|  |
| --- |
| **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://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.jpghttp://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* 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 :**Visuelhttp://www.villiard.com/blog/wp-content/uploads/2008/10/oeil.jpgAbsence de déchets alimentaires ou non.Absence de traces de produits. |
| **Règles d’hygiène.*** Du plus propre au plus sale,
* Du haut vers le bas.
 |