

LES PRODUITS D'ENTRETIEN

Tout comme l'hygiène du personnel, l'hygiène des locaux, du matériel et des ustensiles est indispensable dans un projet d'alimentation.

Pour cela, chaque entreprise doit disposer d'un plan de nettoyage pour fixer les tâches de nettoyage, leur fréquence ainsi que les produits et matériels à utiliser.

Les différents produits

Plusieurs produits doivent être régulièrement utilisés pour le nettoyage et la désinfection du laboratoire de travail. Nous citons :

- **L'eau** : un élément de base qui élimine les saletés. L'eau chaude a un pouvoir dégraissant ;
- **Les détergents** : renforcent le pouvoir de l'eau à diluer les graisses, mais ne désinfectent pas ;
- **Les désinfectants** : détruisent les microbes ;
- **Les détergents-désinfectants** : ce sont des détergents auxquels on ajoute des désinfectants et qui nécessitent un temps de repos ;
- **Les abrasifs** : nettoient, dégraissent, désinfectent les saletés épaisses et les dépôts de calcaire.

Attention : Il faut rincer à l'eau après l'utilisation d'un désinfectant ou abrasif.

- Le vinaigre blanc élimine les dépôts de calcaire sur les éviers et robinetteries. Mais aussi avec du gros sel, il permet de nettoyer les cuivres ;
- Le savon liquide-désinfectant : pour désinfecter les mains et les avant-bras ;
- Des produits spécifiques pour les portes de four, lave-vaisselles... ;
- Des produits contre les nuisibles : des raticides contre les rongeurs et insecticides.

Comment les utiliser ?

Pour être efficace, et assurer un plan de nettoyage pour son espace de travail, il faut nettoyer et désinfecter au quotidien son plan de travail et ses ustensiles.

Cependant, une bonne utilisation des produits d'entretien est nécessaire. Pour cela, il faut consulter les indications indiquées sur l'emballage des produits pour connaître la meilleure manière de les utiliser. Toutefois, il faut respecter la date de validité et surtout il faut porter des gants pour se protéger.

Aussi, il faut bien les stocker à l'écart des aliments et dans un lieu sécurisé et fermé.