|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Protocole d’entretien d’un plan de travail.** | | |
| **Qui ? Personne responsable :**  L’utilisateur du plan de travail.  L’opérateur. | | **Quand ? Fréquence :**   * Avant chaque utilisation à risques * Après chaque utilisation |
| **Avec Quoi ? Matériels :**  Lavette Microfibre Micro-Net Bleu Lavette Microfibre Micro-Net Jaune [http://ts3.mm.bing.net/images/thumbnail.aspx?q=1572339784446&id=fee74be33b1f5fa2d437cf26cc30116b&url=http%3a%2f%2fimages.staples-eu.com%2fApp_Themes%2fber-BEFR%2fimages%2fproduct%2fIP1351055o_berp_1_std.jpg](http://www.bing.com/images/search?q=seau+jaune&view=detail&id=CC01D30F49064DB1A195FC9E758671D1F1F028E7&first=31&FORM=IDFRIR)  [http://ts3.mm.bing.net/images/thumbnail.aspx?q=1549663739618&id=b4d6fb33a3bc65088105f0fd9ffa3ee9&url=http%3a%2f%2fwww.grandir-nature.com%2fimages%2farticles400x400%2fcouches_lavables_accessoires_rouleau_papier_protection.jpg](http://www.bing.com/images/search?q=papier+absorbant&view=detail&id=5CB2FD09E406CB40A7A7115798CE7CD068359A7D&first=0&FORM=IDFRIR)[http://ts3.mm.bing.net/images/thumbnail.aspx?q=1547741826834&id=ef9c1cda9d72a94374a42b739948ce82&url=http%3a%2f%2fwww.solostocks.fr%2fimg%2fraclette-de-table-alimentaire-haccp-598956z0.jpg](http://www.bing.com/images/search?q=Raclette+alimentaire&view=detail&id=EDDCDED71C181C78B4E414C757D2D4DCE636BF8C&first=0&FORM=IDFRIR)   * 1 seau bleu * 1 seau jaune * 1 lavette bleue * 1 lavette jaune * 1 raclette alimentaire * Papier absorbant | | **Produits :**   * Détergent désinfectant à usage alimentaire * Eau tiède de préférence. |
| **COMMENT ? Mode opératoire :**   * **Débarrasser** le plan de travail des ustensiles, * **Enlever les grosses salissures** avec du papier absorbant (les évacuer dans la poubelle alimentaire), * Prendre les seaux jaune et bleu, les lavettes associées, * **Mettre de l’eau chaude** dans le seau jaune (à moitié), * **Remplir le seau** **bleu** à l’aide de la centrale de désinfection en « position lavage», * **Laver** les plans de travail avec la lavette bleue, * Laisser agir cinq minutes, * **Rincer** avec la lavette jaune et le seau jaune, * **Racler** le plan de travail nettoyé (essuyer la raclette à chaque passage), * Si nécessaire terminer le séchage avec du papier absorbant. | | |
| **Règles de sécurité :**   * Eviter le contact avec les yeux, * Mettre des gants, * Ne pas poser les seaux dans le passage, * Placer les seaux à hauteur (chariot ou plan non désinfecté) | **Contrôle :**  Visuel  http://www.villiard.com/blog/wp-content/uploads/2008/10/oeil.jpg  Absence de déchets alimentaires ou non.  Absence de traces de produits. | |
| **Règles d’hygiène.**   * Du plus propre au plus sale, * Du haut vers le bas. |