|  |
| --- |
| **Protocole d’entretien d’un sol en cuisine collective.** |
| **Qui ? Personne responsable :**L’utilisateur de la zone concernée.L’opérateur. | **Quand ? Fréquence :*** Avant chaque utilisation à risques
* Après chaque utilisation
 |
| **http://www.tsi-sarl.fr/image/cache/data/dme/566-1374-large-raclette-sols-alimentaire-haccp-500x500.jpgAvec Quoi ? Matériels :****http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSNssU8kbnybCNV-Tpk59hPfGcX5dAfLpL-jDd9jje7BvJtoblLeQ*** Centrale de désinfection
* Raclette
* Balai brosse
 | **Produits :*** Détergent désinfectant à usage alimentaire
* Eau tiède de préférence.
 |
| **COMMENT ? Mode opératoire :*** **Vérifier** que toutes les parties en hauteur ont été traitées,
* **Enlever les grosses salissures** avec du papier absorbant (les évacuer dans la poubelle alimentaire),
* **Pulvériser** le produit détergent désinfectant alimentaire (DDA) sur toute la zone.
* Laisser agir cinq minutes selon le mode d’emploi.
* **Brosser** à l’aide du balai brosse.
* **Rincer** à l’eau claire si nécessaire.
* **Racler** le sol en évacuant les eaux vers le siphon
* **Nettoyer** le siphon,
* **Placer** une pastille de Javel.
* **Ranger** le matériel.
 |
| **Règles de sécurité :*** Eviter le contact avec les yeux,
* Mettre des gants,
* Tenue professionnelle complète (chaussures de sécurité)
 | **Contrôle :**Visuelhttp://www.villiard.com/blog/wp-content/uploads/2008/10/oeil.jpgAbsence de déchets alimentaires ou non.Absence de traces de produits.Absence d’eau au sol. |
| **Règles d’hygiène.*** Du plus propre au plus sale,
* Du haut vers le bas.
 |