

Tork Clean Care™

Guide du nettoyage de surfaces

Pourquoi le nettoyage de surfaces est-il si important ?

Effectuer régulièrement le nettoyage de surfaces permet d'assurer le bon déroulement des tâches en cuisine. Cela contribue aussi à :



réduire le risque de contamination croisée par des virus ou bactéries, ou encore par des produits allergènes (graines et fruits à coque, par exemple) ;



réduire le risque de glisser sur des substances renversées sur le sol ;



offrir un cadre agréable aux clients et au personnel ;



éliminer les infractions au règlement sanitaire, les infections par les parasites, les amendes, voire les décisions de faire fermer l'établissement.

Quand procéder au nettoyage

Vous devez en toutes circonstances assurer la propreté de votre établissement, sachant que les surfaces qui entrent en contact avec les aliments sont à laver, rincer ou désinfecter :



après chaque utilisation ;



lorsqu'on vous interrompt pendant une tâche ;



lorsque vous cuisinez un nouveau type d'aliment ;



aussi souvent que possible et au moins toutes les quatre heures si les surfaces sont utilisées en permanence.

Le nettoyage en 5 étapes

Voici la procédure recommandée en 5 étapes pour bien assurer le nettoyage et la désinfection des surfaces



Nettoyage et désinfection : la différence

Il convient de bien distinguer nettoyage et désinfection

Le **nettoyage** vise à retirer les traces d'aliments ou de saleté de la surface traitée, comme celle d'un comptoir ou d'une assiette.

La **désinfection** permet d'éliminer les substances pathogènes d'une surface nettoyée de sorte qu'il n'y ait plus aucun risque de contamination.

Éléments à nettoyer

Liste des éléments à nettoyer dans les cuisines

- Les surfaces en contact avec les aliments
- Les surfaces en contact avec les mains
- Les parois (si nécessaire) et les sols
- Les grilles et plateaux de cuisson, les cuisinières, les planchas et les friteuses
- Les éviers, robinets et poignées
- Les cafetières, les micro-ondes, les grille-pains et les trancheuses à viande
- Les distributeurs
- Les fontaines et pistolets à soda
- Les couverts, les ustensiles de cuisine, les plateaux, la vaisselle, les carafes et les verres
- Les poignées de porte
- Les interrupteurs
- Les réfrigérateurs industriels et les placards de rangement
- Les locaux à déchets et les bacs à ordures

Liste des éléments à nettoyer dans la salle et le comptoir

- Les cloisons, sols et moquettes
- Les tables, chaises, fauteuils et banquettes
- Les comptoirs de bars et zones de plats à emporter
- Les salières, poivrières, sucriers et divers récipients à condiments
- Les bacs à ordures ménagères et de déchets recyclables
- Les poignées de porte
- Les interrupteurs
- Les distributeurs
- Les parois de séparation
- Les cartes du restaurant
- Les lecteurs de cartes bancaires

Liste des éléments à nettoyer dans les sanitaires

- Les sols
- Les cuvettes des toilettes et les chasses d'eau
- Les poignées de porte
- Les interrupteurs
- Les distributeurs
- Les lavabos, robinets et poignées
- Les corbeilles à déchets

Quizz du module de formation

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être laissées propres et hygiéniques en toutes circonstances. Pour être efficace, l'opération de nettoyage/désinfection doit s'effectuer en 5 étapes. Mais dans quel ordre doivent intervenir les étapes ? Et à quel moment devez-vous nettoyer les surfaces en contact avec les aliments ?

Répondez au quizz ci-dessous pour vérifier vos connaissances. Les bonnes réponses se trouvent au bas de la page !

Mettez les étapes dans le bon ordre de 1 à 5.

Étape ___ Laver la surface avec le produit nettoyant conformément aux indications figurant sur l'étiquette du flacon.

Étape ___ Retirer les restes de nourriture.

Étape ___ Laisser sécher la surface ou passer un chiffon dessus suivant les indications figurant sur l'étiquette du produit utilisé.

Étape ___ Rincer la surface avec le produit nettoyant conformément aux indications figurant sur l'étiquette du flacon.

Étape ___ (Facultatif) Passer la surface au désinfectant. Observer l'intervalle d'application suivant les indications sur l'étiquette du produit.

Parmi les affirmations suivantes, laquelle est vraie ?

Les surfaces en contact avec les aliments sont à laver, rincer ou désinfecter...

- | | | |
|---|------------------------------------|-------------------------------------|
| A après chaque utilisation ; | <input type="checkbox"/> Correct ! | <input type="checkbox"/> Incorrect. |
| B lorsqu'on vous interrompt pendant une tâche ; | <input type="checkbox"/> Correct ! | <input type="checkbox"/> Incorrect. |
| C lorsque vous cuisinez un nouveau type d'aliment ; | <input type="checkbox"/> Correct ! | <input type="checkbox"/> Incorrect. |
| D aussi souvent que possible et au moins toutes les quatre heures si les surfaces sont utilisées constamment. | <input type="checkbox"/> Correct ! | <input type="checkbox"/> Incorrect. |

Réponses correctes : Les cinq étapes doivent intervenir dans l'ordre indiqué : 2 - 1 - 5 - 3 - 4
Les affirmations suivantes sont correctes : A, B et C (l'intervalle correct pour l'affirmation D est quatre heures).