



ZONE CUISINE

OBJECTIFS : Entretien de LA CUISINE 1 afin d'éviter toute prolifération microbienne



ANALYSES DES DANGERS FACTEURS DE RISQUES	MESURES DE PREVENTION ET DE SURVEILLANCE					
<p style="text-align: center;">PAR LE MILIEU</p> <p>Sols Air chaud chargé de graisses et émanations produits d'entretien Air extérieur / Humidité ambiante Murs vétustes Accidents : chutes</p> <p style="text-align: center;">PAR LE MATERIEL</p> <p>Fours - Hottes- Tables de cuisson - Salamandre - Grillade - Friteuse</p> <p style="text-align: center;">PAR LES MATIERES</p> <p>Rupture de la chaîne du froid DLC/DDM dépassée</p> <p>Contamination avec les produits d'entretien</p> <p style="text-align: center;">Contamination croisée</p> <p style="text-align: center;">PAR LA METHODE</p> <p>Contamination croisée Températures inadaptées</p> <p style="text-align: center;">Accidents : chutes</p> <p style="text-align: center;">PAR LE PERSONNEL</p> <p>Tenue non conforme ou civile Blessures, maladies, infections Contamination fécale</p>	<p>Respecter le plan et les procédures de nettoyage Nettoyage bimensuel: Hottes Assurer le fonctionnement de la ventilation pendant toute la durée du service et du nettoyage pour baisser la température ambiante Fermer les fenêtres pendant la toute la durée de travail Respecter les circuits de circulation</p> <p>Refaire une procédure de nettoyage si un doute subsiste quant à l'hygiène du matériel.</p> <p>Respecter la chaîne du froid Stockage immédiat au froid en suivant FIFO et DLC/DDM</p> <p style="text-align: center;">Températures des produits :</p> <p style="text-align: center;"><i>Poissons, crustacés, mollusques 0 à + 2° C sous glace</i> <i>Abats, viandes de boucherie 0 à +3° C Fruits et légumes: 6°C</i> <i>Volailles, lapins, gibiers 0 à +3° C - BOF: 6 à 8° C</i></p> <p>Veiller à ce qu'aucunes matières premières ne soient présentes au moment du nettoyage et notamment pendant la vaporisation des produits d'entretien. En cas de pulvérisation malencontreuse ; jeter l'aliment.</p> <p>Respect de la marche en avant – Locaux adaptés</p> <p>Respect de la marche en avant - Utilisation des sondes. Respect des températures et durées de refroidissement avec la cellule Ne pas stocker au chaud Respecter les circuits de circulation</p> <p>Tenue propre et professionnelle irréprochable. Infirmerie pour tout souci Port du masque bucco-nasal ou n° d'URGENCES : 15 ou 18 ou 112 Lavage des mains en arrivant et en sortie de toilettes – Posture de travail sur les plans de travail</p>					
<p style="text-align: center;">PRODUITS D'ENTRETIEN</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Ça X pique <small>Xi - Irritant</small></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Ça ronge <small>C - Corrosif</small></p> </div> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Grill, four, plaque de cuisson</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Sols</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Plan de travail neutre, sols</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">CONSULTER ANNEXE EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS</p>	Grill, four, plaque de cuisson	Sols	Plan de travail neutre, sols		<p style="text-align: center;"><u>ACTIONS CORRECTIVES</u></p> <p>Refaire une procédure de nettoyage</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vérification</u></p> <p>CHAQUE FIN DE SEANCE A L'AIDE DU PLAN DE NETTOYAGE</p> <p style="text-align: center;"><u>Exécutants</u> ETUDIANTS</p> <p style="text-align: center;"><u>Responsable</u> PROFESSEUR DE CUISINE</p> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;"><i>Réalisé et approuvé par les professeurs de cuisine</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Valider par la direction de l'établissement</u></p>
Grill, four, plaque de cuisson	Sols					
Plan de travail neutre, sols						
	<p style="text-align: center;"><u>DEMARCHES INTERNES</u></p> <p>Plan de nettoyage quotidien Fiche de traçabilité Prélèvement plat témoin Plan de lutte contre les nuisibles Affiches GPH en cuisine Travaux avec le CSE</p>					