

LE TRAITEMENT DES DECHETS

Généralités:

Une cuisine professionnelle produit chaque jour une quantité importante de déchets, dont l'élimination demande une attention particulière pour :

- Respecter l'environnement, puisque, à partir de l'année 2002, la loi prévoit l'interdiction de la mise en décharge de déchets non triés et non traités. On doit donc privilégier les deux opérations suivantes :

Le recyclage

C'est à dire la récupération de matériaux usagés, transformés pour donner de nouveaux produits finis commercialisables à leur tour.

La valorisation

C'est à dire la récupération du produit usagé ou d'une partie de celui-ci en vue d'en réutiliser la matière ou la capacité énergétique pour un nouvel usage.

- Respecter les consignes d'hygiène au niveau des conteneurs qui peuvent être source de contamination et de multiplication microbiennes.

DEMARCHE HACCP. Réglementaire
Protocole de nettoyage-désinfection des conteneurs

1. LES DECHETS PRODUITS EN RESTAURATION.

Déchets produits	Nature	Mode d'élimination	Valorisation après collecte
Déchets alimentaires	Déchets putrescibles et biodégradables provenant des préparations culinaires ou des restes récupérés à la plonge.	Conteneurs étanches afin de ne pas contaminer l'eau potable, les aliments, les locaux et les équipements.	Alimentation animale après autorisation préfectorale. Production de compost.
Emballages	Déchets en papier, carton, verre, plastique, métaux, bois.	Conteneurs de couleurs distinctes selon la nature des déchets.	Recyclage.
Huiles alimentaires usagées	Résidus des cuissons et plus généralement des fritures	Récupérateurs spéciaux. (Bidons)	Fabrication de savons, de peintures et de lubrifiants industriels.

2. LE DEBARRASSAGE DES DECHETS.

Dans la cuisine

- Poubelle équipée de sacs étanches et jetables.
- Sortie après chaque service.

Dans le local extérieur

- Conteneurs de couleurs
- Stockés à l'abri des rongeurs et des animaux.
- Ramassage assuré par les service municipal de la voirie.

3. L'ENTRETIEN DES CONTENEURS.

FREQUENCE	REGLEMENTATION	PROCEDURE
TOUS LES JOURS	<p>Selon les arrêtés :</p> <ul style="list-style-type: none">• 9 mai 1995 : article 16• 29 septembre 1997 : article 14	<ul style="list-style-type: none">• Manipuler les conteneurs en dehors des périodes de services dans la cuisine• Nettoyer et désinfecter les conteneurs et le local avec les produits lessiviels corrects.• Vérifier l'état général de bonne propreté du local.• S'assurer du ramassage fréquent et régulier des conteneurs.