

# L'ENTRETIEN DES LOCAUX



Pages ... ..

## I. LE NETTOYAGE DES LOCAUX

### A. INTRODUCTION

Après l'implantation des locaux, *qui n'est pas la responsabilité des cuisiniers*, leur maintien en état est, par contre, complètement de leur ressort et même de leurs devoirs pour respecter la loi.

La démarche HACCP implique des méthodes que le responsable de cuisine doit mettre en place.

Effectivement, pour agir sur les 5 M, on doit mettre en place des procédures pour maîtriser et contrôler le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel (Milieu et Matériel).

Pour cela il faudra que le responsable de cuisine mette en place :

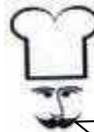
- ⇒  de la cuisine et du matériel.
- ⇒  décrivant les modes opératoires du nettoyage (protocole) et d'utilisation des produits.
- ⇒ .

Ces documents doivent être datés et signés. Ils sont à présenter en cas de contrôle des services vétérinaires. C'est la

(Livre TK page 60 et 61)

Car la **méthode HACCP** c'est :

- ☞
- ☞
- ☞
- ☞



Selon les arrêtés du 9/05/1995 et du 27/09/1997.

Les restaurateurs doivent identifier tous les aspects de leur activité en appliquant et en respectant le principe du système HACCP. C'est une forme de liberté car la méthode n'est pas rigide. On peut le cas échéant suivre le **GBPH** :

### B. LE PLAN DE NETTOYAGE

C'est un moyen de suivi du nettoyage qui rentre dans l'objectif de la méthode HACCP.

Il permet de **normaliser** pour l'ensemble du personnel l'entretien des locaux et des matériels, de fixer les procédures de nettoyage et de désinfection, d'effectuer les autocontrôles.

DOMAINE D'APPLICATION	FREQUENCE	PRODUITS UTILISES	PROCEDURE	EXCECUTANT	CONTRÔLE	RESPONSABLE
Le garde manger ✓ Plan de travail ✓ Four ✓ réfrigérateur	Tous les jours après chaque service	Désinfectant détergent	Explication de la méthode à suivre Elles peuvent être mentionnées dans des fiches de nettoyage	Le commis du garde manger	 Visuel test de propreté	Nom et qualité de l'exécutant avec sa signature pour prouver et valider l'action (responsabilité !)

Exercice d'application :

Construire le plan de nettoyage de la légumerie

DOMAINE D'APPLICATION	FREQUENCE	PRODUITS UTILISES	PROCEDURE	EXECUTANT	CONTROLE	RESPONSABLE

## II. LES DECHETS DE RESTAURATION

### A. Les types de déchets en restauration :

- ⇒ Les déchets organiques ou alimentaires
  - Les huiles et graisses usagées
  - Les restes d'aliments
- ⇒ Les déchets non organiques (emballage)
  - Les gros emballages
  - Le verre
  - Les plastiques
  - Les métaux
  - Le bois



Livre TK page 66

### B. La réduction des déchets

- ↔ Le compactage
  - ↔ Le tri sélectif pour le recyclage
  - ↔ Les broyeurs-pulpeurs
- Ce système de broyage des déchets alimentaires allège les manutentions tout en respectant le principe de la marche en avant.



### Les bonnes pratiques en matière de traitement des déchets

- Limiter au maximum la production de déchets (recyclage, gestion stricte des besoins, consigne, produits réutilisables comme les nappes)
- Eliminer les emballages le plus rapidement possible
- Ne pas poser des emballages sur le plan de travail
- Evacuer les déchets organiques des plans de travail aussi souvent que nécessaire
- Ne pas réutiliser les emballages pour stocker des produits finis
- Eviter de manipuler le couvercle de la poubelle avec les mains
- Nettoyer et désinfecter quotidiennement les poubelles de cuisine
- Se laver les mains après chaque manipulation des poubelles

### III. LA VENTILATION

#### A. Intérêts de la ventilation

Les appareils d'une cuisine sont des sources inévitables de nuisances diverses :

- 
- 
- 
- 
- 

Ces nuisances créent une atmosphère de travail désagréable pouvant même être néfaste pour :



(Diminution de la productivité)



(Risque de prolifération microbienne due aux retombées de particules en suspension)



(Graisses se déposant sur les compresseurs des réfrigérateurs entraînant un mauvais fonctionnement)



(Les mauvaises odeurs de cuisine se propageant dans le restaurant)

#### B. Les types de ventilation

Voir livre TK page 68 et 69

Avec hotte

- la ventilation mécanique
- la ventilation naturelle

Sans hotte

- la ventilation mécanique ou plafond filtrant

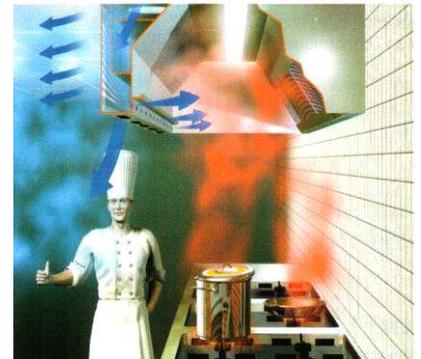


Image du magazine « l'hôtellerie »

### IV. SYNTHÈSE

Les locaux sont nos outils de travail, il faut les respecter et les entretenir pour satisfaire la réglementation sanitaire mais surtout pour notre propre confort et sécurité !

Notes en Stock

