**APRÈS LA PRODUCTION**

* Lavage des mains,
* Nettoyage / désinfection des locaux et des équipements selon le Plan de nettoyage / désinfection,
* Après nettoyage et désinfection, absence de circulation du personnel dans les locaux.

Plan de nettoyage et désinfection

Le plan de nettoyage consiste en la rédaction des procédures de nettoyage et désinfection adaptées pour l’ensemble des cibles recensées (locaux, matériel) et en leur application rigoureuse afin d’atteindre le niveau d’hygiène requis.

**Contenu du plan :**

* Zones à nettoyer,
* Surfaces et matériels à nettoyer,
* Fréquence des différentes opérations de nettoyage et de désinfection,
* Produits à utiliser : nom, dosage et température, mode d’emploi,
* Méthode de nettoyage (utilisation de raclettes, lavettes de couleur, temps d’application, rinçage éventuel) et utilisation de protection pour le personnel (port de gants/ lunettes de sécurité...) si nécessaire,
* Responsable du nettoyage,
* Contrôles.

**Moyens mis en place pour vérifier l’efficacité du plan :**

* Enregistrement des contrôles visuels,
* Prélèvements de surfaces effectués par le Laboratoire Départemental d’Analyses et de Recherche du Cantal.

**Gestion du plan :**

* Affichage dans chaque local (**voir support reproductible n°23**),
* Archivage des enregistrements (**voir support reproductible n°23bis**) par le chef de cuisine sur une durée de 1 an + année en cours.

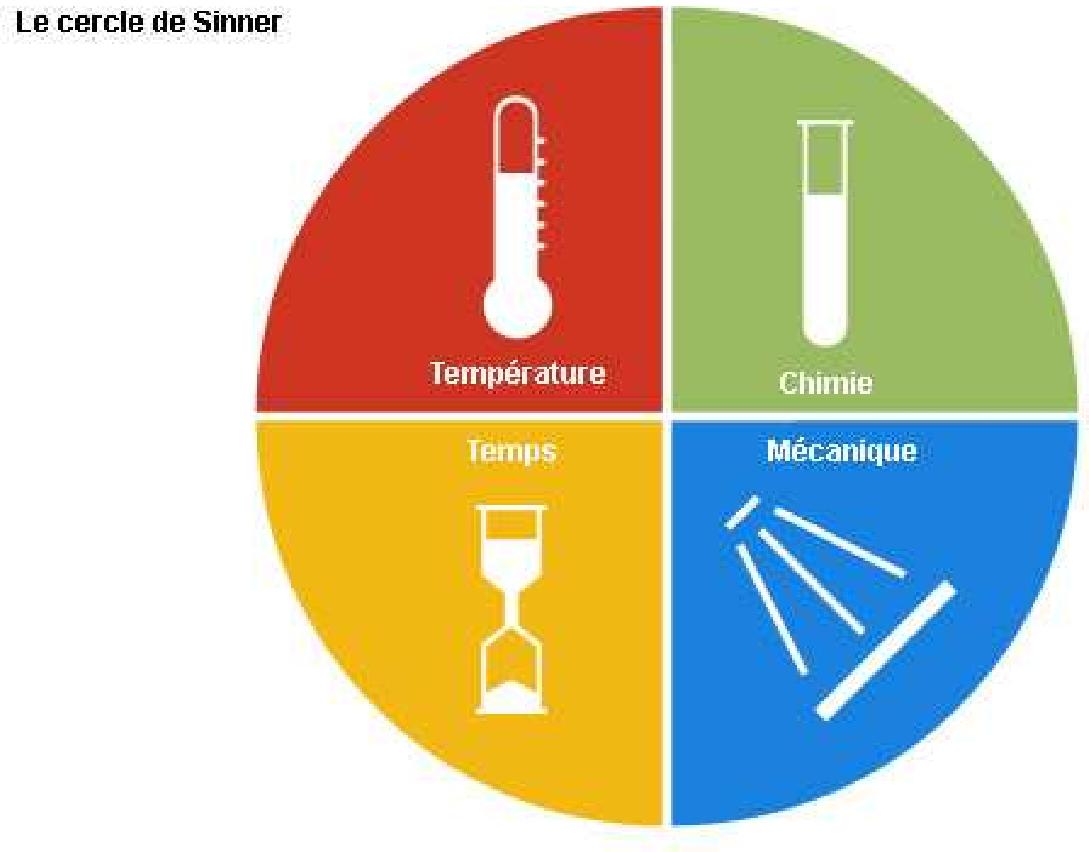
**Les mises à jour sont effectuées par le chef de cuisine à chaque changement (produits d’entretien, de personnel, de fréquence, de méthode, nouveau matériel...) et au moins une fois par an.**

**Les différents facteurs qui interviennent dans les opérations de nettoyage :**4 facteurs variables sont à prendre en compte :

* Le temps,
* La température,
* L’action mécanique,
* L’action chimique.

On représente couramment une opération de nettoyage au moyen du cercle factoriel, dit « cercle de SINNER ».

La diminution d’importance ou l’absence d’un facteur doit être compensée par l’augmentation d’un ou plusieurs autres si l’on veut maintenir la qualité finale du nettoyage.



**L’action chimique** : c’est sur elle que repose le plus souvent l’essentiel des opérations de nettoyage. Plus l’action chimique sera efficace et plus il sera possible de réduire les 3 autres **facteurs.**

**L’action mécanique** : elle est mise en œuvre par de nombreuses machines de nettoyage mais doit être limitée dans certains cas en raison du risque de détérioration du matériau constitutif de la surface à nettoyer. L’action mécanique est rarement suffisante à elle seule.

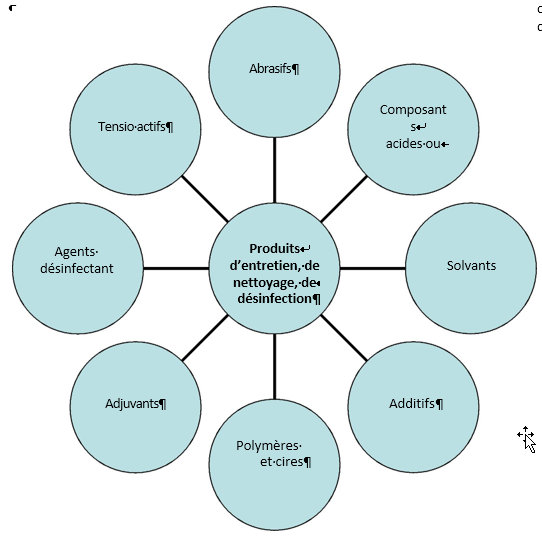
**Le temps** : il fait souvent défaut cependant la plupart des réactions chimiques nécessite un certain temps pour pouvoir s’effectuer de façon satisfaisante.

**La température** : elle doit s’adapter au produit mis en œuvre. Pour exemple, l’élimination des salissures grasses est facilitée par la chaleur.

**IL FAUT DONC CHOISIR LE BON PRODUIT ET L’UTILISER CORRECTEMENT**

**Les composants des produits de nettoyage**

Les produits d’entretien et de nettoyage sont le résultat d’un dosage plus ou moins complexe de différents composants, dont l’association confère aux produits les qualités attendues.



sont tenus d’apporter aux utilisateurs les informations indispensables pour utiliser les produits de façon rationnelle et en toute sécurité.

Ces informations sont apportées par trois types de documents :

* L’étiquetage des documents,
* Les fiches techniques d’utilisation,
* Les fiches de données de sécurité.

**La plupart des fabricants font usage de pictogrammes destinés à faciliter l’identification du produit et son emploi en toute sécurité par les utilisateurs.**

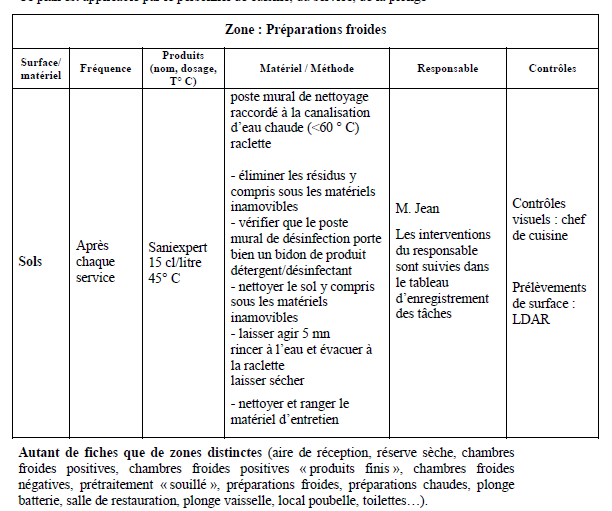
****

Au service restauration. Il est consultable par l’ensemble du personnel de restauration en un lieu connu par tous.

Le matériel et les produits d’entretien sont stockés dans un local fermé et réservé à cet usage.

**Exemple de contenu d’un plan de nettoyage (extrait) :**

Ce plan est applicable par le personnel de cuisine, du service, de la plonge



**Autant de fiches que de zones distinctes** (aire de réception, réserve sèche, chambres froides positives, chambres froides positives « produits finis », chambres froides négatives, prétraitement « souillé », préparations froides, préparations chaudes, plonge batterie, salle de restauration, plonge vaisselle, local poubelle, toilettes...).

