

Gamme de maintenance préventive Production de froid	CVC	PF
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Production de froid									
Contrôler l'étanchéité et établir une fiche d'intervention sur fluide frigorigène			X	X	X		T/S	à réaliser par une personne habilitée périodicité à adapter suivant la contenance en fuite	
Vérifier les pressions hautes et basses (HP et BP)			O				T		
Vérifier et nettoyer les condenseurs à air				O			T		
Contrôler les résistances du carter					O		T		
Vérifier l'état anhydre du fluide frigorigène					O		T		
Contrôler le bon fonctionnement et les paramètres de réglage en fonction de la température extérieure				O			T		
Contrôler les sécurités et les asservissements				O			T		
Resserrer les connexions électriques et mécaniques					O		T		
Pompes									
Réaliser un contrôle auditif de cavitation et de bruits de paliers	O						TPM		
Permuter les pompes				O			T		
Contrôler la Hauteur Manométrique Totale (HMT)				O			T		
Contrôler les garnitures mécaniques					O		T	et selon les préconisations constructeur	
Réaliser les essais des sécurités et des alarmes				O			T		
Expansions									
Contrôler la pression du vase d'expansion fermé après découplage du réseau					O		T		
Vérifier le fonctionnement général des groupes de transfert				O			T		
Armoires électriques/Tableaux divisionnaires									
Réaliser un contrôle visuel	O						T	voir gamme de maintenance tableau divisionnaire	
Nettoyer l'armoire					O		T		
Contrôler les connexions électriques					O		T		
Vérifier des cohérences des thermiques					O		T		
Contrôler les liaisons équipotentielle de terre					X		T		
Vérifier la régulation					O		T		

Gamme de maintenance préventive Production de froid	CVC	PF
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Réseau d'eau glacée									
Contrôler l'étanchéité des réseaux d'eau glacée	O						T		
Contrôler le calorifuge (problème de condensation)					O		T		
Vérifier le taux d'antigel si eau glycolée					O		T		
Vérifier les traceurs électriques antigel					O		T		
Mettre à jour le carnet de maintenance et/ou la gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)						O		après chaque intervention	
Procéder au nettoyage de la zone d'intervention						O		après chaque intervention	
Observations générales (sécurité, accès, environnement) :									

Périodicité : ☒ selon réglementation
☐ selon préconisations (technique ou interne)

Niveau de compétence
TPM : Technicien professionnel de maintenance (généraliste)
T : Technicien (thermicien)
S : Spécialiste (expert formé)

Gamme de maintenance préventive Tour aéroréfrigérante (TAR)	CVC	TAR
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Vérifier le bon fonctionnement des traitements continus anti-algue, anti-tartre, bactéricide et autres (fourniture des produits inclus)		O					T		
Réaliser le suivi des consommations d'eau		O					T		
Réaliser un contrôle complet : packing, rampe de pulvérisation, pare-gouttes, échangeur, parois internes, bac de ruissellement, évacuation, boulonnerie, ventilation...			O				T		
Contrôler les vannes de déconcentration (manuelles ou automatiques)			O				T		
Réaliser une analyse de l'eau : Titre Hydrotimétrique (TH), potentiel Hydrogène (pH), Titre Alcalimétrique (TA), Titre Alcalimétrique complet (TAC), ...			O				T		
Détartre, nettoyer et désinfecter (packing, pare-gouttes, rampe de pulvérisation, échangeur, parois internes, bac de ruissellement...)					O		T		
Resserrer les connexions électriques et mécaniques					O		T		
Ventilateur									
Vérifier l'état de la tension des courroies			O				T		
Contrôler les paliers et les roulements			O				T		
Contrôler l'alignement des poulies			O				T		
Contrôler les intensités					O		T		
Pompes et circulateurs									
Vérifier le fonctionnement lors de la permutation des pompes en parallèle			O				T		
Contrôler les pressions amont et aval			O				T		
Contrôler les sécurités et les asservissements de pompes			O				T		
Contrôler l'étanchéité					O		T		
Resserrer les contacts sur les bornes					O		T		
Contrôler les intensités					O		T		
Vérifier les joints de fonctionnement					O		T		
Mettre à jour le carnet de maintenance et/ou la gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)						O		après chaque intervention	
Procéder au nettoyage de la zone d'intervention						O		après chaque intervention	

Gamme de maintenance préventive Tour aéroréfrigérante (TAR)	CVC	TAR
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Observations générales (sécurité, accès, environnement) :									

Périodicité :
 ☒ selon réglementation
☐ selon préconisations (technique ou interne)

Niveau de compétence
 TPM : Technicien professionnel de maintenance (généraliste)
 T : Technicien (thermicien)
 S : Spécialiste (expert formé)

Gamme de maintenance préventive Poste de désinfection (par pompe doseuse) en continu ou discontinu	EAU	PD
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Entretien du local		O					TPM		
Vérifier (visuel) l'absence de fuite ou de cristaux (avec chlore) sur le circuit d'injection						O	T	journalier	
Nettoyer les canules d'aspiration et de refoulement		O					S	et selon besoins	
Contrôler le niveau du bac injection						O	T	journalier	
Titrer le résiduel désinfectant (injection et retour)	X						S	mesure en continu à privilégier (GTC ou intégrateur)	
Nettoyer les sondes de contrôle		O					T	suivant les préconisations constructeur	
Recalibrer les sondes de contrôle					O		T	suivant les préconisations constructeur	
Contrôler le réglage du dispositif d'injection (compteur à impulsion, injection volumétrique)	O						TPM		
Relever les compteurs volumétriques en vue de la vérification de la consommation de produit par rapport au volume consommé						O	T	journalier	
Contrôler l'amorçage de la pompe						O	T	selon besoins	
Vidanger et nettoyer le bac à injection					O		T	et selon besoins	
Contrôler les clapets d'injection intégrés à la pompe				O			S		
Vérifier la pression du circuit à traiter			O				TPM		
Mettre à jour le carnet sanitaire et/ou la gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)						O		après chaque intervention	
Procéder au nettoyage de la zone d'intervention						O		après chaque intervention	
Observations générales (sécurité, accès, environnement) :									

Périodicité : ☒ selon réglementation
☐ selon préconisations (technique ou interne)

Niveau de compétence

TPM : Technicien professionnel de maintenance (généraliste)

T : Technicien (plomberie sanitaire)

S : Spécialiste (expert formé)

Gamme de maintenance préventive Adoucisseur à base de résines échangeuses d'ions	EAU	AD
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Réaliser un examen visuel de l'environnement de l'appareil, surveiller la propreté des appareils et éviter la contamination		X					T		
Relever les compteurs index		O					TPM		
Filtres									
Contrôler la perte de charge			X				TPM		
Changer ou nettoyer			X				T	ou si nécessaire	
Adoucisseur									
Contrôler le fonctionnement : phases travail		X					T		
Contrôler le fonctionnement : phases régénération		X					T		
Contrôler le bilan matière (vérifier que la consommation des produits est stable dans le temps et adaptée aux volumes d'eau consommés)		X					T		
Bac à sel									
Contrôler l'approvisionnement	X						TPM		
Nettoyer / désinfecter				X	X		T	selon infection	
Vidanger complètement pour éliminer les dépôts et inspecter le ballon					X		T		
Bipasse : Rincer		X					T	voir bimestrielle	
Compteur /horloge /automate : contrôler le fonctionnement		X					T		
Effectuer l'évacuation, le contrôle et le raccordement en rupture de charge					X		T		
Désinfecter les résines				X	X		S		
Vérifier l'état des résines (propreté, granulométrie)						X	S	tous les 5 ans	
Remplacer les résines						X	S	selon fabricant	
Analyser l'eau (Titre hydrotimétrique -TH, chlorure de sodium)		X	X				T		
Analyser l'eau avant et après traitement						X	T	journalier	
Analyser l'eau après mitigeage						X	T	journalier	
Réaliser une analyse bactériologique et physicochimique après désinfection résine					X		S		
Vérifier l'état des électrovannes					X		TPM		
Ensemble d'injection									

Gamme de maintenance préventive Adoucisseur à base de résines échangeuses d'ions	EAU	AD
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Vérifier que la consommation des produits est stable dans le temps et adaptée aux volumes d'eau consommés)			X				T		
Nettoyer et désinfecter						X	T	suivant les préconisations constructeur	
Réaliser l'entretien courant des manchettes témoin			X				TPM		
Mettre à jour le carnet sanitaire et/ou la gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)						O		après chaque intervention	
Procéder au nettoyage de la zone d'intervention						O		après chaque intervention	
Observations générales (sécurité, accès, environnement) :									

Périodicité : ☒ selon réglementation
☐ selon préconisations (technique ou interne)

Niveau de compétence
TPM : Technicien professionnel de maintenance (généraliste)
T : Technicien (plomberie sanitaire)
S : Spécialiste (expert formé)

Gamme de maintenance préventive Fontaine réfrigérante	EAU	FR
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Désinfecter les parties extérieures avec des produits à usage alimentaire rincer	O						1	voir journalier	
Détartrer et désinfecter le bec verseur		O					TPM		
Démonter la fontaine et réaliser une désinfection en atelier					O		S	Outillage frigoriste	
Raccorder une pompe à acide, dédiée à cet effet uniquement, au tuyau d'alimentation et raccorder un tuyau de la sortie d'eau de la fontaine au bac de la pompe de façon à réaliser un circuit fermé. Injecter un produit détartrant et désoxydant liquide concentré destiné au nettoyage des installations d'eau dans la fontaine, électrovane ouverte et groupe arrêté, et à l'aide de la pompe faire circuler pendant 1 heure					O		S	Outillage frigoriste Pompe à acide, produit désinfectant Le temps indiqué est fonction du produit utilisé	
Démonter la pompe et rincer avec l'eau du réseau durant 15 minutes					X		S	Outillage frigoriste	
Remonter la pompe, passiver avec un produit alcalin de neutralisation et de passivation destiné au traitement après détartrage acide des circuit d'eau et faire circuler durant 1 heure					O		S	Outillage frigoriste Pompe à acide Le temps indiqué est fonction du produit utilisé	
Démonter la pompe et rincer avec l'eau du réseau durant 10 minutes					O		S	Outillage frigoriste	
Raccorder une pompe à acide, dédiée à cet effet uniquement, au tuyau d'alimentation de la fontaine. Injecter du désinfectant bactéricide à base de peroxyde d'hydrogène stabilisé dans la fontaine électrovane ouverte à l'aide de la pompe. Laisser circuler avec la pompe pendant 30 minutes					O		Hygiène hospitalière ou laboratoire agréé	Laboratoire	
Démonter la pompe et rincer avec l'eau du réseau durant 10 minutes					X		S	Outillage frigoriste	
Contrôler les résidus de peroxyde avec des bandelettes-test dont le seuil de sensibilité est 25 mg/l, sachant que l'on attend des valeurs inférieure à 350 mg/l pour la consommation					O		S	bandelettes-test dont le seuil de sensibilité est 25 mg/l	
Faire faire un prélèvement d'eau par l'hygiène hospitalière ou un organisme agréé. Faire couler de l'eau régulièrement de la fontaine pendant 48h (temps d'obtention des résultats).					O		Hygiène hospitalière ou laboratoire agréé	laboratoire	

Gamme de maintenance préventive Fontaine réfrigérante	EAU	FR
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Après obtention de résultats d'analyses positifs, raccorder la fontaine à son installation d'origine en apposant une signalétique précisant 'faire couler la fontaine 10 minutes avant la première utilisation'					O		T	Outillage frigoriste	
Mettre à jour le carnet de maintenance et/ou la gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)						O		après chaque intervention	
Procéder au nettoyage de la zone d'intervention						O		après chaque intervention	
Observations générales (sécurité, accès, environnement) :									

Périodicité : ☒ selon réglementation
☐ selon préconisations (technique ou interne)

Niveau de compétence
TPM : Technicien professionnel de maintenance (généraliste)
T : Technicien (plomberie sanitaire)
S : Spécialiste (expert formé)

Gamme de maintenance préventive Machine à glace	EAU	MG
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Déraccorder la machine à glace et l'acheminer vers l'atelier pour réaliser la maintenance préventive					O		TPM	Outillage plombier	
Nettoyer le condenseur					O		T	soufflette à air comprimé	
Introduire un produit détartrant et désoxydant liquide concentré destiné au nettoyage des installations d'eau pendant 1 heure dans le réservoir d'eau par gravité					O		S	Outillage frigoriste le temps est à adapter en fonction du produit utilisé	
Rincer à l'eau pendant 15 minutes et nettoyer le réservoir					O		T	Outillage frigoriste	
Introduire dans le réservoir un produit alcalin de neutralisation et de passivation destiné au traitement après détartrage acide des circuits d'eau pendant 1 heure dans le réservoir d'eau par gravité					O		T	Outillage frigoriste le temps est à adapter en fonction du produit utilisé	
Rincer avec de l'eau 15 minutes et nettoyer le réservoir					O		T	Outillage frigoriste	
Faire un cycle complet en raccordant sur le réseau					O		T	Outillage frigoriste	
Pendant le cycle, vérifier l'étanchéité du réseau d'eau de la machine					O		T	Outillage frigoriste	
Nettoyer la carrosserie de la machine à l'aide d'un chiffon de nettoyage					O		TPM	chiffon de nettoyage	
Apposer sur la carrosserie de la machine une signalétique visible indiquant 'glace non alimentaire ne pas consommer'					O		T	signalétique	
Acheminer et raccorder la machine à glace à son emplacement d'origine					O		TPM	Véhicule de transport	
Vérifier la présence d'un clapet anti retour de type EA (contrôlable) sur l'arrivée d'eau froide pour la protection des réseaux d'eaux potable puis réaliser un cycle complet après raccordement au réseau d'eau					O		T	Outillage frigoriste	
Mettre à jour le carnet de maintenance et/ou la gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)						O		après chaque intervention	
Procéder au nettoyage de la zone d'intervention						O		après chaque intervention	
Observations générales (sécurité, accès, environnement) : La glace et les glaçons ne sont pas des denrées alimentaires et par conséquent aucun contrôle d'eau n'est réalisé.									

Périodicité : ☒ selon réglementation
☐ selon préconisations (technique ou interne)

Niveau de compétence

TPM : Technicien professionnel de maintenance (généraliste)

T : Technicien (plomberie sanitaire)

S : Spécialiste (expert formé)

Gamme de maintenance préventive Equipements techniques de cuisine	EAU	CUI
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Adoucisseur alimentant la production d'eau chaude de la laverie des cuisines : vérifier le titre hydrotimétrique (TH), l'étanchéité de l'appareil et le niveau du sel (en rajouter suivant le niveau et le mentionner sur le carnet sanitaire)		X					S	Malette d'analyse et carnet sanitaire	
Production d'eau chaude des cuisines : relever les compteurs froid et chaud, les températures d'eau froide, chaude et retour; les préciser sur le carnet sanitaire	X						S	carnet sanitaire	
Contrôler les clapet anti-retour contrôlables dans toutes la cuisine production d'eau chaude, tout appareil utilisant de l'eau mélangée avec des produits lessiviels)					X		S	Malette de contrôle et carnet sanitaire fait par du personnel agréé	
Laverie : contrôler et nettoyer le filtre d'arrivée d'eau, l'étanchéité des durites, les rideaux de séparation des zones, l'état entartrage des machines, démonter les gicleurs (laver et rincer)				X			S	Outillage de plombier	
Appareils de cuisson : vérifier l'étanchéité des réseaux et l'état de la robinetterie (bec verseur, caoutchouc de robinets), changer les brise-jets à étoiles, apposer une signalétique sur chaque appareil utilisant de l'eau pour la cuisson (utiliser uniquement de l'eau froide pour toutes préparations de cuisson)				O			S	Outillage de plombier	
Réaliser un hydro-curage et un nettoyage des bacs à graisses	O						Société spécialisée	Camion d'hydro curage	
Réaliser un hydro-curage du réseau d'égout spécifique aux cuisines et désinfecter les vides sanitaires				O			Société spécialisée	Camion d'hydro curage	
Vérifier l'étanchéité du réseau d'égout et réparer si nécessaire					O		TPM		
Vérifier les laveurs mousseurs, cannes d'injection, l'étanchéité du réseau et l'état des tuyaux en caoutchouc				O			T	Outillage de plombier	
Vérifier les fours vapeur, suivant l'état d'entartrage, les détartrer avec un pulvérisateur et du produit détartrant puis rincer abondamment				O			T	Outillage de plombier pulvérisateur	
Vérifier l'état de la robinetterie de toute la cuisine (bec verseur, caoutchouc de robinets) changer les brise-jets à étoiles,					O		T	Outillage de plombier pièces détachées (brises jets, joints)	

Gamme de maintenance préventive Equipements techniques de cuisine								EAU	CUI	
								n° version		
								date de révision		
								Gamme n°		
Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées		
	H	M	T	S	A	autres				
Démonter, nettoyer et désinfecter tous les siphons des cuisines					O		T	Outillage de plombier pièces détachées(siphon, joints) chlore		
Vérifier l'étanchéité du réseau de gaz. Tous les appareils raccordés sur le gaz doivent être hors service, relever tous les chiffres de l'index du compteur de gaz, attendre 1/2 heure puis vérifier l'index du compteur, il ne doit impérativement pas changer. Si celui-ci a changé, rechercher la fuite avant de remettre en service					X		S	Outillage de plombier fait par du personnel agréé gaz		
Vérifier l'efficacité des thermocouples. Allumer un brûleur puis l'éteindre en soufflant sur la flamme en laissant le robinet ouvert, au bout de quelques secondes le gaz doit s'arrêter de partir. Le cas échéant, isoler le fourneau et changer le bulbe du thermocouple. Effectuer la même opération sur tous les appareils à gaz					X			Outillage de plombier fait par du personnel agréé gaz		
Démonter puis nettoyer tous les brûleurs et gicleurs gaz avec un jeu d'aiguilles réservé à cet effet. Les remonter et faire un essai puis remettre en service. Si au niveau de la flamme, des petites flammes jaunes apparaissent, régler la bague de réglage de l'air jusqu'à obtention d'une flamme parfaitement bleue					X			Outillage de plombier fait par du personnel agréé gaz		
Démonter tous les robinets de gaz, dégraisser le mécanisme, puis le graisser avec de la graisse neuve spéciale gaz					X			Outillage de plombier fait par du personnel agréé gaz		
Mettre à jour le carnet de maintenance et/ou la gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)						O		après chaque intervention		
Procéder au nettoyage de la zone d'intervention						O		après chaque intervention		
Observations générales (sécurité, accès, environnement) :										

Périodicité : ☒ selon réglementation
☐ selon préconisations (technique ou interne)

Niveau de compétence
 TPM : Technicien professionnel de maintenance (généraliste)
 T : Technicien (plomberie sanitaire)
 S : Spécialiste (expert formé)

Gamme de maintenance préventive Point d'usage Equipements sanitaires: brise jet, siphon, douchette	EAU	SANI
	n° version	
	date de révision	
	Gamme n°	

Libellé opération	Périodicité						Niveau de compétence	Observations - Outillage spécifique - Pièces détachées	
	H	M	T	S	A	autres			
Robinet : tremper ou désinfecter les brise-jets et les changer si nécessaire					O		TPM	Outillage plombier joints et brise-jets - vérifier la présence de brise-jet à étoiles pour les installations neuves	
Douche : changer tous les flexibles et pommeaux de douches si combinés jetables					O		TPM	Outillage plombier joints flexibles et pommeaux de douche	
Evacuation : désinfecter les siphons et les changer si nécessaire					O		S	Outillage plombier joints seau pour désinfecter et chlore - généraliser les siphons en PVC	
Mettre à jour le carnet de maintenance et/ou la gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO)						O		après chaque intervention	
Procéder au nettoyage de la zone d'intervention						O		après chaque intervention	
Observations générales (sécurité, accès, environnement) :									

Périodicité : ☒ selon réglementation
☐ selon préconisations (technique ou interne)

Niveau de compétence
TPM : Technicien professionnel de maintenance (généraliste)
T : Technicien (plomberie sanitaire)
S : Spécialiste (expert formé)