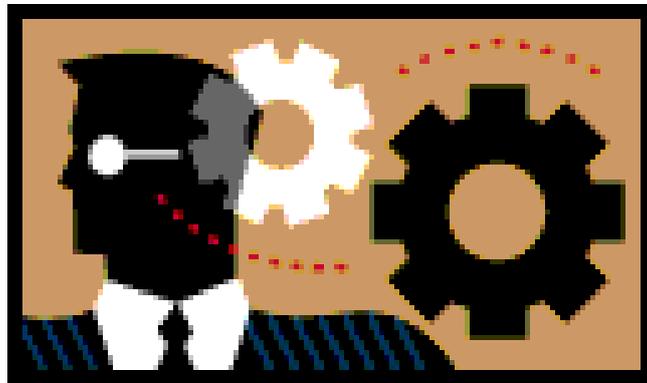


La Restauration Collective en Accueil Collectif de Mineurs

Quelques questions ...



et des réponses.

PREFECTURE DU LOIRET
Direction Départementale de la Protection des Populations
Service « Sécurité et Loyauté des Aliments »
Adresse Postale : 181, rue de Bourgogne 45042 ORLEANS CEDEX
Adresse d'accueil : Cité Administrative Coligny – Bât. C – 131 Faubourg Bannier -
45042 ORLEANS CEDEX
Tel : 02-38-42-43-06 / Fax : 02 38 42 43 42
ddpp-sla@loiret.gouv.fr

Textes de référence :

- arrêté du 21 décembre 2009
- règlement (CE) n°178/2002 du parlement Européen et du Conseil du 28/01/2002 (...) fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- règlement (CE) n° 852/2004 du parlement Européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Questions - Réponses

Les prescriptions réglementaires sont-elles différentes en fonction de l'effectif du centre et du nombre de jours de fonctionnement ?

Les règlements européens imposent une obligation de résultat et non de moyens matériels. Il est fondamental pour bien gérer le risque d'en avoir conscience et d'avoir mis en œuvre les moyens de sa gestion.

Quelles préconisations pour les insectes ?

Un plan de lutte doit être mis en place ; vous pouvez faire appel à une société spécialisée ou l'organiser vous-même. Le tout est de prouver que l'on s'est penché sur le problème. La lutte passe par des moyens physiques (moustiquaires, oblitération des passages sous les portes...) voire chimiques (mais attention à la rémanence et au moment d'utilisation des produits...)

Les torchons, lavette, éponges sont-elles interdites ?

L'usage des lavettes régulièrement lavées et désinfectées est généralement recommandé ; tout ce qui demeure humide est le siège de développement microbien ce qui d'ailleurs est à l'origine des mauvaises odeurs.

Le bois est-il autorisé pour les meubles ?

En cuisine il est à proscrire, car il n'est pas facilement nettoyable et désinfectable ; par contre on peut bien entendu avoir recours au mélaminé par exemple, à condition d'être correctement entretenu ; mais il s'agit d'un matériau peu résistant qu'il faut réserver par exemple à l'entreposage de la vaisselle des convives ;

Quel matériau est préconisé pour les planches à découper ?

Elles doivent être facilement nettoyables et désinfectables ; aujourd'hui seuls les matériaux plastiques ont ces qualités...à condition d'être bien entretenus.

La hotte aspirante est-elle obligatoire (si l'effectif est peu important) ?

Le texte ne prévoit pas d'obligation de moyen (ou très peu) et celle-ci n'y figure pas ; seul le résultat compte.

La marche en avant dans le temps, quand l'espace ne le permet pas, est-elle possible ?

Oui, mais elle doit être bien pensée.

Est-ce que l'on peut servir du fromage découpé à table ?

Oui, mais il faut prévoir des fromages de grande taille pour pouvoir prélever la ration témoin.

Peut-on réutiliser des légumes cuits à l'eau ?

Le texte réglementaire prévoit que toutes les denrées (végétales et animales) qui sont cuites soient refroidies rapidement pour une utilisation différée. Ce refroidissement peut être fait soit en cellule de refroidissement soit par immersion du contenant dans un bain d'eau avec de la glace (ça fonctionne très bien mais ce n'est pas très pratique si ce besoin est régulier) ; d'autres solutions peuvent être adoptées pourvu que l'abaissement de température entre +63°C et +10°C soit effectué en moins de deux heures. N'oublions pas que les légumes subissent un premier refroidissement par passage sous l'eau ce qui permet d'arrêter la cuisson (de l'intérêt de contrôler bactériologiquement l'eau du robinet...)

Est-il obligatoire d'avoir une cellule de refroidissement pour la préparation des crèmes, flans préparés dans notre cuisine ?

La réglementation ne fixe qu'un objectif de résultat : les préparations doivent être refroidies rapidement entre +63°C et +10°C et là tous les moyens sont bons à condition de maîtriser sa technique.

Les enfants sont-ils obligés de se laver les mains avant de passer à table ?

C'est une bonne pratique d'hygiène personnelle, pour les adultes aussi.

Faut-il garder les repas témoins dans une cuisine satellite (les repas ne sont pas confectionnés sur place) ?

Oui. Le repas témoin doit être le reflet le plus fidèle des manipulations subies par la denrée. Vous devez conserver les rations témoins de tous les plats servis. La notion de traçabilité s'applique de la même façon quelque soit l'approvisionnement (approvisionnement par un traiteur ou une cuisine centrale, en liaison froide ou chaude). Tous les deux doivent être agréés par la DDPP.

Faut-il conserver des repas témoins à la fin d'un séjour dans un centre occasionnel ?

Oui.

Peut-on congeler le pain qui reste ?

Non, s'il a été présenté aux convives ; oui, s'il est resté en cuisine. Il en est de même pour les viennoiseries.

Suivant les produits, quel mode de décongélation doit-on utiliser ?

De façon générale, il est préférable de cuire à partir de l'état congelé mais si cela n'est pas possible (cas des grosses pièces comme les rôtis) la décongélation doit s'opérer en chambre froide entre 0 et 4°C. Prohiber la décongélation lente sous l'eau du robinet par exemple. Pour les produits congelés à consommer sans cuisson ultérieure, la durée de vie des produits est limitée à 4 jours (le premier jour étant celui de la mise en décongélation). Penser à conserver la traçabilité de cette mise en décongélation en indiquant sur l'emballage, par exemple la date de mise en décongélation.

A-t-on le droit de faire du steak haché en collectivité ?

1^{er} cas : Préparation de viande hachée sur place : la fabrication sur place de viandes hachées crues destinées à la cuisson ne doit pas intervenir plus de deux heures avant consommation. Pendant cette période, si elle n'est pas cuite immédiatement, elle est conservée à l'abri des contaminations dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 et 3°C.

2^{ème} cas : Utilisation de viandes hachées à l'avance réfrigérées ou congelées : les produits doivent toujours provenir d'établissements industriels agréés. La consommation doit être la plus rapprochée possible de la cuisson.

Dans les deux cas, La température de cuisson à cœur est de 65°C.

Indication de l'origine des viandes bovines : Dès lors qu'une viande bovine est servie, son origine doit être indiquée sur le menu de façon lisible et visible.

Produits concernés : doivent faire l'objet d'une information du consommateur toutes les viandes bovines (y compris le veau) et tous les plats qui en contiennent, mais à l'exception des abats et des abats élaborés de type raviolis, hachis parmentier, sauces bolognaises, pizzas.

A-t-on le droit d'utiliser des œufs frais ?

Oui, mais attention : bien gérer les manipulations et conserver l'étiquetage.

- Il est interdit d'utiliser les œufs sales, fêlés et cassés.
- Conservation : il est recommandé de les conserver à 5°C.
- On recommande d'effectuer le cassage en zone de légumerie/déconditionnement par lot de dix afin de limiter les pertes si une anomalie est détectée (odeur nauséabonde, tâche rouge sur le jaune...). En aucun cas, on ne doit récupérer avec le pouce le restant de blanc qui demeure dans la coquille après cassage.
- Il est indispensable de se laver les mains après avoir manipulé les œufs.

A-t-on le droit d'utiliser des abats ?

Oui.

Peut-on manger les poissons pêchés par les enfants ?

Oui, si c'est une espèce comestible et que le poisson est maintenu au froid (0 à 2°C) avant d'être consommé.

Peut-on manger des fruits cueillis par les enfants ?

Oui, après les avoir lavés à l'eau claire.

Où peut-on se fournir en pain ?

Auprès de n'importe quel boulanger, grande surface, épicerie.

Peut-on accepter les gâteaux faits par les parents et les donner aux enfants ?

Oui. Il convient d'orienter les parents vers des préparations simples et sans risques type gâteau au yaourt.

Qui est responsable quand ce sont les parents qui fournissent le pique-nique ?

Le responsable de centre sera pénalement responsable à partir de la prise en charge des repas et notamment de la conservation. A lui de prouver qu'elle a été effectuée dans de bonnes conditions.

Certificat médical du cuisinier : quelles sont les obligations ?

Toute personne manipulant les denrées alimentaires doit avoir été déclarée apte par un médecin avant l'embauche (arrêté ministériel du 21/03/77) ; ce certificat est valable 1 an. Il est de la responsabilité du directeur de centre de préciser la nature exacte du poste occupé lors de la visite médicale.

Quels équipements alors pour les animateurs qui manipulent les aliments ou servent les plats ?

En camp itinérant ou en centre fixe, les personnes (personnel d'encadrement, enfants) doivent avoir une tenue adaptée et propre.

Les gants sont-ils obligatoires ?

Non, néanmoins on peut les recommander pour des opérations précises qui ne sont pas suivies d'une cuisson. Par exemple, mélange à la main du taboulé, dressage des assiettes à la main, etc... sachant que les gants doivent être renouvelés lorsque l'on passe à une autre tâche. Par ailleurs, il faut vérifier qu'ils sont aptes au contact alimentaire

La présence d'un réfrigérateur supplémentaire « de service » (pour les animateurs) est-elle interdite ?

Non, aucune disposition réglementaire ne prévoit ou n'interdit un frigo pour le « cinquième repas ».

Peut-on mettre les aliments du 5^{ème} repas (pour les animateurs) dans le même réfrigérateur utilisé pour les enfants, si c'est à part et bien étiqueté ?

Non, seuls peuvent être autorisés les repas des enfants sous PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

Les enfants peuvent-ils faire la cuisine ?

Pour la préparation des repas, aucune disposition réglementaire n'exonère les personnes manipulant les denrées de la visite médicale préalable. Néanmoins, par rapport aux pratiques et aux projets pédagogiques, il convient là encore de maîtriser les risques et de réserver les préparations à risques aux professionnels.

Dans le cadre d'un atelier pédagogique, il est tout à fait envisageable de faire participer des enfants sans certificat particulier, encore faut-il que cela reste exceptionnel et non quotidien, ce qui leur permettra peut-être d'acquérir de bons réflexes. Le problème est alors la maîtrise des risques : le cas classiquement présenté est celui des enfants confectionnant des gâteaux type quatre-quarts où la maîtrise réside dans quelques gestes simples comme un bon lavage des mains notamment après avoir touché les œufs, une préparation rapide sans attente à température ambiante et une bonne cuisson. Il en est de même pour la préparation d'une salade de tomates où la maîtrise repose sur le pH de la préparation.

Dans le cadre des centres de vacances où les adolescents sont amenés à confectionner les repas, il est souhaitable que ces derniers aient reçu une sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène. Il est là aussi fondamental de gérer le risque car rien n'exonère ce type de fonctionnement des dispositions réglementaires.

Les produits sous vide peuvent se déformer avec la pression en montagne. Sont-ils encore consommables ?

Oui, c'est un cas qui est très classique avec les yaourts aussi puisque c'est lié à une différence de pression.

Certains produits ont une Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO). Peut-on la dépasser ?

La D.L.U.O. n'est pas une Date Limite de Consommation (DLC) par définition. Si le produit conserve ses qualités sanitaires, les qualités nutritionnelles et organoleptiques (saveur, consistance) ne sont plus assurées par le fabricant.

Conservation du pain : quels types de sacs sont interdits ?

L'expérience prouve que les sacs dans lesquels sont fournis les pains sont des sacs de farine de récupération qui traînent un peu partout. La moindre des choses est que le pain soit livré dans un sac propre. Accepteriez-vous que le boucher vous serve du jambon dans un emballage ayant servi précédemment à l'emballage d'une viande ? Par ailleurs, de façon générale, on évite de laisser par terre les emballages pour deux raisons essentielles : prévenir les

contaminations croisées (le sac posé par terre risque d'être déposé par la suite sur une table où l'on sera susceptible de trancher d'autres aliments) et éviter les phénomènes de condensation, fréquent par exemple avec les caisses de légumes...qui provoquent des altérations (moisissures...).

Plus généralement, ne pas utiliser de sacs poubelle pour entreposer des produits alimentaires (présence d'insecticides).

Quelle est la température de conservation des produits UHT ?

Il s'agit de conserves donc qui se gardent à température ambiante <25°C. En effet, le risque de multiplication microbienne n'est pas nul puisque l'appertisation (= traitement thermique) baisse la population microbienne de 12 log (le risque zéro n'existe pas même pour la stérilisation !)

Température de conservation des fruits et légumes. La chambre froide est-elle obligatoire ?

Il n'y a pas de température réglementaire prévue ; la température recommandée est de 8-10°C. Attention, dès qu'ils sont lavés et épluchés, voire travaillés les légumes deviennent des préparations fragiles à conserver à 4°C (exemple salade 4^{ème} gamme).

Qu'est ce que le système HACCP a changé ?

Le corpus réglementaire relatif à l'hygiène alimentaire a introduit dès les années 90 une obligation de résultat en matière d'innocuité et d'absence d'altération des denrées. Le système HACCP est internationalement reconnu comme la méthode la plus pertinente pour analyser et gérer ce risque. Il permet au professionnel d'adapter sa gestion du risque à son activité.

Qu'est ce que risque un directeur en cas de non respect du système HACCP ? En cas d'intoxication alimentaire ?

Ne pas mettre en place un système de gestion des risques est aujourd'hui une infraction. En fonction des conséquences observées sur le terrain, cela peut se traduire par un rappel réglementaire ou un constat d'infraction pouvant être sanctionné par une contravention, voire un délit pour mise en danger de la vie d'autrui.

Spécifique séjours sous tente

Cf. « Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs », édité par la Direction des Journaux Officiels en 2010.

A-t-on le droit de faire des steaks hachés ?

Non, dans la mesure où aucun équipement spécifique à une bonne maîtrise de l'hygiène générale et des températures n'est disponible.

Peut-on acheter des produits à la ferme ?

Pour les produits d'origine animale, cela est possible si le responsable de la ferme dispose d'un agrément ou d'une dérogation d'agrément. Le responsable du groupe de mineurs doit se renseigner. La liste des fermes agréées par la DDPP pour la vente de produits animaux transformés (viande, lait œufs, fromages, produits carnés) est disponible sur le site du ministère de l'agriculture ou auprès de la DDPP.

Il n'y a aucune contre-indication pour les végétaux (légumes, fruits).

Peut-on acheter des produits dans une épicerie de village ?

Non pour les denrées animales ou d'origine animale qui doivent provenir de fournisseurs agréés. Dans la pratique, en dehors de toute source de ravitaillement possible, il convient alors de gérer les risques et d'avoir recours à des denrées stables (conserves, gâteau type quatre-quarts...), mais il est bien entendu que le responsable se place en dehors des pratiques légales.

Comment s'assurer que la chaîne du froid n'a pas été rompue ?

La mise en place de l'HACCP est obligatoire tout le long de la filière agro-alimentaire ; la chaîne du froid étant un point critique, elle doit être surveillée et tracée chez les fournisseurs. Par ailleurs, sur les surgelés, une importante rupture de la chaîne du froid est visible lorsque l'eau sous forme de glace a fondu et s'est recristallisée : carton gondolé ayant un aspect mouillé, film d'eau repris en glace à la surface des produits...

Dans quelles conditions peut-on transporter du rôti en pique-nique ?

L'utilisation d'une glacière avec des plaques eutectiques est indispensable ; la température doit être le plus proche possible de 3°C avec une tolérance de $T^{\circ} < 10^{\circ}\text{C}$ pendant 2 heures avant la consommation. Les restes doivent être détruits.

Les règles liées au placement des denrées dans les glacières existent-elles encore ?

Il importe de tester l'efficacité des glacières et de déterminer le nombre de plaques eutectiques à mettre par glacière (toujours se placer dans les conditions les plus défavorables) ; les denrées les plus sensibles seront placées au plus près de la source de froid.

Comment préparer les pique-nique ? Comment les transporter ?

1^{er} cas : les denrées sont acheminées sur le lieu de restauration : mes produits périssables sont transportés à l'aide de glacières équipées de plaques eutectiques et d'un thermomètre (entre 0 et 3°C).

2^{ème} cas : le transport des denrées n'est pas possible sur le site de restauration ; il convient de privilégier des aliments stables (conserves, chips...) et de les assembler au dernier moment. Les produits périssables, les restes non consommés doivent être jetés après le repas.

La liste ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités :

- Les produits à privilégier : fruit frais, gâteau au yaourt, génoise, cake, tartes aux fruits, biscuits secs, confitures.
- Les produits à conserver au froid : yaourts, quiches, pizzas, salades assaisonnées, fromages, les viandes et poulets froids.
- Les produits à éviter : gâteau à base de crème Chantilly, gâteau à base de crème pâtissière, mousse au chocolat, mayonnaise « maison ».

Doit-on garder des repas témoins ?

Il faut les conserver entre 0 et 3°C, et pendant cinq jours à partir du jour de la consommation. Ceci ne dispense pas les directeurs de la recherche de solutions pratiques (type frigo à gaz dans le véhicule de transport quand c'est possible par exemple)

Quelles règles faut-il appliquer en camping ?

Faire preuve de bon sens : avoir de bonnes pratiques d'hygiène adaptées à ce dont on dispose sur le terrain. Utiliser des denrées peu sensibles et bien cuites !

Quel type de préparation utiliser pour les campings ?

Celles qui présentent peu de risques, c'est-à-dire le moins de manipulations possibles et pour lesquelles la cuisson est complète (température à cœur supérieure à 63°C). Par ailleurs, il faut tenir compte des possibilités de conservation par le froid des denrées.

Comment contrôler la propreté si je fais la vaisselle dans une rivière ?

Utilisation éventuelle de comprimés de chlore.

Nettoyage

Quels produits doit-on utiliser pour désinfecter la cuisine ?

Voir la fiche « Exemple de plan de nettoyage ».

Peut-on utiliser de l'eau de javel pour désinfecter la cuisine ?

Oui, voir la fiche « Eau de Javel ».

Eau de javel



JAVEL DECONSEILLEE



JAVEL CONSEILLEE

L'eau de Javel a été découverte en 1789 par Claude Louis Berthollet, chimiste français. Il découvre les propriétés décolorantes du chlore et commercialise une solution basique sous le nom d' « Eau de Javel », du nom du village où elle était fabriquée.

Qu'est-ce que c'est ?

L'eau de javel désinfecte, détache, blanchit, désodorise. Elle n'explose pas et ne s'enflamme pas. Elle est présentée sous 2 formes :

- En flacon prêt à l'emploi avec 2,6 % de chlore actif, c'est écrit dessus + date de validité jusqu'à 1 an.
- En dose recharge (berlingot) avec 9,6 % de chlore actif, c'est toujours écrit dessus + date de validité jusqu'à 3 mois pour la diluer dans un FLACON VIDE D'EAU DE JAVEL et rien d'autre. Une fois diluée l'eau de Javel est valable un an. La lumière et la chaleur détériorent l'efficacité de l'eau de Javel, ce simple conseil nous dissuade de prendre un flacon alimentaire qui est toujours transparent.

Le bon usage :

- Nous utilisons toujours l'eau de Javel avec de l'eau froide.
- L'eau de Javel n'est pas un nettoyant, il convient de nettoyer avec un produit approprié et de rincer une surface avant de la javelliser.
- Ne mélangeons jamais l'eau de Javel avec un nettoyant pour gagner du temps, le mélange des 2 produits dégage un gaz mortel.
- Pour l'entretien du linge, il existe sur l'étiquette du linge 2 sigles :
- En machine à laver, la javellisation se fait automatiquement au 2^{ème} rinçage, faisons de même pour le lavage à la main en laissant agir 5 minutes avant de rincer 2 à 3 fois.
- Ces 5 minutes et ces rinçages sont valables pour tous les usages de l'eau de Javel : Sol, sanitaires, poubelles, etc.
- Pour l'inox et l'aluminium, mettons 2 fois plus d'eau froide que les autres matériaux et séchons bien avec un torchon sec et propre après le dernier rinçage.

Les précautions :

Les bouteilles et les doses recharges d'eau de Javel doivent être rangées en hauteur hors de portée des enfants.

N'achetons que la quantité dont nous avons besoin jusqu'aux prochaines courses. Attention aux enfants et berlingots qui se voient dans le caddie ! Les risques sont : La projection dans l'œil, sur la peau ou l'ingestion surtout avec les berlingots, ils sont plus limités avec la Javel diluée. Dans tous les cas, si nous ne sommes pas secouristes, téléphonons aux urgences. Transvaser immédiatement après l'achat le berlingot dans le flacon, et jeter le berlingot vide à la poubelle, c'est diminuer les risques. Les pastilles d'eau de Javel pouvant être confondues avec des friandises, le rangement en hauteur est plus que nécessaire !

L'HYGIENE DANS VOTRE MAISON

UTILISATIONS	<p><i>Ne jamais utiliser pur en Berlingot! En Berlingot : 9,6% de chlore actif (très dangereux pour la peau, les yeux et en cas d'ingestion)</i></p> <p>DOSAGE</p> <p><i>Prêt à l'emploi ou dilué : 2,6% de chlore actif (moins dangereux mais attention!)</i></p>	CONSEILS
DESINFECTER LES SURFACES CARRELEES, STRATIFIEES OU PLASTIFIEES, PLANS DE TRAVAIL	1/2 à 1 verre d'Eau de Javel pour 5 litres d'eau	Passons une éponge imprégnée d'Eau de Javel sur les surfaces lavées. Laissons agir 5 minutes et rinçons à l'eau potable.
DESINFECTER ET DESODORISER LE REFRIGERATEUR	1/2 verre d'Eau de Javel par litre d'eau	Désinfectons fréquemment l'intérieur du réfrigérateur avec une éponge imprégnée d'Eau de Javel. Laissons agir 10 minutes et rinçons à l'eau potable.
DESINFECTER ET DESODORISER LES PLANCHES A DECOUPER EN BOIS OU EN PLASTIQUE	2 verres d'Eau de Javel par litre d'eau	Nettoyons la plancher à découper après chaque utilisation. Laissons tremper 5 minutes dans l'eau javellisée et rinçons abondamment.
DESINFECTER LES USTENSILES ET LES ROBOTS DE CUISINE	1/2 à 1 verre d'Eau de Javel pour 5 litres d'eau	Nettoyons bien; Rinçons à l'eau javellisée. Laissons agir 5 minutes et rinçons à l'eau potable.
DESINFECTER LES EVIERS	<u>En émail ou en résine</u> : eau de javel prête à l'emploi <u>En inox</u> : 1/2 verre d'Eau de Javel pour 5 litres d'eau	Après nettoyage, passons une éponge imprégnée d'Eau de Javel Laissons agir 5 minutes Rinçons à l'eau potable (opération à renouveler une fois par semaine) Laissons agir 2 à 3 minutes et rinçons abondamment.
DESINFECTER ET DESODORISER LES POUBELLES	2 verres d'Eau de Javel par litre d'eau	Après nettoyage passons régulièrement une éponge imprégnée d'Eau de Javel. Laissons agir 15 minutes et rinçons à l'eau potable (surtout les parties métalliques)
DESINFECTER LES EPONGES ET LES LAVETTES	1/2 A 1 verre d'Eau de Javel pour 5 litres d'eau	Laissons tremper dans l'eau javellisée pendant 5 minutes et rinçons bien.
ASSAINIR LES LEGUMES, LES CRUDITES, LES AROMATES FRAIS	Une dizaine de gouttes d'Eau de Javel pour 1 litre	Faisons tremper les légumes, préalablement lavés, dans l'eau faiblement javellisée. Laissons agir 5 minutes et rinçons à l'eau potable.

Exemple de plan de nettoyage

****Recommandation : ce tableau n'est qu'indicatif et doit être adapté à chaque établissement et doit préciser le nom de la personne responsable****

	Produits (préciser la nature des produits)	Matériel	Fréquence	Méthode
Sol	-détergent -désinfectant	-balai - serpillière - seau - balai brosse	Après chaque utilisation, tous les jours	-Éliminer les résidus avec un balai, nettoyer le sol, rincer si nécessaire (brosse électrostatique) -Diluer le produit à la bonne concentration, laisser agir, laisser sécher
Poubelle	- détergent - désinfectant	- lavette	2 fois par mois, plus si nécessaire	- éliminer les résidus éventuels, laisser agir - diluer le produit à la bonne concentration, rincer - nettoyer toutes les surfaces, laisser sécher
Grilles de hotte	- nettoyant spécial	- brosse	1 fois par mois	- démonter les grilles, brosser et rincer - diluer le produit à la bonne concentration - faire tremper les grilles, essuyer les grilles avant de les remonter
Evier	- détergent - désinfectant	- brosse - lavette	Après chaque utilisation	-éliminer les résidus éventuels, nettoyer l'évier, laisser agir -diluer le produit à la bonne concentration avec eau chaude, rincer laisser sécher
Four	- nettoyant - détergent	- brosse - lavette	A chaque fois qu'il y a des présences de salissures	- sortir les plaques, laisser agir, brosser, rincer, sécher
Feux vifs plaques	-détergent -dégraissant	- lavette - brosse	Après chaque utilisation	-Éliminer les résidus alimentaires, essuyer avec la lavette - Démontez les parties amovibles - Diluer le produit dans l'eau chaude, brosser les parties amovibles, rincer et essuyer
Plan de travail	- détergent - désinfectant	- lavette - seau	Après chaque préparation	-Dégager les surfaces de tout matériel, diluer le détergent avec de l'eau chaude - Eliminer les résidus alimentaires éventuels, nettoyer avec une lavette et laisser agir
Etagères et placards	- détergent - désinfectant	- lavette - seau	Une fois par mois	Dégager les étagères, les placards, diluer le détergent -Éliminer les résidus alimentaires éventuels, nettoyer et laisser agir
Planche à découper	- détergent - désinfectant	- brosse	Après chaque utilisation	Éliminer les résidus éventuels, brosser la planche Diluer le produit avec eau chaude, laisser agir, rincer et sécher
Hachoir	- détergent	- lavette	Après	- débrancher l'appareil

s et mixeurs	- désinfectant	- brosse	chaque utilisation	- Eliminer les résidus, brosser la cuve, nettoyer les parties - Démontez les parties mobiles - Diluer le produit, rincer et fixer
Essoreuse légumes	- détergent - désinfectant	- lavette	Après chaque utilisation	- Démontez l'essoreuse - Diluer le produit - Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec une lavette, laisser agir, rincer et sécher.
Ouvre-boîtes	- détergent - désinfectant	- lavette - brosse	Après chaque utilisation	- Eliminer les résidus éventuels - brosser l'appareil - diluer le produit - laisser agir et rincer l'appareil - essuyer pour éviter qu'il ne rouille
Autres ustensiles de cuisine, vaisselle	- détergent - désinfectant	- lavette - brosse	Après chaque utilisation	- Eliminer les résidus - Diluer le produit à la bonne concentration - Nettoyer avec une lavette et brosser si nécessaire, laisser agir