

Annexe n° 6 au CCP – Protocoles de nettoyage et de désinfection (PND)

– Lot n° 1 –

Poste 1 – Restaurant MAYENCE

Quoi	Quand	Avec	Comment
Sol	Après chaque service	DERTERGENT DESINFECTANT	Appliquer le détergent avec le pistolet de la central Brosser Laisser agir 5 minutes Rincer Racler
Mur	1 fois par mois	DERTERGENT DESINFECTANT	Appliquer le détergent avec le pistolet de la central Brosser Laisser agir 5 minutes Rincer Racler
Vaisselle	Après chaque utilisation	DERTERGENT LAVAGE AGENT DE SECHAGE	AUTOMATIQUE
Interieur Lave Vaisselle	Après chaque utilisation	DERTERGENT DESINFECTANT	Appliquer le détergent avec le pistolet de la central Eliminer les résidus Brosser Laisser agir 5 minutes Rincer
Convoyeur à plateaux	Après chaque utilisation	DERTERGENT DESINFECTANT	Eliminer les résidus Appliquer le détergent Frotter Laisser agir 5 minutes Rincer Essuyer
Chariots	Après chaque utilisation	DERTERGENT DESINFECTANT	Eliminer les résidus Appliquer le détergent Frotter Laisser agir 5 minutes Rincer Essuyer



Interdit de vapoter



DETARTRAGE DE LA MACHINE A LAVER 1 FOIS PAR SEMAINE

MESURE TH DE L'EAU 1 FOIS PAR MOIS



Écouteurs ou casques d'écoute INTERDITS

Poste 2 – Restaurant LE REDOUTABLE

Instruction relative aux opérations de nettoyage et de désinfection		Groupement de soutien base de défense de Montlhéry		Identification du document: /015/SSV/Cercle/SA version: N° 1 pagination: 9/21	
Plan de nettoyage de la PLONGE VAISSELLE et de la PLONGE BATTERIE 1 / 1					
Entreprise sous traitée					
Local et matériels	moyens utilisés	produits et dilution	Temps de contact	mode opératoire	fréquence ou quand
-Vaisselle de table -Petits matériels des secteurs de production	Jet du poste de lavage réglé sur "eau" Machine automatique	Spécifiques machine lavage et rinçage	Réglage dosage des produits par le fournisseur des produits spécifiques	-Installer la vaisselle dans les paniers -Passer Le jet avant le passage en machine -Passer les paniers en machine sans les pousser -En sortie machine, ranger la vaisselle propre -Effectuer le contrôle qualité en sortie machine -Remettre dans le circuit de lavage la vaisselle sale	Après chaque service
-RENOVATION= verres, couverts, assiettes, bols, carafes, ravers etc...	Bac à grande contenance pour trempage Tampon récurant Machine automatique	Produit de rénovation par trempage	Lire les indications de l'industriel sur l'étiquette	-Installer en plonge un bac grande contenance -Le remplir d'eau -Immerger la vaisselle, frotter au tampon si besoin -Passer en machine -Effectuer un contrôle qualité avant mise en place	en cas de vaisselle encrassée
-Machine à laver	Jet du poste de lavage	Détergent / Désinfectant Détartrant	Lire les indications de l'industriel sur l'étiquette	-Vidanger la machine, la laver au jet -Laver les filtres et les parties amovibles -Rincer -Passer le polish sur les parois externes. -Détartrer l'intérieur de la machine, par un cycle entier à vide	Après chaque service 1 X / Semaine Voir préconisation du sous traitant
- Evier	Poste de lavage Tampon récurant ou grattoir Lavette	Détergent / Désinfectant Crème récurante		-Répandre le mélange eau+produit -Frotter et laisser agir, si besoin -Récurer, rincer et laisser sécher -Passer le polish inox sur les parois extérieures	Après chaque service
-Poignées portes et meubles		Lingettes désinfectantes		-Passer la lingette sur chaque poignée	Tous les jours
-Sol -Egouts	Poste de lavage Balai brosse, raclette	Détergent / Désinfectant		-Ramasser les débris, les jeter -Répandre le mélange eau+produit -Brosser et laisser agir, rincer, racler -Au jet, projeter eau+produit dans l'égout. Ne pas pousser de débris dans les égouts,	Après chaque service
-Murs et porte (séparative avec la cuisine)	Poste de lavage lavette	Détergent / Désinfectant		-Remplir le seau eau+ produit -Laver les parois, laisser agir, rincer, laisser sécher -Ne pas asperger les murs avec le jet = dégradation -Laver les vitres à mi hauteur (partie accessible)	2 fois/ ans et en cas de salissures
-Vitres	Lavette/chiffon	Produit à vitres		-Entreprise intervenante	En cas d'écaboussure Voir planning entreprise
-Plafond	Tête de loup			-Surveillance de la dégradation des plaques et faire procéder à leur remplacement (demande sillage) -Entreprise intervenante en cas de besoin (bureau des marchés) -Dépoussiérage: toiles d'araignées -Entreprise intervenante /contrat marché	Sur demande En cas de besoin
-Bouche de VMC	Pinceau / Lavette			-Surveillance de la prise en poussière de la bouche -Passer le pinceau pour détacher les poussières -Passer la lavette humide	Dès que de besoin
PLONGE BATTERIE et placard de rangement					
-Bacs gastronomes et autres matériels de batterie	Tampon récurant ou grattoir, lavette	Dégraissant plonge manuelle	Lire les indications de l'industriel sur l'étiquette	-Débarasser les bacs ou batterie de cuisine des résidus alimentaires, -Trempage si nécessaire -Frotter, laver, laisser agir, rincer, passer en machine -Stocker la batterie de manière à permettre à l'eau de s'écouler Pas d'eau stagnante = prolifération microbienne	Au fur et à mesure de l'arrivée de la batterie en provenance des secteurs de production
-Etagères / placard de la batterie	Poste de lavage Seau, lavette, papier absorbant	Détergent / Désinfectant		-Remplir le seau eau+ produit -Laver les surfaces, laisser agir, rincer, sécher -Eliminer les résidus	1 X / mois, et en cas de besoin
-Planches à découper	Brosse blanche à main ou grattoir	Liquide vaisselle manuelle Détergent désinfectant		-Brosser les planches sous l'eau courante -Les laver au dégraissant vaisselle à l'eau chaude, rincer -Passer en machine	Au fur et à mesure de l'arrivée de la batterie en provenance des secteurs de production

Le nettoyage terminé, procéder à la désinfection du matériel=

remplir un seau d'eau froide ou tiède (surtout pas d'eau chaude) ajouter une pastille de javel, immerger les lavettes réutilisables, les tampons récurants, les raclettes à main, les brosses, laisser tremper pendant 20 minutes, rincer, garder le matériel au propre, soit dans le seau, soit le ranger dans le placard de prod d'entretien.

Poste de lavage = dilution automatique ou 10cl ou 2/3 d'un verre à boire (verre du self) dans un seau de 5 litres