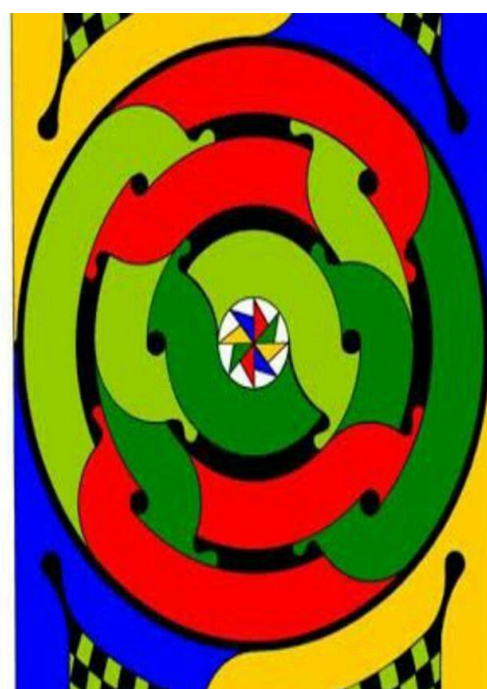




académie
Guyane



PROTOCOLES D'ENTRETIEN ET FICHES DE CONTRÔLE



SBSSA Guyane

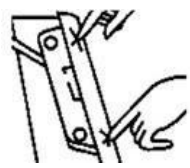
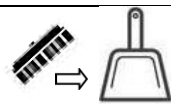
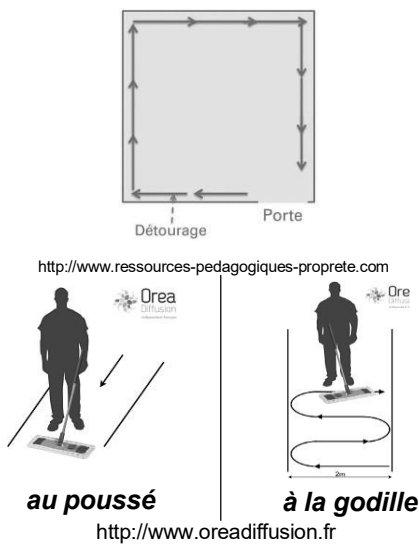
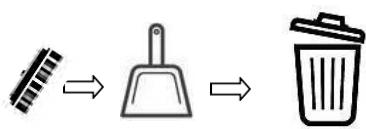
1	BALAYAGE HUMIDE DU SOL.....	P3
2	Auto Contrôle BALAYAGE HUMIDE DU SOL.....	P4
3	BIONETTOYAGE D'UNE ENCEINTE RÉFRIGÉRÉE.....	P5
4	Auto Contrôle BIONETTOYAGE D'UNE ENCEINTE RÉFRIGÉRÉE....	P6
5	BIONETTOYAGE DU SOL DE LA CUISINE.....	P7
6	Auto Contrôle BIONETTOYAGE DU SOL DE LA CUISINE.....	P8
7	BIONETTOYAGE DU SOL DE LA CUISINE.....	P9
8	Auto Contrôle BIONETTOYAGE DU SOL DE LA CUISINE	P10
9	LAVAGE MANUEL DU SOL.....	P11
10	Auto Contrôle LAVAGE MANUEL DU SOL.....	P12
11	BIONETTOYAGE D'UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE	P13
12	Auto Contrôle BIONETTOYAGE D'UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE.....	P14
13	ENTRETIEN DES VITRES	P15
14	Auto Contrôle ENTRETIEN DES VITRES	P16

PROTOCOLE D'ENTRETIEN

BALAYAGE HUMIDE DU SOL

OBJECTIF : éliminer les salissures non adhérentes en évitant leur mise en suspension sur un sol lisse.

FRÉQUENCE : aussi souvent que nécessaire

MATERIEL		Balai trapèze Gazes imprégnées (1 pour 50 m²) Pelle + balayette Poubelle
MÉTHODE		Préparer le matériel : – Fixer la gaze sur la semelle du balai – Placer le matériel au point de sortie
		Collecter les gros déchets avec la pelle + balayette
		Détourer au poussé Balayer : – Méthode au poussé en avançant (surface dégagée) - ou – Méthode à la godille en reculant (surface encombrée) Chevaucher les zones de balayage
		Ramasser les salissures avec la gaze décrochée ou la balayette Jeter la gaze et les salissures
	Nettoyer et ranger le matériel	
CONTRÔLE		Contrôler : contrôle visuel
SÉCURITÉ		Respecter les règles d'ergonomie Porter des gants pour ramasser les salissures

FICHE D'AUTOCONTROLE

BALAYAGE HUMIDE

Tenue
Professionnelle
conforme ☐



lavage des
mains
conforme ☐



port des gants
☐

NOM :		 Fait	 Non fait
Date :			
1	J'ai préparé tout le matériel au point de sortie		
2	J'ai préparé la salle pour faciliter le nettoyage		
3	J'ai fixé la gaze sur le balai en respectant l'ergonomie		
4	J'ai ramassé les gros déchets		
5	J'ai éliminé les déchets		
6	J'ai fait le détournement de la pièce		
7	J'ai balayé en respectant la technique		
8	J'ai gardé le dos droit pendant le balayage		
9	J'ai balayé toute la surface		
10	J'ai décroché la gaze à plat sur le sol		
11	J'ai ramassé les salissures		
12	J'ai jeté la gaze et le contenu de la pelle à la poubelle		
13	J'ai jeté les gants à usage unique à la poubelle		
14	J'ai vérifié la qualité de mon travail		
15	J'ai remplacé le mobilier		
16	J'ai nettoyé, séché et rangé mon matériel		
17	J'ai signé le planning de nettoyage		

PROTOCOLE D'ENTRETIEN

BIONETTOYAGE D'UNE ENCEINTE RÉFRIGÉRÉE

OBJECTIF : éliminer les salissures et les micro-organismes

FRÉQUENCE : selon le plan de nettoyage et de désinfection

PRODUIT : Solution détergente désinfectante alimentaire

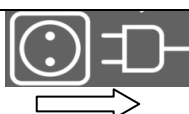
MATÉRIEL



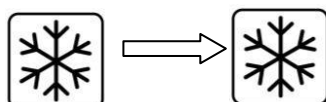
1 seau de lavage + lavette
1 seau de rinçage +
lavette Papier absorbant

MÉTHODE

Préparer le matériel



Mettre hors tension



Transférer les produits alimentaires dans une autre enceinte réfrigérée (ou bac isotherme)



Démonter les éléments amovibles
Bio nettoyer à la plonge



Bio nettoyer :

- l'intérieur, de haut en bas
- la contre-porte
- les joints
- les parois extérieures
- la poignée

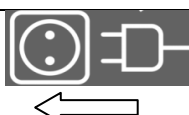


Laisser agir (voir fiche produit)

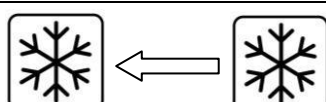


Rincer
Sécher

Remonter les éléments amovibles



Mettre sous tension l'enceinte réfrigérée
Contrôler la température



Replacer les produits alimentaires ($T^{\circ} < 10$)

- vérifier les DLC ;
- respecter la chaîne du froid

Nettoyer et ranger le matériel

CONTRÔLE



Contrôler : contrôle visuel

SÉCURITÉ

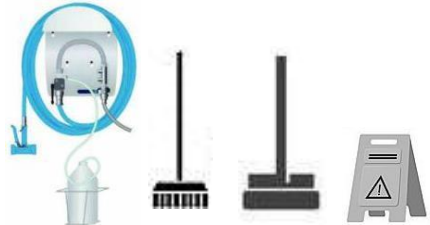


Mettre hors et sous tension avec les mains sèches

FICHE D'AUTOCONTROLE

BIONETTOYAGE D'UNE ENCEINTE REFRIGEREE					
 Tenue Professionnelle conforme ☐		 lavage des mains conforme ☐		 port des gants ☐	
NOM :			 Fait	 Non fait	
Date :					
1	J'ai préparé tout le matériel				
2	J'ai préparé mes produits de nettoyage				
3	J'ai déplacé les denrées dans une enceinte réfrigérée				
4	J'ai mis l'enceinte hors tension				
5	J'ai éliminé les déchets				
6	J'ai retiré les pièces amovibles				
7	J'ai bio nettoyé les pièces amovibles				
8	J'ai bio nettoyé l'intérieur de l'enceinte				
9	J'ai bio nettoyé l'extérieur de l'enceinte				
10	J'ai remplacé les pièces amovibles				
11	J'ai remis l'enceinte sous tension				
12	J'ai contrôlé la température				
13	J'ai remplacé les denrées alimentaires si $T^{\circ} < 10$				
14	J'ai vérifié les DLC				
15	J'ai bionettoyé et rangé le matériel de nettoyage				
16	J'ai contrôlé la qualité de mon travail				
17	J'ai signé le planning de nettoyage				

PROTOCOLE D'ENTRETIEN

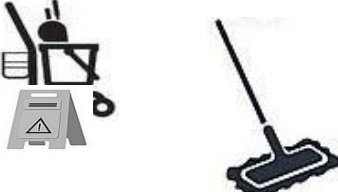
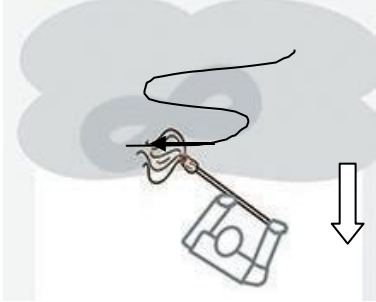
BIONETTOYAGE DU SOL DE LA CUISINE		
OBJECTIF : éliminer les salissures et les micro-organismes		
FRÉQUENCE : à la fin de chaque séance de fabrication		
PRODUIT	Solution détergente désinfectante ou DDA	
MATERIEL		Centrale de désinfection Balai brosse Raclette de sol Panneau de signalisation « sol glissant »
MÉTHODE	Préparer le matériel Placer le panneau à l'entrée	
		Éliminer les gros déchets avec la raclette
	   	Ouvrir l'arrivée d'eau de la centrale Ouvrir l'arrivée de produit Nettoyer : Asperger la solution avec le jet de la centrale Brosser énergiquement l'ensemble de la surface – Fermer l'arrivée de produit Laisser agir (voir fiche produit) Racler en direction du siphon Entretenir le siphon (voir protocole)
	 	Rincer si nécessaire (voir fiche produit) : – Répandre l'eau avec le jet – Fermer l'arrivée d'eau de la centrale – Nettoyer le tuyau en l'enroulant – Racler en direction du siphon
Nettoyer et ranger le matériel en fin de séance		
CONTRÔLE		Contrôle visuel
SÉCURITÉ	 	Respecter les règles d'ergonomie Porter des lunettes de protection Porter des chaussures de sécurité

FICHE D'AUTOCONTROLE

BIONETTOYAGE DU SOL DE LA CUISINE						
	Tenue professionnelle conforme ☐		lavage des mains conforme ☐		port des gants ☐	
NOM :					Fait	Non fait
Date :						
1	J'ai préparé tout le matériel					
2	J'ai placé le panneau de signalisation « sol glissant »					
3	J'ai raclé les gros déchets					
4	J'ai ouvert l'arrivée d'eau + produit de la centrale					
5	J'ai aspergé toute la surface sans éclabousser					
6	J'ai brossé énergiquement toute la surface					
7	J'ai brossé sous les meubles et dans les angles					
8	J'ai respecté l'ergonomie pendant le brossage					
9	J'ai laissé agir le produit					
10	J'ai raclé l'eau de lavage vers le siphon					
11	J'ai nettoyé le siphon					
12	J'ai rincé toute la surface sans éclabousser					
13	J'ai fermé l'arrivée d'eau de la centrale					
14	J'ai enroulé le tuyau en l'essuyant					
15	J'ai raclé l'eau de rinçage vers le siphon					
16	J'ai nettoyé, séché et rangé mon matériel					
17	J'ai contrôlé la qualité de mon travail					
18	J'ai signé le planning de nettoyage					

PROTOCOLE D'ENTRETIEN

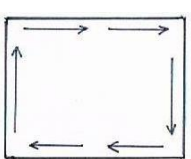
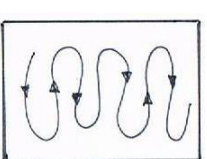
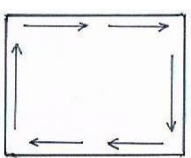
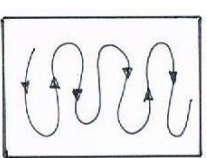
LAVAGE MANUEL DU SOL

OBJECTIF : éliminer les salissures adhérentes sur un sol lisse	
FRÉQUENCE : aussi souvent que nécessaire après dépoussiérage du sol	
PRODUIT : détergent pour sol	
MATERIEL	 Chariot de lavage 2 seaux + presse Balai de lavage à plat Frange de lavage Panneau de signalisation « sol glissant »
MÉTHODE	Préparer le matériel : – Placer le panneau « sol glissant » – Fixer la frange – Remplir les seaux d'eau tiède : ○ 5 litres dans le seau de rinçage ○ 10 litres dans le seau de lavage – Doser le produit dans le seau de lavage – Placer la presse au-dessus du seau de rinçage
	Détourer : – Tremper dans le seau de lavage – Presser légèrement – Détourer au poussé Laver toute la surface : – Rincer dans le seau de rinçage – Presser fortement – Tremper dans le seau de lavage – Presser légèrement – Laver en reculant (méthode godille) des zones de 1 à 2 m² Chevaucher les zones de lavage Laisser sécher
	 http://www.ressources-pedagogiques-proprete.com Rincer la frange Vider et rincer les seaux Nettoyer et ranger le matériel
CONTRÔLE	 Contrôler : contrôle visuel
SÉCURITÉ	Respecter les règles d'ergonomie

FICHE D'AUTOCONTROLE

LAVAGE DU SOL						
	tenue professionnelle conforme ☐		lavage des mains conforme ☐		port des gants ☐	
NOM :					 Fait	 Non fait
Date :						
1	J'ai préparé tout le matériel					
2	J'ai vérifié que le sol est dépoussiéré					
3	J'ai placé le panneau de signalisation					
4	J'ai détourné la pièce					
5	J'ai lavé toute la surface en respectant la technique					
6	J'ai gardé le dos droit pendant le lavage					
7	J'ai décroché et évacué la frange					
8	J'ai nettoyé, séché et rangé mon matériel					
9	J'ai vérifié la qualité de mon travail					
10	J'ai signé le planning de nettoyage					

PROTOCOLE D'ENTRETIEN

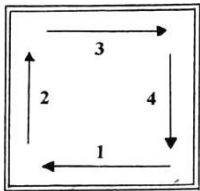
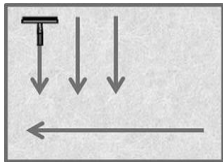
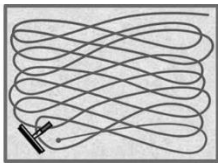
BIONETTOYAGE D'UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE		
OBJECTIF : éliminer les salissures non adhérentes, adhérentes et les micro-organismes		
FRÉQUENCE : avant le début de fabrication / après toute action contaminante		
PRODUIT	Solution détergente désinfectante alimentaire	
MATERIEL	 1 plaque à débarrasser + lavette 1 seau de lavage + lavette 1 seau de rinçage + lavette 1 raclette de table Papier absorbant	
MÉTHODE	Préparer le matériel et la solution de nettoyage	
		Éliminer les déchets avec la lavette dans la plaque à débarrasser
	 détourage  lavage « godille »	Nettoyer la surface : Détourer la surface avec la lavette du seau de lavage Laver toute la surface en godille
		Laisser agir (voir fiche produit)
	 détourage  rinçage « godille »	Rincer la surface : Détourer la surface avec la lavette du seau de rinçage Rincer toute la surface en godille
	 	Sécher ou racler Essuyer si besoin au papier absorbant
	Nettoyer et ranger le matériel en fin de séance	
CONTRÔLE		Contrôle visuel
SÉCURITÉ		Respecter les règles d'ergonomie Porter des gants à usage unique

FICHE D'AUTOCONTROLE

BIONETTOYAGE D'UNE SURFACE EN ACIER INOX			
	tenue professionnelle conforme ☐		lavage des mains conforme ☐
			port des gants ☐
NOM :			
Date :			
		Fait	Non fait
1	J'ai préparé tout le matériel		
2	J'ai préparé mes seaux en respectant le dosage		
3	J'ai éliminé les déchets		
4	J'ai plié correctement les lavettes		
5	J'ai trempé la lavette dans le seau de lavage		
6	J'ai effectué un détournage de la surface		
7	J'ai lavé la surface en faisant des S (technique godille)		
8	J'ai respecté le temps d'action du produit		
9	J'ai trempé une lavette propre dans le seau de rinçage		
10	J'ai rincé avec la même technique		
11	J'ai raclé ou séché avec le papier absorbant		
12	J'ai vérifié l'absence de traces sur la surface		
13	J'ai vidé, rincé et séché les seaux		
14	J'ai évacué les lavettes utilisées		
15	J'ai nettoyé et rangé tout mon matériel		
16	J'ai signé le planning de nettoyage		

PROTOCOLE D'ENTRETIEN

ENTRETIEN DES VITRES

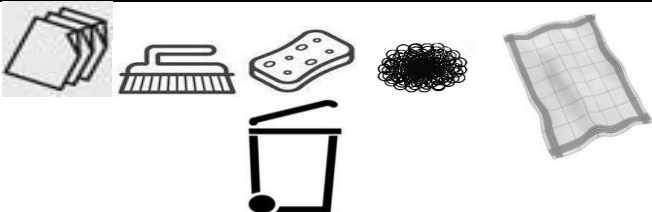
OBJECTIFS : éliminer les salissures adhérentes obtenir une	
FRÉQUENCE : selon le plan de nettoyage et désinfection	
PRODUIT	Solution de lavage : eau + détergent vaisselle ou détergent
MATERIEL	 1 raclette vitre 1 support mouilleur + mouilleur, 1 manche télescopique ou perche 1 grattoir 1 seau rectangulaire - Serpillières - Lavettes ou micro-fibres
MÉTHODE	Préparer le matériel et la solution de lavage Protéger les abords avec les serpilières
	 agrotheque.free.fr Laver la surface : – tremper le mouilleur – essorer – détourer – laver l'ensemble de la vitre – gratter les salissures
	<i>technique française</i>  <i>technique américaine</i> http://www.ressources-pedagogiques-proprete.com  Racler la surface : – technique française : de haut en bas sur 2/3 de la vitre en essuyant la raclette entre chaque bande et de gauche à droite sur le 1/3 - ou – technique américaine : de haut vers le bas en
Nettoyer et ranger le matériel	
CONTRÔLE	Contrôler : pas de traces d'eau – sur le plan vitré – sur les huisseries ou les cadres
SÉCURITÉ	Respecter les règles d'ergonomie Utiliser les moyens d'accès en hauteur autorisés

FICHE D'AUTOCONTROLE

ENTRETIEN DES VITRES					
	tenue professionnelle conforme ☐		lavage des mains conforme ☐		port des gants ☐
NOM :				Fait	Non fait
Date :					
1	J'ai préparé tout le matériel				
2	J'ai préparé mes produits				
3	J'ai protégé les abords				
4	J'ai essoré le mouilleur dans le seau de lavage				
5	J'ai détourné la surface avec le mouilleur				
6	J'ai lavé la surface avec le mouilleur				
7	J'ai gratté les salissures avec le grattoir				
8	J'ai raclé la surface en respectant la technique				
9	J'ai essuyé les traces d'eau				
10	J'ai vérifié l'absence de traces sur la vitre				
11	J'ai vérifié l'absence de traces sur les encadrements				
12	J'ai vérifié l'absence d'eau sur le sol				
13	J'ai démonté, nettoyé et rangé tout mon matériel				
14	J'ai vidé, rincé et séché le seau				
15	J'ai contrôlé la qualité de mon travail				
16	J'ai signé le planning de nettoyage				

PROTOCOLE D'ENTRETIEN

LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE

OBJECTIF : Éliminer les salissures de la vaisselle	
FRÉQUENCE : À chaque séance de fabrication culinaire	
PRODUIT	Détergent dégraissant plonge
MATERIEL	 Raclette Lavettes Brosse Abrasif, spirale inox Torchons Poubelle
MÉTHODE	Préparer le matériel et les produits Remplir les bacs : – un bac de lavage (eau chaude + produit) – un bac de rinçage (eau chaude) Déposer et trier la vaisselle : – du plus propre au plus sale – les objets tranchants dans un bac spécifique Racler les résidus alimentaires et les éliminer à la poubelle Faire tremper la vaisselle encrassée Laver la vaisselle dans le bac de lavage Rincer la vaisselle dans le bac de rinçage Changer l'eau de lavage et de rinçage si nécessaire Déposer la vaisselle lavée sur l'égouttoir Sécher la vaisselle Ranger la vaisselle Bio nettoyer le poste et le matériel de lavage (voir fiche)
CONTRÔLE	 Contrôler : absence de traces et de salissures
SÉCURITÉ	  Porter des gants de plonge Laver à part les objets tranchants

FICHE D'AUTOCONTROLE

LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE					
 tenue professionnelle conforme ☐		 lavage des mains conforme ☐		port des gants ☐	
NOM :			 Fait	 Non fait	
Date :					
1	J'ai préparé tout le matériel				
2	J'ai préparé mes produits				
3	J'ai rempli mon bac de lavage				
4	J'ai rempli mon bac de rinçage				
5	J'ai trié la vaisselle				
6	J'ai éliminé les déchets				
7	J'ai placé les objets tranchants dans un bac spécifique				
8	J'ai fait tremper la vaisselle encrassée à part				
9	J'ai lavé la vaisselle				
10	J'ai vérifié l'absence de salissures				
11	J'ai rincé la vaisselle				
12	J'ai séché la vaisselle				
13	J'ai rangé la vaisselle				
14	J'ai vidé les deux bacs				
15	J'ai bio nettoyé le poste de plonge				
16	J'ai bio nettoyé et rangé le matériel				
17	J'ai contrôlé la qualité de mon travail				
18	J'ai signé le planning de nettoyage				