

L'ENTRETIEN DES LOCAUX

1. Généralités

L'entretien des locaux fait partie du travail en cuisine : Il doit être réalisé avec autant d'application que les préparations culinaires.

La réglementation en matière d'hygiène (arrêté du 9 mai 1995 et du 26 septembre 1997 – démarche HACCP) oblige à la mise en place d'un ensemble de documents pour assurer un suivi efficace des opérations de nettoyage et de désinfection :

- Plan de nettoyage des locaux
- Fiche de procédure ou modes opératoires.

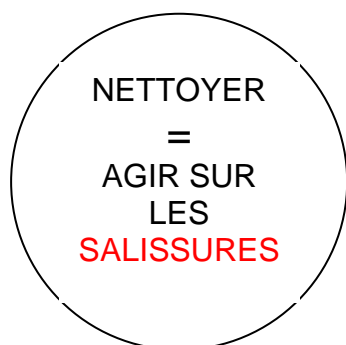
2. Hygiène des locaux et des matériels.

Une obligation professionnelle.

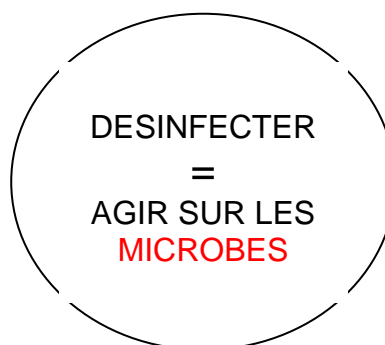
Les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien ; ils ne doivent pas entraîner un risque de contamination microbienne des aliments.

Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus propres en permanence ; ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Le nettoyage et la désinfection.



Action d'un détergent



Action d'un désinfectant

Pour assurer un nettoyage et une désinfection efficaces, il faut :

- Utiliser des produits adaptés : détergents, détartrants, désinfectants...
- Mettre en œuvre une méthode correcte
- Prévoir un matériel en parfait état d'entretien : Balai-brosse, centrale de lavage, raclette...

Température
Action
Concentration du produit
Temps de contact

3. Procédures ou modes opératoires

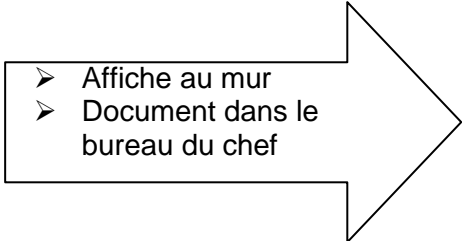
Document qui énonce l'ensemble des opérations à réaliser pour effectuer un nettoyage ou une désinfection pour un matériel ou un secteur donné.

- Affiche au mur
- Document dans le bureau du chef

- Fiche de Procédure**
- Fréquence
 - Matériel nécessaire
 - Méthode de travail
 - Produits utilisés
 - Sécurité

4. Plan de nettoyage et de désinfection des locaux

Document qui résume l'ensemble de l'organisation générale du nettoyage et de la désinfection du secteur de cuisine et de la salle de restaurant.

- 
- Affiche au mur
 - Document dans le bureau du chef

Plan de nettoyage - désinfection

- Matériel
- Moment et fréquence
- Mode opératoire
- Responsable