

FICHE D'ANOMALIE :
LE BIO-NETTOYAGE EN CUISINE NON CONFORME

Fiche à remplir dès qu'un compte rendu d'analyses du nettoyage (contrôles de surface) n'est pas satisfaisant

Date :

<u>MATÉRIELS CONCERNÉS</u>	<u>ANALYSE DU PROBLÈME</u>	<u>DÉCISIONS PRISES</u>	<u>DATE DE RECONTRÔLE</u>	<u>RÉSULTAT DU 2^{ème} CONTRÔLE</u>

CLASSEMENT LE :

PAR :

VISA :

LE BIO-NETTOYAGE EN CUISINE : QUELQUES RECOMMANDATIONS

LES ÉTAPES DU BIONETTOYAGE :

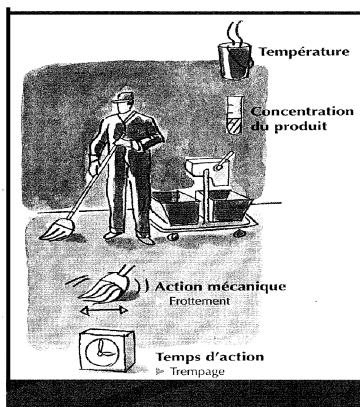
1. Éliminer les salissures libres
2. Appliquer le détergent désinfectant
3. Laisser agir
4. Rincer et éliminer les eaux résiduelles

QUELQUES RÈGLES

1. Toujours du plus propre au plus sale
2. Toujours du plus haut vers le plus bas,
3. Pas de balayage à sec

L'EFFICACITÉ DU NETTOYAGE DÉPEND :

1. du choix de la méthode : pas de balayage à sec (il génère 85 500 bactéries / cm³ d'air !!!)
2. du choix de la fréquence de nettoyage
3. du choix du matériel et de son entretien (ex de matériel : lingettes ou chiffonnettes à usage unique et pré imprégnées, matériel de plonge, balai trapèze à franges ou à gazes,...)
4. du choix du ou des produits : vérifier efficacité sur fiche technique
5. du respect de l'utilisation du produit avec « TACT » :



Température de l'eau utilisée : les souillures ne partent pas à l'eau froide

Action mécanique : pour éliminer les souillures

Concentration du produit : bien suivre les prescriptions inscrites sur produit, vérifier régulièrement la centrale de nettoyage

Temps de contact : bien suivre les prescriptions inscrites sur produit

Pour cela, bien suivre les fiches techniques des produits

Lors d'un résultat non conforme, examiner toutes ces recommandations pour trouver la faille et mettre en place l'action corrective nécessaire.