|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 :**  Visuel  http://www.villiard.com/blog/wp-content/uploads/2008/10/oeil.jpg  Absence 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. |