABLE, CHAISES)**

Fréquence:

Après chaque utilisation

Produits:

Dégraissant D2 ou D10

Équipement:

Pulvérisateur D10

Chiffon propre

1. Le débarrasseur doit garder à portée de main l'équipement de nettoyage et nettoyer les surfaces avec D2 à chaque fois qu'une table est desservie.
2. Essuyer tout déversement important ou miettes avec un chiffon de nettoyage général fréquemment rincé sous l'eau.
3. Vaporiser au besoin la solution de D10 sur les tables, les chaises, les sièges et autres surfaces. Puis, bien essuyer à l'aide d'un chiffon propre.
4. L'utilisation de la solution sur toutes les surfaces assure l'assainissement constant de la salle à manger et dégage une odeur fraîche.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

UNITÉS DE CONDENSATION PAR REFROIDISSEMENT

Fréquence:

Nettoyage mensuel

Produits:**Équipement:**

Aspirateur

1. Il est important que toutes les unités de condensation par refroidissement et les compresseurs, tant les unités indépendantes (bar et refroidisseurs) que les unités intégrées à un équipement majeur, soient maintenues propres, sans poussière ni débris.
2. Nettoyer une fois par mois en passant l'aspirateur pour enlever la poussière et les particules de saleté.
3. Se conformer aux procédures d'entretien supplémentaires soulignées par le fabricant, la société de location ou le service d'entretien.

VITRES, MIROIRS, FENÊTRES ET TABLEAUX

Fréquence:

Nettoyage hebdomadaire/au besoin

Produits:

Nettoyeur à vitres D6

Équipement:

Pulvérisateur

Chiffon propre ou essuie-main doux

1. À noter qu'un chiffon doux et propre doit être utilisé aussi souvent que nécessaire pour "polir" les surfaces et éliminer l'accumulation de poussières. Souvent, aucun produit chimique n'est requis.
2. Nettoyer une fois par semaine en vaporisant une solution de nettoyeur à vitres dans une bouteille munie d'un pulvérisateur. Vaporiser et bien essuyer à l'aide d'un chiffon propre.
3. Polir jusqu'à ce que la surface soit bien sèche à l'aide d'un autre chiffon propre ou d'un essuie-main en retournant fréquemment ce dernier afin d'éviter les marques de traînées sales.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

VITRINE DES BOISSONS

Fréquence:

Nettoyage hebdomadaire

Produits:

Nettoyeur à vitres D6

Équipement:

Pulvérisateur

Chiffon propre ou essuie-mains doux

1. Retirer les bouteilles des tablettes.
2. Vaporiser généreusement toutes les surfaces avec du nettoyeur à vitres.
3. Essuyer et polir à l'aide d'un chiffon ou d'un essuie-mains propre et doux jusqu'à ce que la surface soit bien sèche.
4. Retourner fréquemment le chiffon ou l'essuie-mains afin d'assurer un polissage sans marque de traînées.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

SECTION IV

ENTRETIEN DES PLANCHERS

DRAINS DE PLANCHER

Fréquence:

Nettoyage hebdomadaire

Produits:

Assainisseur quaternaire D10 ou Diversol bxa

Équipement:

Racloir

Petite poubelle

Pulvérisateur

Tuyau d'arrosage

1. À l'aide d'un racloir, soulever et enlever la grille du drain.
2. Racler les dépôts de saleté de la surface; enlever tous les gros débris et les jeter dans la poubelle.
3. Rincer à l'eau propre et chaude.
4. Vaporiser généreusement une solution de Diversol Bxa sur la surface afin d'assainir.
5. Remettre la grille du drain en place.
6. Si nécessaire, attendre au moins 2 heures et rincer.

REVÊTEMENTS TERRAZZO

Fréquence:

Nettoyage quotidien
Méthode deux vadrouilles/deux seaux

Produits:

Nettoyeur Crackerjack

Équipement:

Deux seaux munis d'une essoreuse
Une vadrouille (serpillière) propre
Un racloir
Un panneau de sécurité

1. Libérer le plancher des pièces d'ameublement mobiles. Renverser les chaises sur les tables, etc.
2. Balayer ou passer l'aspirateur pour enlever les débris ou particules de saleté. Utiliser un couteau à mastic ou un racloir pour enlever la gomme à mâcher, les substances gluantes, etc.
3. Placer les panneaux "Plancher humides" aux deux extrémités de la superficie à nettoyer.
4. Préparer une solution nettoyante avec Crackerjack dans un seau à vadrouille.
5. Appliquer à l'aide d'une vadrouille humide la solution nettoyante sur une superficie de 30 m² maximum. Exercer une pression en poussant le balai puis en le ramenant vers soi, particulièrement sur les taches tenaces. Laisser agir de trois à cinq minutes avant de ramasser.
6. Ramasser la solution souillée avec une vadrouille (serpillière) mouillée de détergent et essorée.
7. Pour rincer, tremper une vadrouille (serpillière) de rinçage propre dans le seau de rinçage rempli d'eau froide et propre puis essorer pour enlever l'excès d'eau. Rincer et essorer la vadrouille (serpillière) chaque fois qu'une superficie partielle est essuyée. Changer d'eau lorsque celle-ci devient sale.
8. Laisser sécher complètement le plancher avant de replacer les pièces d'ameublement et d'en permettre l'accès.

BALAYAGE DU PLANCHER DE LA CUISINE

Fréquence:

Entretien quotidien

Produits:**Équipement:**

Pelle à poussière

Petite poubelle

Balai

1. En utilisant le balai, balayer tous les débris dans les coins, les petites surfaces et sous l'équipement et amasser en un endroit central.
2. Balayer tous les débris et faire un ou deux tas pour le ramassage.
3. Les procédures indiquées plus haut s'appliquent à tous les vestiaires d'employés, salles pour les repas, cuisine, salles d'entreposage, salle de chaufferie, etc.
4. À l'aide d'un balai et d'une pelle à poussière, ramasser les débris et placer dans la poubelle.
5. Toujours balayer avant de laver les planchers.

BALAYAGE GÉNÉRAL DU PLANCHER DE LA SALLE À DÎNER

Fréquence:

Entretien quotidien

Produits:**Équipement:**

Pelle à poussière

Balai

Racloir

1. À la fermeture de la salle à dîner, enlever toutes les chaises mobiles sur le plancher.
2. À l'aide du balai d'écurie, pousser tous les débris et faire un ou deux amas centraux.
3. Retirer tous les dépôts de saleté ou tous les dépôts de gomme à mâcher avec un racloir.
4. Ramasser les débris dans la pelle et la vider dans la poubelle.
5. Passer ensuite la vadrouille (serpillière) selon les procédures et remettre les chaises en place.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

BALAYAGE RAPIDE LA SALLE À MANGER EN SERVICE

Fréquence:

Au besoin

Produits:**Équipement:**

Pelle à poussière

Balais

1. Cette procédure est utilisée lorsque la salle à dîner est ouverte et vise à éviter d'ennuyer les clients.
2. Balayer doucement et soigneusement une petite surface présentant un problème à l'aide d'un petit balai.
3. Ramasser les débris dans la pelle à poussière et vider dans la poubelle.
4. Éviter de balayer trop près des tables à moins que la nature du déversement ou des débris requiert une action immédiate.

hygiene-et-salubrite-alimentaires.com

CARREAUX DE CÉRAMIQUE, CIMENT ET AUTRES SURFACES DURES

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Produits:

Nettoyeur tout usage Stop Slip

Équipement:

Deux seaux à vadrouille (serpillière) munis d'une essoreuse

Une vadrouille (serpillière) propre

Un balai et une pelle à poussière

Un racloir

Brosse à plancher

1. Libérer le plancher de tout équipement mobile.
2. Balayer pour enlever les débris et les particules de saleté. Enlever la gomme à mâcher et autres dépôts avec un couteau à mastic ou un racloir.
3. Préparer une solution nettoyante de Stop Slip avec de l'eau tiède dans un seau à vadrouille (serpillière) ordinaire.
4. Appliquer généreusement la solution nettoyante sur le plancher. Laisser agir cinq minutes mais ne pas laisser sécher.
5. Ramasser la solution chargée de saleté avec une vadrouille (serpillière) propre.
6. Essuyer le plancher avec une vadrouille propre et rincer à l'eau. Rincer et essorer la vadrouille (serpillière) à chaque fois.
7. Maintenir la solution fraîche en la changeant fréquemment.

**PLANCHERS/ENTRÉE PRINCIPALE
COMPTOIR POUR LES COMMANDES À APPORTER**

Fréquence:

Au besoin

Produits:

Nettoyeur tout usage Stop Slip

Équipement:

PROCÉDURE DE TRAVAIL:

SEAU NO. 1: Solution et eau chaude

SEAU NO. 2: Eau claire

REMARQUE: au cours des périodes d'achalandage ou de mauvais temps, un plancher d'entrée principale exige de fréquents nettoyages à la vadrouille (serpillière) pour des fins de sécurité.

1. Si possible, attendre le moment opportun, entre deux vagues de clients.

2. Placer les panneaux de sécurité comme il se doit.

3. Balayer les surfaces.

4. Appliquer uniformément la solution de Stop Slip et essuyer la serpillière dans le seau No. 1.

5. Repasser la serpillière essorée sur la surface et l'essorer dans le seau No. 2.

6. Une fois le travail terminé, rincer toute la surface à l'eau claire.

RÉCURAGE DU PLANCHER DE LA SALLE À DÎNER

Fréquence:

Nettoyage hebdomadaire

Produits:

Nettoyeur tout usage Stop Slip

Équipement:

Deux seaux à vadrouille serpillière munis d'uneessoreuse

Une vadrouille serpillière propre

Un balai

Un racloir

1. Cette procédure donne un plancher impeccable et une surface non glissante.
2. Suivre les procédures normales de balayage.
3. Dans le premier seau, préparer une solution de Stop Slip.
4. Appliquer généreusement la solution à l'aide de la vadrouille (serpillière) sur une aire de travail standard.
5. Passer vigoureusement le balai sur cette aire afin d'activer la solution. Attendre de trois à cinq minutes puis ramasser à l'aide de la même vadrouille (serpillière) bien essorée.
6. Rincer la superficie à l'eau propre contenue dans le second seau. Utiliser une vadrouille (serpillière) bien essorée.
7. Répéter les procédures jusqu'à ce que tous les modules de salle à dîner et de l'entrée principale soient traités.

RÉCURAGE DU PLANCHER DE LA CUISINE

Fréquence:

Nettoyage hebdomadaire

Produits:

Nettoyeur tout usage Stop Slip

Équipement:

Seau et essoreuse

Tuyau d'arrosage et buse

Vadrouille (serpillière)

Balai

Racloir

Raclette

1. Cette procédure donne un plancher impeccable et une surface non glissante.
2. Suivre les procédures normales de balayage et s'assurer que tout l'équipement mobile est déplacé et soulevé.
3. À l'aide d'un tuyau d'arrosage muni d'une buse, appliquer une solution de Stop Slip sur la superficie standard d'un module de travail.
4. Passer le balai sur la superficie afin d'activer la solution et attendre de trois à cinq minutes.
5. En n'utilisant qu'un tuyau et qu'une raclette, rincer les produits chimiques et les pousser vers le drain de plancher.
6. Avec l'eau propre du seau à vadrouille (serpillière) et une vadrouille (serpillière) propre et bien essorée, effectuer un rinçage final du plancher pour aider la surface à sécher.
7. Répéter cette procédure jusqu'à ce que toutes les superficies des modules soient traitées, y compris les toilettes du personnel, les vestiaires, l'entrepôt, la cuisine, etc.
8. Nettoyer, rincer et ranger l'équipement.

TAPIS DE SÉCURITÉ ET PAILLASSONS

Fréquence:

Nettoyage quotidien

Produits:

Nettoyeur tout usage Stop Slip

Équipement:

Seau muni d'une essoreuse

tuyau d'arrosage

Vadrouille (serpillière)

Brosse

REMARQUE:

Des tapis de sécurité et paillassons mal nettoyés représentent une source majeure de bactéries.

1. À la fermeture, emporter tous les tapis de sécurité dans un endroit ouvert de la cuisine, près d'un drain de plancher ou de l'aire de déchargement.
2. Appliquer généreusement sur la vadrouille (serpillière) une solution de Stop Slip et sans tarder, broser vigoureusement les tapis de sécurité et paillassons en prenant bien soin de faire un bon contact avec la surface dans les coins, les joints et les perforations.
3. Rincer abondamment à l'eau claire à l'aide d'un tuyau d'arrosage.
4. Placer les tapis de sécurité et paillassons debout afin de leur permettre de sécher à l'air.
5. S'assurer de bien nettoyer les surfaces du plancher sur lesquelles les tapis de sécurité ou paillassons sont placés avant de remettre ces derniers.

Liste des produits d'entretien recommandés dans le Guide pro de nettoyage

D1 _____ Détergeant pour la vaisselle manuelle

D2 _____ Détergeant universel

D3 _____ Dégraissant puissant multi- surfaces

D4 _____ Désinfectant universel

D5 _____ Détartrant

D6 _____ Produit de lavage pour les vitres

D7 _____ Produit pour entretenir l'acier inoxydable

D8 _____ Produit de nettoyage pour l'argenterie

D9 _____ Nettoyant pour four et grill

D10 _____ Assainisseur quaternaire D10

Diversol BXA _____ Solution de trempage

K1 _____ Solution de trempage

Stop Slip _____ Traitement antidérapant et nettoyant sans rinçage pour les sols en carrelage

Cracker Jack _____ Produit de nettoyage pour plancher