

L'eau et le lavage de la vaisselle

LÉGISLATION

Selon l'arrêté du 23 novembre 1979 portant sur le règlement sanitaire, il est dit concernant l'eau et le lavage :

«3° [...] Les arrivées d'eau non potable y sont interdites.»

«6° Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, lavées après chaque service et régulièrement désinfectées. La vaisselle ébréchée est à retirer du service. La vaisselle sera nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments, afin d'éviter leur souillure.

La vaisselle, y compris les carafes, doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés ou, à défaut, sur des tables et, dans ce cas, recouverte d'un linge propre.»

CHOISIR UN LAVE-VAISSELLE ADAPTÉ

Parce que c'est un gain de temps considérable et qu'il permet d'économiser l'eau et l'énergie, s'équiper d'un lave-vaisselle est vivement conseillé en restauration. Quelques points ne sont pas négligeables quant à son choix :

- sa capacité de lavage,
- son prix,
- la facilité de son entretien,
- sa consommation en eau et en énergie,
- son volume sonore lorsqu'il est en marche.

LE FONCTIONNEMENT D'UN LAVE-VAISSELLE

Quelques étapes sont nécessaires au bon fonctionnement d'un tel équipement :

- **le remplissage en eau** : cela a pour but d'alimenter la machine en eau,
- **le prélavage** : cela permet de nettoyer grossièrement et ainsi enlever les plus grosses salissures,
- **le lavage** : cela permet de nettoyer et désinfecter la vaisselle contenue dans la machine,
- **le rinçage** : cette étape est nécessaire pour enlever toute trace de produit de lavage et ainsi éviter les intoxications,
- **la vidange** : elle permet d'évacuer l'eau sale et d'éviter la prolifération bactérienne.