











# 1 - Maîtrise du risque chimique



Les produits chimiques, sont des produits plus ou moins dangereux que l'on manipule et stocke en respectant certains principes

## A – Reconnaître les dangers

Dangers physiques				
 Explosif	 Inflammable	 Comburant	 Corrosif pour les métaux	 Gaz comprimé, liquéfié, dissout
Dangers pour la santé				Dangers pour l'environnement
Dangers aigus élevés		Danger chronique ou aigu moyen	Danger chronique élevé	
 Toxique	 Corrosif pour la peau, les yeux	 Irritant, sensibilisant	 CMR danger par aspiration	 Milieu aquatique

CMR : Cancérigène, Mutagène, Toxique pour la reproduction

## B – Stocker les produits chimiques

Plan de stockage Restauration			
ACIDES	NEUTRES	ALCALINS	CHLORES
			
			
			

PLAN STOCK- MAJ 10/2016 – Document Interne – Ne pas diffuser

## C - Ne JAMAIS mélanger les produits chimiques entre eux



## D – Equipement de protection individuelle (EPI)



Respecter les consignes



# 1 - Maîtrise du risque chimique

## E – Fiche de données de sécurité



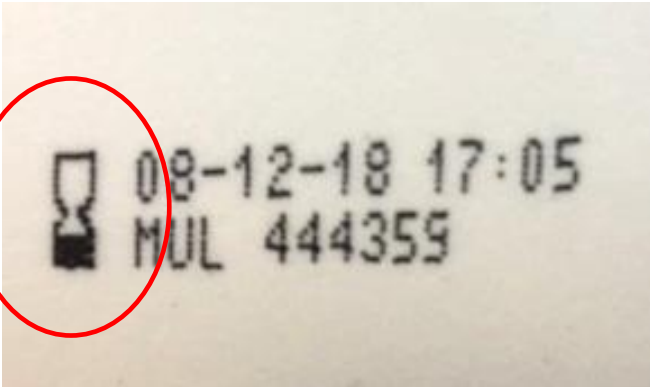
Obligatoire pour tous les produits chimiques professionnels accessible sur site à tout le personnel informations premiers secours

## F – Eau pour le nettoyage



Température de l'eau < 40°C

## G – Date de péremption des détergents désinfectant

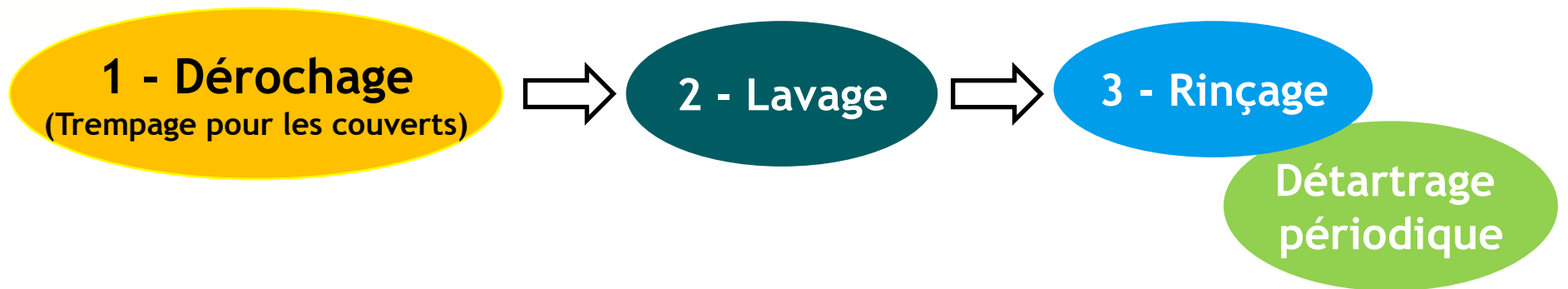


## G – Toujours se référer aux protocoles de nettoyage et désinfection

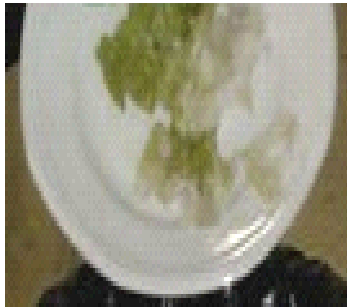
TYPE	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE

TYPE	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE
PRODUI	PRODUI	PROT	CONSEIL	REMARQUE

## 12 – Restauration - zone laverie



### A – Dérochage / trempage



### B – Mise en casier



Mise en place des assiettes en casier  
petites devant, grandes derrières

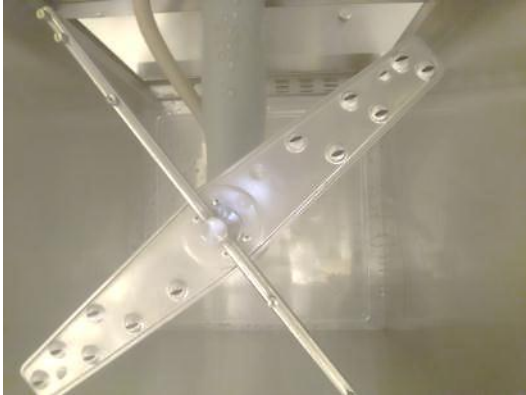


couverts mélangés en godet  
parties utiles vers le haut



## 13 – Restauration - zone laverie

### C – Nettoyage du lave-vaisselle



Après le service  
vidanger le lave-vaisselle  
Nettoyer les bras, les filtres

Nettoyer l'intérieur  
du lave-vaisselle avec  
la centrale



### D – Détartrage du lave vaisselle



Si des traces blanches  
apparaissent, il faut  
détartrer



Couper les doseurs



Verser le détartrant  
directement dans  
la cuve  
Porter vos EPI

Faire fonctionner  
le lave vaisselle  
pendant environ 20 min  
puis vidanger



Rallumer les  
doseurs

## 14 – Restauration

### B – Personnel et EPI



Toute personne extérieure doit s'équiper avant d'entrer dans la cuisine

Nettoyage du four avec EPI



### C – Equipements



Remplir le bac à légume à l'aide du du QFM.  
Le mélange eau + produit se fait automatiquement

Arrivée d'eau en position fermée quand le poste de désinfection n'est pas utilisé



### D – Sécurité



Ne pas laisser de produits chimiques dans la cuisine près des produits alimentaire

### E – Etat général



Nettoyage et désinfection à chaque fin de service



## 12/13/14 – Restauration - Quizz

1 – Les couverts sont-ils bien positionnés sur chacune de ces photos ?  
Expliquez pourquoi



2 – Est-ce que la manette d'arrivée d'eau  
du poste de désinfection est dans la bonne position ?  
Expliquez pourquoi



3 – La vaisselle est-elle bien positionnée dans le casier ?  
Expliquer pourquoi



4 – Combien faut-il de pression sur le Divermite pour préparer un pulvérisateur ?

5 – A-t-on besoin de porter des EPI pour nettoyer les fours ?

## 12/13/14 – Restauration - Quizz

1 – Les couverts sont-ils bien positionnés sur chacune de ces photos ?

**NON mauvais résultats de lavage**



2 – Est-ce que la manette d'arrivée d'eau du poste de désinfection est dans la bonne position ?

**NON arrivée d'eau en position arrêt quand on n'utilise pas la centrale**



3 – La vaisselle est-elle bien positionnée dans le casier ?

**NON mauvais résultats de lavage**



4 – Combien faut-il de pression sur le Divermite pour préparer un pulvérisateur ? **1**

5 – A-t-on besoin de porter des EPI pour nettoyer les fours ? **OUI Danger chimique**