

Entretien, ventilation et gestion des déchets

ENTRETIEN

L'hygiène du milieu et du matériel est primordiale. Le nettoyage des locaux et du matériel nécessite de vraies connaissances techniques, bien que ces tâches soient souvent considérées comme dégradantes et pouvant être faites sans aucune formation préalable.

Chaque entreprise dispose de son plan de nettoyage-désinfection (PND) : cette fiche a pour but la planification des tâches de nettoyage et désinfection, elle doit donc répertorier le déroulement et la fréquence des opérations, les produits utilisés et leurs spécificités ainsi que les précautions d'utilisation.

Afin que l'entretien puisse être efficace, il est important de sélectionner des équipements et matériaux faciles à entretenir, de prévoir un temps suffisant pour chaque tâche et de choisir des produits adaptés. Le choix d'un produit d'entretien dépend essentiellement des matériaux à entretenir et des salissures à éliminer.

LES PRODUITS

Différents produits doivent être régulièrement employés pour nettoyer et désinfecter :

- **L'eau** : élément de base à tout nettoyage, elle dissout les salissures et a un pouvoir dégraissant lorsqu'elle est utilisée chaude. Elle est un solvant et a la capacité de dissoudre de nombreuses salissures qui sont solubles, dans l'eau froide ou l'eau chaude (le sang, par exemple, ne sera pas soluble dans l'eau chaude car il devient solide au contact de la chaleur).
- **Les détergents (en poudre ou liquides)** : ils augmentent les pouvoirs nettoyants de l'eau, diluent les graisses mais ne désinfectent pas. Exemples de surfaces à nettoyer : les sols, les plaques électriques et les grilles, les poignées, les façades, les brûleurs des fours et fourneaux.
- **Les désinfectants (propriétés antimicrobiennes)** : ils détruisent les microbes. Exemples de surfaces à désinfecter : les sols, les matériels

(parois intérieures des réfrigérateurs, congélateurs, chambres froides...), les plans de travail, les circuits des machines (à glace, à chantilly...).

- **Les détergents-désinfectants** : il s'agit de détergents additionnés de substances désinfectantes. Un temps de repos peut être nécessaire. Les salissures grasses et les micro-organismes sont visés par ce produit.
- **Les abrasifs (en poudre, réalisés à base de pierre ponce)** : ils nettoient, dégraissent, désinfectent parfois et sont particulièrement utiles pour enlever d'épaisses salissures et des dépôts de calcaire. Exemple de surface à nettoyer avec un abrasif : les plaques électriques (à utiliser comme première étape de plonge pour enlever les plus grosses salissures).
- **Le vinaigre blanc** : il permet d'ôter les dépôts de calcaire sur les éviers et robinetteries. Additionné de gros sel, il permet de nettoyer les cuivres.
- **Le savon liquide désinfectant** : pour se laver les mains et les avant-bras.
- **Les produits spécifiques** : pour les portes de four, les lave-vaisselle...
- **Les produits contre les nuisibles** : des raticides contre les rongeurs et des insecticides (produits adaptés selon l'insecte sous forme d'aérosols, d'appâts ou de diffuseurs électriques). Ces rongeurs ou insectes sont surtout attirés par la présence de nourriture, mais également par la température qui peut régner dans les restaurants. Le problème majeur, c'est qu'ils sont de petite taille et qu'ils peuvent se faufiler facilement dans les locaux.

Attention!

Un rinçage à l'eau s'impose après l'utilisation d'un désinfectant ou d'un abrasif.

UTILISATIONS

Il est primordial de nettoyer et désinfecter quotidiennement le plan de travail et les ustensiles. Il faut surtout bien consulter les indications présentes sur l'emballage des produits avant toute utilisation pour

connaître leur nocivité, leur dosage, la température de l'eau, un éventuel temps de repos... Afin d'éviter les risques d'inaction, d'incompatibilité ou de réaction chimique dangereuse, il convient d'utiliser un seul produit à la fois. Pour les plus nocifs d'entre eux, il est obligatoire de porter des gants afin que le produit ne soit pas en contact avec la peau.

STOCKAGE

Les produits doivent être stockés à température ambiante, à l'écart des aliments, dans une armoire ou un local fermé. Il faut, comme pour les denrées, respecter les dates de péremption ainsi que les conditions de stockage des produits. Conservez-les dans leur emballage d'origine pour les identifier sans risque et continuer de bénéficier de tous les renseignements présents sur l'étiquette.

VENTILATION

DÉFINITION

Il s'agit de faire circuler l'air dans une cuisine, que ce soit en puisant de l'air extérieur ou conditionné, en extrayant l'air vicié ou en combinant ces deux principes.

LES PRINCIPES DE LA VENTILATION

La ventilation permet de :

- renouveler l'air au sein de la cuisine,
- filtrer l'air vicié,
- rejeter l'air vicié à l'extérieur.

Avant d'être rejeté, l'air est filtré afin d'éviter le rejet d'air pollué vers l'extérieur.

On distingue plusieurs systèmes de ventilation, parmi lesquels :

- **La hotte à compensation** : elle permet le renouvellement de l'air, la pièce est donc mieux aérée.
- **La hotte à induction** : c'est seulement l'air vicié qui est extrait, l'air introduit est moins important par rapport aux hottes à compensation. Il y a donc moins de courants d'air et une réelle économie d'énergie.
- **Le plafond filtrant** : l'extraction se fait sur la globalité de la surface du plafond, ce qui permet de moduler les éléments de la cuisine et ne pas se cantonner à un emplacement défini pour la ventilation (au-dessus du piano).

LES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

Les systèmes de ventilation doivent permettre l'accès facile au filtre et autres pièces devant être nettoyées ou remplacées. Le nettoyage des filtres est obligatoire une fois par semaine, et les conduits et ventilateurs doivent quant à eux être nettoyés au moins une fois par an. Les parties visibles d'une hotte sont nettoyées chaque jour après le service pour éliminer toute salissure qui pourrait tomber dans une préparation. Pour que les hottes soient efficaces, la ventilation doit être adéquate et suffisante, ce qui assurera le renouvellement de l'air et l'extraction de l'air vicié.

LA GESTION DES DÉCHETS

Les déchets doivent être évacués afin de garantir l'hygiène et la qualité sanitaire des locaux.

On distingue :

- **les eaux usées** : elles sont évacuées, collectées puis assainies avant d'être rejetées en milieu naturel, ce procédé étant indispensable pour préserver leur qualité,
- **les déchets** : au sein de la cuisine, les poubelles doivent être fermées et rapidement évacuées vers un local extérieur, protégé des nuisibles (rongeurs et insectes).

Il est recommandé de pratiquer la « marche en avant », c'est-à-dire de veiller à ce que le circuit des produits propres ne rencontre pas celui des produits sales.

Il est également impératif de pratiquer le tri sélectif pour limiter l'impact de la production sur l'environnement. Les déchets doivent donc être triés et jetés dans les poubelles appropriées (la déchetterie, le container à verres, le container à cartons, les plastiques et papiers).