



Mode opératoire :

## Entretien des machines de production de boisson chaude par les professionnels de la société de bionettoyage ou les ASH

Référence : CPN-AAP-MOP-0164

Version : 01

Date (de cette version) : Avril 2025

Rédacteur : EOH

Fin de validité : 12/2026

Validation : DSRM

Diffusion : publication AO bionettoyage

Produits utilisés : - détergent désinfectant pour surfaces  
- détergent désinfectant INOX

### ➤ Après chaque utilisation

**1.** Essuyer l'extérieur (surfaces avant et latérales) avec une lavette légèrement imbibée de solution détergent désinfectante :

. à l'issu du petit déjeuner, utiliser le détergent désinfectant INOX, rincer, et laisser sécher à l'air libre ou sécher avec un carré d'essuyage sec.

. à l'issu du déjeuner et du diner, utiliser le détergent désinfectant pour surfaces

**NB :** ne pas oublier de nettoyer les buses et les surfaces sous les buses

**2.** Enlever l'égouttoir, le vider et le nettoyer à l'aide de liquide vaisselle puis rincer, ou le mettre dans le lave-vaisselle.



### ➤ Une fois par semaine

- Essuyer toutes les surfaces (avant, latérales et hautes) avec une lavette légèrement imbibée de détergent désinfectant INOX, rincer et laisser sécher.