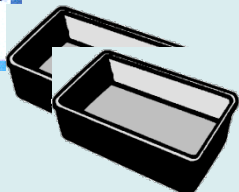
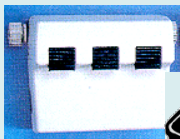


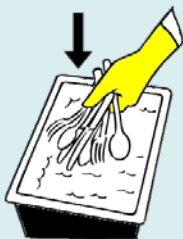
Trempage des couverts

1



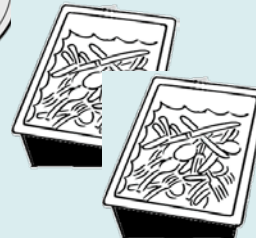
Remplir les bacs de solution
Température du bain = 40°C

2



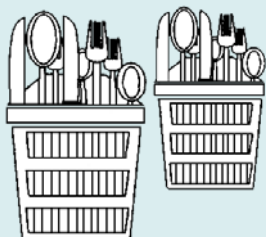
Plonger tous les couverts en
vrac dans le même sens :
fourchettes, couteaux,
cuillères,
sans les trier, avec tous les
manches dans le même
sens

3



Laisser tremper de 10 à 15 mn
Ne jamais laisser tremper
toute la nuit des couverts inox
dans des bacs en
acier inoxydable

4



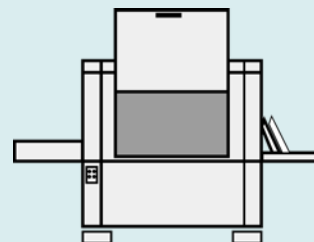
Disposer les couverts dans
les godets, pointes en haut,
sans les surcharger

5



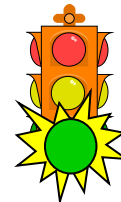
Rincer à l'eau claire
avant passage en machine.

6

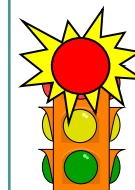


Passer immédiatement en
machine, sans laisser sécher
la solution sur les couverts

Ce qu'il
faut faire !



- Port de gants obligatoire
- Changer la solution de trempage toutes les 30 mn



Ce qu'il
ne faut
pas faire !

- Ne pas trier les couverts avant le passage en machine.
- Ne jamais laisser tremper toute la nuit les couverts inox dans un gastro en acier inoxydable.
- Ne jamais laisser sécher à l'air libre les couverts après passage dans la solution de trempage.

Lavage Automatique de la Vaisselle

1



Mettre la machine en remplissage.

2



Vérifier le bon fonctionnement des doseurs.

3



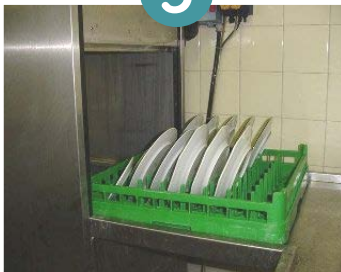
Éliminer les déchets. Dérochage.

4



Mettre la vaisselle en panier et la rincer avant le passage en machine.

5



Passer en machine.

6



Effectuer un contrôle visuel avant rangement.

7



Stocker la vaisselle dans un endroit propre, sec et aéré.



Ce qu'il faut faire !

- Contrôler les températures :
 - pré-lavage : 40°C
 - lavage : 60°C
 - rinçage : 80 à 90°C
 - pré-rinçage : 70°C
- Trier la vaisselle par catégorie
- Passer les verres, si possible, en début de cycle de lavage.
- Contrôler régulièrement le niveau de sel dans l'adoucisseur.

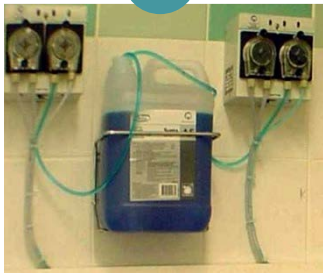
Lavage Automatique de la Vaisselle

1



Mettre la machine en remplissage.

2



Vérifier le niveau des produits.

3



Vérifier le bon fonctionnement des doseurs.

4



Éliminer les déchets. Dérochage.



Ce qu'il faut faire



- Port de gants recommandé pour remplacer les bidons vides.
- Contrôler les températures :
 - pré-lavage : 40°C
 - lavage : 60°C
 - rinçage : 80 à 90°C
 - pré-rinçage : 70°C
- Contrôler régulièrement le niveau de sel dans l'adoucisseur.
- Trier la vaisselle par catégorie
- Passer les verres, si possible, en début de cycle de lavage.

5



Mettre la vaisselle en panier et la rincer avant le passage en machine.

6



Passer en machine.

7



Effectuer un contrôle visuel avant rangement.

8



Stocker la vaisselle dans un endroit propre, sec et aéré.

Rénovation de la Vaisselle en Machine



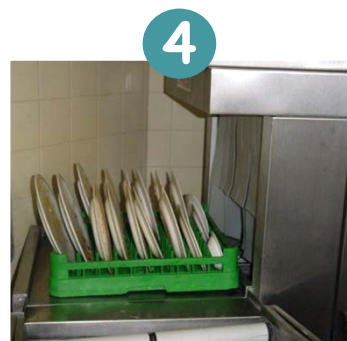
Mettre la machine sur remplissage.



Mettre la vaisselle propre en panier.



Verser la dose initiale de Suma Active M20 dans la machine (4 à 8 pelles doseuses pour un bac de 50 litres).



Passer la vaisselle dans la machine en rajoutant 1/4 de la dose initiale tous les 15 paniers.



Effectuer un contrôle visuel avant rangement.



Stocker la vaisselle dans un endroit propre, sec et aéré.



Ce qu'il faut faire !



- Port de gants obligatoire
- Trier la vaisselle par catégorie
- Dosage : 10 à 20 g/litre
- Utiliser la pelle doseuse de 125 g
- Rajouter 1/4 de la dose initiale tous les 15 paniers.
- Repasser la vaisselle dans la machine autant de fois que nécessaire.



Ce qu'il ne faut pas faire !

- Ne pas oublier d'éteindre les doseurs de produits de lavage et de rinçage avant le début de la rénovation.

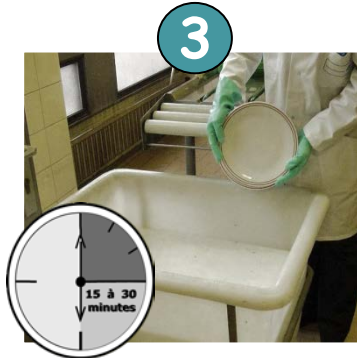
Rénovation Manuelle de la Vaisselle



Remplir le bac avec de l'eau chaude (< 50°C).



Plonger la vaisselle dans le bac de solution de Suma Shine K2.



Laisser agir entre 15 et 30 minutes en fonction du degré de salissures.



Mettre la vaisselle en paniers.



Rincer la vaisselle avant le passage en machine.



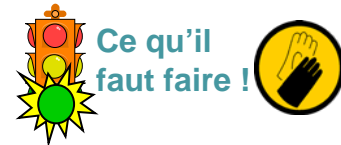
Passer immédiatement la vaisselle en machine.



Effectuer un contrôle visuel avant rangement.

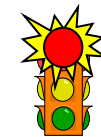


Stocker la vaisselle dans un endroit propre, sec et aéré.



Ce qu'il faut faire !

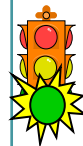
- Trier la vaisselle par catégorie
- Port de gants recommandé
- Dosage : 10 à 20 g/litre
- Utiliser la pelle doseuse de 125 g
- Bien mélanger le produit pour homogénéiser la solution.
- Changer la solution de produit toutes les 30 mn



Ce qu'il ne faut pas faire !

- Ne jamais laisser sécher à l'air libre la vaisselle après passage dans le bac de solution.

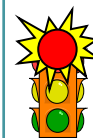
Nettoyage de la machine à laver (poste de désinfection)



Ce qu'il faut faire !



- Port de gants recommandé.
- Nettoyer la machine après chaque service.
- S'assurer que les gicleurs ne sont pas obstrués.
- S'assurer que les rideaux sont correctement nettoyés.



Ce qu'il ne faut pas faire !

- Ne pas fermer les portes de la machine après le nettoyage.



1
Eteindre et vidanger la machine.



2
Démonter les parties amovibles (rideaux, rampes, tamis, filtres).



3
Tremper et brosser les parties amovibles dans la solution désinfectante. Rincer à l'eau claire.



4
Mettre le poste de désinfection en position LAVAGE.



5
Appliquer la solution de détergent-désinfectant à l'intérieur de la machine. Laisser agir.



6
Mettre le poste de désinfection en position RINCAGE



7
Rincer l'intérieur de la machine à l'eau claire.



8
Remonter les parties amovibles.



9
Laisser sécher la machine avec les portes ouvertes.

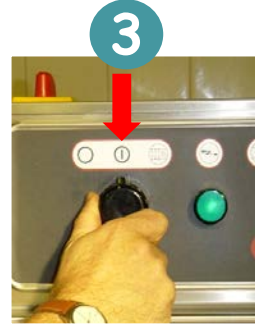
Détartrage de la machine à laver (poste de désinfection)



1
Eteindre et vidanger la machine.



2
Eteindre les doseurs



3
Remplir la machine à moitié d'eau.



4
Ajouter le produit détartrant dans tous les bacs de la machine.



Faire fonctionner la machine



5
Démonter les rampes de rinçage et rideaux. Faire tremper dans une solution détartrante.



6
Arrêter et vidanger la machine



7
Mettre le poste de désinfection en position RINCAGE



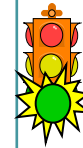
8
Rincer l'intérieur de la machine à l'eau claire.



9
Remonter les rampes et rideaux.



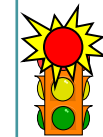
10
Laisser sécher la machine avec les portes ouvertes.



Ce qu'il faut faire



- Port de gants et lunettes obligatoire
- Respecter le dosage recommandé : 5 %, soit 1 bidon de 5 litres pour une cuve de 100 litres.

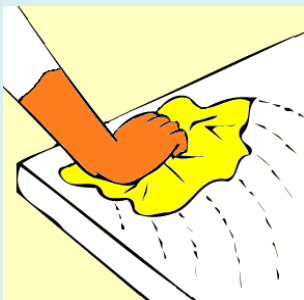


Ce qu'il ne faut pas faire !

- Ne pas fermer les portes de la machine après le détartrage.
- Ne pas oublier d'éteindre les doseurs avant de commencer le détartrage.

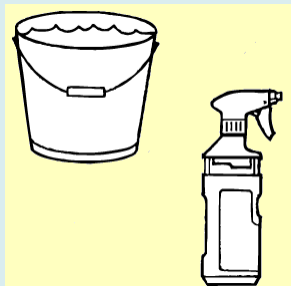
Nettoyage du Plan de Travail

1



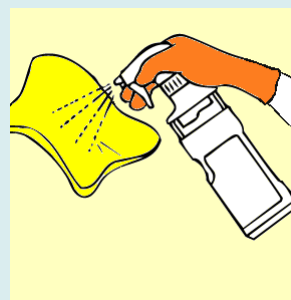
Éliminer les résidus alimentaires sur toute la surface.

2



Préparer la solution de nettoyage/désinfection dans un vaporisateur ou un seau.

3



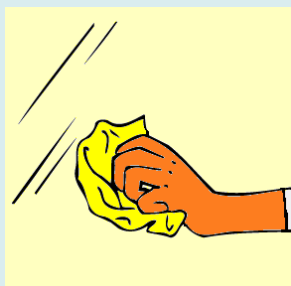
Vaporiser la solution sur une lavette ou directement sur la surface. Nettoyer.

4



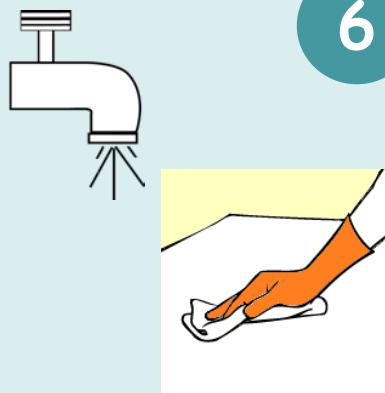
Laisser agir 5 minutes minimum.

5



Frotter la surface à l'aide de la lavette

6



Rincer à l'eau claire. Laisser sécher ou essuyer avec du papier à usage unique.

Prévention



PORT DE GANTS DE PROTECTION OBLIGATOIRE



RESPECTER LE TEMPS DE CONTACT

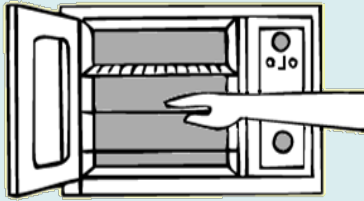
Sécurité



PRODUIT IRRITANT

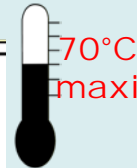
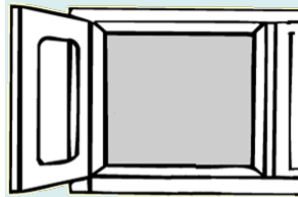
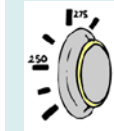
Nettoyage des Fours Thermiques

1



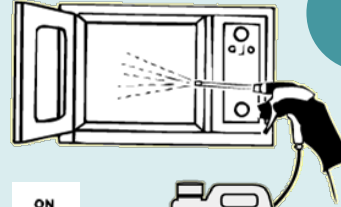
Retirer les grilles de cuisson.
Les nettoyer séparément
avec le produit
par trempage

2



Laisser refroidir +/- 20 min
après utilisation ou
Mettre le four à la
température de **60 - 70°C** maxi

3



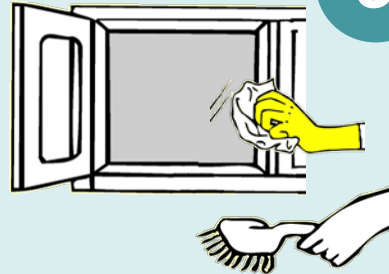
Eteindre le four.
Appliquer le produit
avec son
pistolet pulvérisateur
(de préférence
avec l'embout mousse)

4



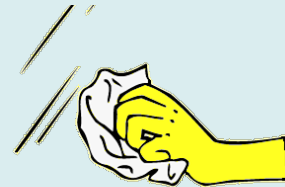
Laisser agir
Temps de contact :
5 à 15 min
selon l'encrassement

5



Utiliser une **lavette** légèrement
humide ou une **brosse** pour
enlever les salissures.
Rincer à l'eau au moyen
d'une **douche**

6



Laisser sécher.
Essuyer, si besoin, avec
un papier à usage unique.

Prévention



- Port de gants de protection obligatoire
- Port de lunettes de sécurité obligatoire
- Port d'un masque respiratoire en cas d'émission de vapeurs

Sécurité

PRODUIT CORROSIF



- Respecter la température de contact (60 à 70°C)

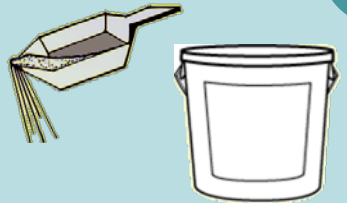


- Appliquer le produit avec son pistolet, de préférence avec l'embout mousse (fourni avec le pistolet)



Nettoyage des Friteuses

1



Préparer une solution d'eau chaude (**50°C maxi**). Bien mélanger pour homogénéiser la solution.

2



Vidanger l'huile et fermer la valve. Remplir la friteuse avec la solution jusqu'au niveau prévu pour l'huile.

3



80/90°C maxi

20 minutes

Allumer la friteuse et porter à ébullition pendant **20 minutes** environ.

4



Vidanger la friteuse une fois refroidie.

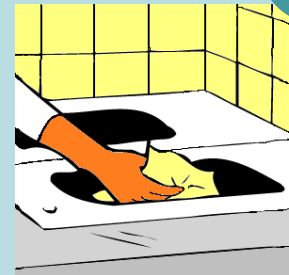
5



80/90°C maxi

Remplir la friteuse avec de l'eau jusqu'au niveau prévu pour l'huile. Porter à ébullition pour décoller les dépôts.

6



Rincer abondamment avec de l'eau chaude (**50°C maxi**) et laisser sécher à l'air libre. Essuyer si besoin.

Prévention



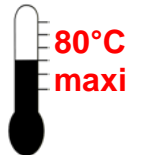
- Port de gants de protection obligatoire
- Port de lunettes de sécurité obligatoire
- Port d'un masque respiratoire en cas d'émission de vapeurs

Sécurité

PRODUIT CORROSIF



- Respecter la température de contact (80 à 90°C)



- Temps de contact court : 1h

Lavage des mains

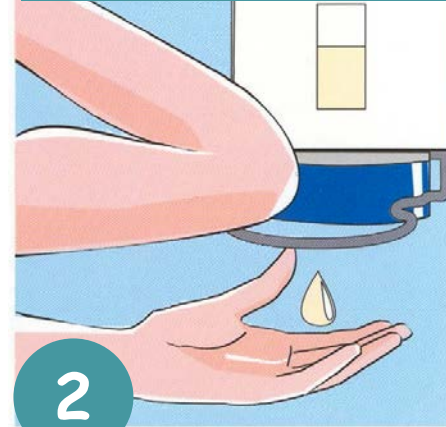
Temps de lavage minimum



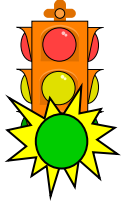
Se mouiller les mains et les poignets



Appliquer une dose de savon



Quand ?



- à la prise de poste
- après la sortie des toilettes
- après s'être mouché, avoir toussé, éternué, s'être touché les cheveux ou avoir fumé
- à chaque changement de poste ou de nature d'activité
- avant chaque manipulation des denrées et après toute action contaminante (poubelles, emballages)
- avant et après l'utilisation des gants

Laver mains et poignets en les massant pendant 20 secondes.

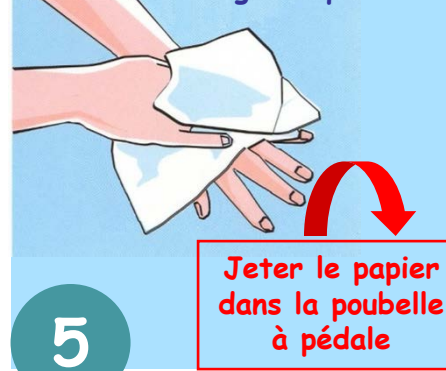
Bien nettoyer entre les doigts et sur le pourtour des angles



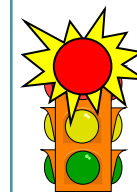
Rincer abondamment les mains et les poignets



Sécher soigneusement avec un essuie-mains à usage unique



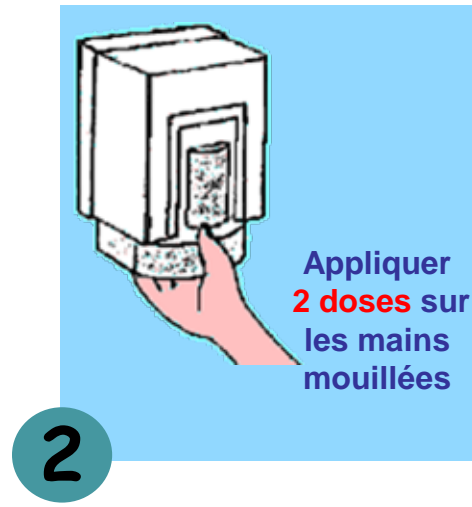
Jeter le papier dans la poubelle à pédale



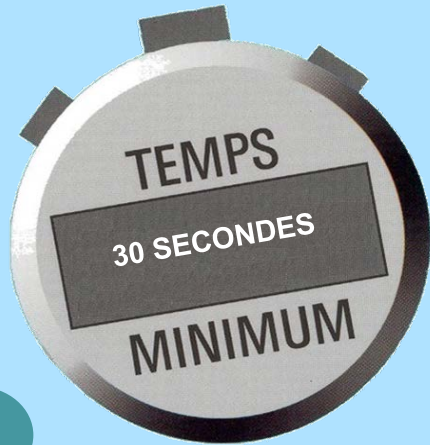
Ce qu'il ne faut pas faire !

- ne pas porter de bijoux (bagues, bracelets)
- ne pas avoir d'ongles longs
- pas de manches longues recouvrant les poignets
- pas de vernis à ongles

Lavage antiseptique des mains



Temps minimum



1

Appliquer 3 doses de gel sur les mains propres et sèches



2

Se frictionner les mains pendant 30 secondes jusqu'à séchage complet du produit

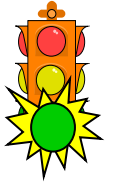


3

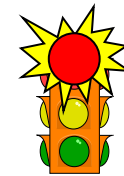
Ne pas rincer, ni essuyer



Quand ?



- à la prise de poste
- après la sortie des toilettes
- après s'être mouché, avoir toussé, éternué, s'être touché les cheveux ou avoir fumé
- à chaque changement de poste ou de nature d'activité
- avant chaque manipulation des denrées et après toute action contaminante (poubelles, emballages)
- avant et après l'utilisation des gants



Ce qu'il ne faut pas faire !

- porter des bijoux (bagues, bracelets)
- avoir des ongles longs
- avoir des manches longues recouvrant les poignets
- avoir du vernis à ongles

Nettoyage manuel du sol en cuisine

Fréquence : matin et soir



Matériel nécessaire :

- Poste nettoyage désinfection
- Balai-brosse
- Mop
- Raclette

Fréquence :

Le matin ou le soir ou ponctuellement si nécessaire

Points de contrôle critiques :

- Sol sans débris, aliments, graisse, taches ou autres salissures.
- Matériel en bon état de marche. Signaler tout problème au manager.
- Pas de dépôts sur les joints du sol, dans les angles ou sur les plinthes.
- Installer les panneaux de signalisation pendant le nettoyage du sol.

Nettoyage manuel du sol

1 . Eliminer les débris avant d'appliquer la solution



2 . Appliquer la solution avec le poste de nettoyage sur le sol



3 . Appliquer la solution sur le sol.
Frotter ou brosser.



4 . Laisser agir 5 minutes minimum.

5 . Rincer à l'eau claire.



6 . Sécher le sol avec la raclette en caoutchouc.

