
L'HYGIENE

en restauration commerciale

BPH: Nettoyage et désinfection

Nettoyer et Désinfecter avec TACT

Température

Action mécanique

Concentration

Temps



BPH: Nettoyage et désinfection

Adapter le produit à son utilisation (canon à mousse, lavage manuel...)

**dosage-temps d'action: fonction du produit utilisé
(voir étiquette/ fiche techniques: commerciale et FDS)**

matériels nettoyage

PND: comment, fréquence

**autocontrôles:
absence souillures visibles, dépôts et résidus gras, rangement...)**

Contrôle avec minuteur / horloge: nettoyage



Exemple nettoyage désinfection plan de travail

Comment nettoie-t-on?

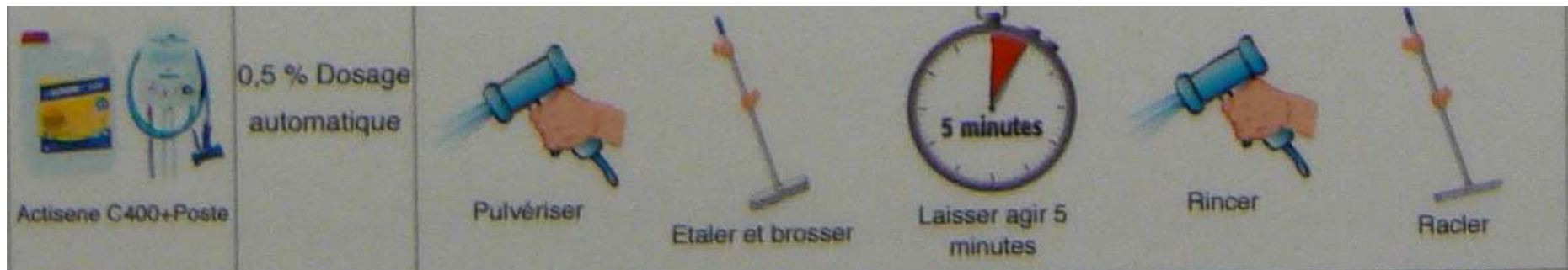


FREQUENCE
Après chaque utilisation

Exemple nettoyage désinfection SOL



Comment nettoie-t-on?



FREQUENCE

Tous les jours

Exemple de plan de nettoyage

6 **MATERIEL DE CUISINE**

QUOI	QUAND	AVEC	COMMENT
FOUR ROTISSOIRE <small>Procédure N°14</small>	APRES CHAQUE UTILISATION	Lafraux pur Lafraigel four pur LF Super dégraissant pur	TEMPERATURE 60° RETIRER GRILLES ET PLAQUES PULVERISER OU APPLIQUER LAISSER AGIR 30 mn BRASSER RINCER REPLACER GRILLES ET PLAQUES
FRITEUSE <small>Procédure N°15</small>	A CHAQUE CHANGEMENT D'HUILE	Lafraux 10% Dégraissant universel 10% Dégraissant remouleur 5%	VIDANGER L'HUILE REMPLIR AVEC LA SOLUTION 80° PLONGER LE PANIER LAISSER AGIR 1 Heure BRASSER VIDANGER RINCER ABONDAMMENT
MARMITE SAUTEUSE <small>Procédure N°17</small>	APRES CHAQUE UTILISATION	Lafraux 3% Lafraux liquide 1% DNA 140 3%	ELIMINER LES RESIDUS REMPLIR AVEC LA SOLUTION BRASSER FROTTER LAISSER AGIR 10-15 mn VIDANGER RINCER ABONDAMMENT
ARMOIRE A COUTEAUX <small>Procédure N°19</small>	1 FOIS PAR SEMAINE	Lafraux 3% Lafraux liquide 1%	DEBRANCHER ET VIDER L'ARMOIRE APPLIQUER OU PULVERISER BRASSER FROTTER LAISSER AGIR 5 mn RINCER REINSERER ET REBRANCHER
USTENSILE PLANCHE A DECOUPER BACS PLASTIQUE <small>Procédure N°21</small>	APRES CHAQUE UTILISATION	Lafraux liquide 1% Lafraux 3%	REMPLIR BAC DE PLONGE PLONGER LE MATERIEL FROTTER LAISSER AGIR 5 mn RINCER SECHAGE SUR PLAN INCLINE
FILTRE DE HOTTE <small>Procédure N°15</small>	1 FOIS PAR MOIS	Lafraux 30% LF 2012 50%	DEMONTER LES FILTRES PLONGER FILTRES DANS SOLUTION LAISSER AGIR 20 mn PROTTER RINCER LAISSER SECHER REMONTER LES FILTRES
MIXER BATEUR MELANGEUR HACHOIR CUTTER <small>Procédure N°20</small>	APRES CHAQUE UTILISATION	Lafraux 3% Lafraux liquide 1% LF 2012 3% DNA 140 3%	DEMONTER LES PIECES AMOVIBLES PLONGER DANS SOLUTION FROTTER BRASSER LAISSER AGIR 5 mn RINCER STOCKER DANS UN ENDROIT PROPRE ET SEC

DETERGENTS DESINFECTANTS

DETERGENTS ALCALINS

Vérification du Plan de nettoyage et de désinfection

- Une vérification visuelle du nettoyage est acceptée.
- Les non-conformités sont systématiquement tracées par écrit.
- Option: test microbiologique (test rapide ou par lames)