



# MEILLEURES PRATIQUES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

## **LAVAGE DE LA VAISSELLE**

Présenté par : Ruth L. Petran PhD`  
Vice-présidente, Sécurité alimentaire & Santé publique

A background image showing a close-up of a restaurant table setting. It includes a white folded napkin on a silver plate, two clear wine glasses, and silverware. The scene is brightly lit, suggesting a clean and professional dining environment.

*Dans un restaurant, aucun élément ayant une influence sur la propreté ne doit être négligé`*

## *nettoyer la vaisselle et les ustensiles*

C'est pourquoi il est essentiel de reconnaître le rôle clé de votre l'équipe de plonge. Qu'il s'agisse de lavage manuel ou en machine, la formation du personnel pour appliquer les procédures de lavage appropriées est un investissement essentiel.

**Un contrôle continu** - pour vous assurer que toutes les étapes recommandées sont toujours parfaitement exécutées.

Des **sessions de perfectionnement périodiques et des rappels continus** contribuent à maintenir la résistance de votre sécurité alimentaire au fil des heures et des jours.

» LA VAISSELLE SALE peut influencer les perceptions des clients sur la qualité de la nourriture servie et l'ensemble de votre service.1

**PIRE, cela peut exposer vos clients à de dangereuses maladies d'origine alimentaire** - et mettre votre restaurant dans une situation de crise alimentaire.

procédures de lavage appropriées = UN INVESTISSEMENT ESSENTIEL

Quelles sont les meilleures pratiques de la vaisselle ?

**LES BASES SUIVANTES** sont recommandées pour laver la vaisselle manuellement et en machine.



## Lave-vaisselle

### >> CHARGER LE LAVE-VAISSELLE CORRECTEMENT.

Éviter de surcharger la machine ou de faire chevaucher les objets pour que l'eau puisse toujours arriver sur toutes les surfaces.

### >> S'ASSURER QUE LE LAVE-VAISSELLE FONCTIONNE CORRECTEMENT

Un lave-vaisselle qui ne fonctionne pas correctement ou qui est mal entretenu ne peut pas assurer la propreté de la vaisselle. Il peut alors augmenter les risques de contamination croisée à chaque contact avec des aliments ou des boissons.

Pour que votre machine fonctionne comme elle doit, lavez efficacement la vaisselle et détruisez tous les micro-organismes, vous devez suivre les étapes suivantes :

1. **VÉRIFIER LES JAUGES** et comparer les relevés aux températures minimales, aux concentrations chimiques, aux mesures de pression, indiquées sur la plaque d'information :

Les machines affichent une **température de rinçage minimale** entre 80 °C et 85 °C et une **température de lavage minimale** entre 55°C et 65 °C, selon le type, la marque et le modèle de la machine.

TEMPÉRATURE



### Inspecter les plateaux

en recherchant des détériorations. Remplacez-les selon les besoins.

### 2. NETTOYER FRÉQUEMMENT LES BRAS DE LAVAGE ET LES JETS DE RINÇAGE.

À long terme, les bras de lavage et les jets de rinçage peuvent se bloquer ou être encombrés par des résidus alimentaires, des sédiments ou des accumulations de tartre.



Heureusement, les **bras de lavage et les jets de rinçage** sont **FACILES À RETIRER** pour les laver. Leur nettoyage doit être fréquent.

3. **DE-TARTRER.** Sans entretien approprié, le tartre s'accumule et bloque progressivement le lave-vaisselle. Avec seulement 0,6 cm d'épaisseur, le tartre peut augmenter de 39% la consommation d'énergie.<sup>3</sup> Un détartrage périodique peut considérablement réduire la consommation d'eau et d'énergie.

### POUR LES MACHINES À CONVOYEUR :

- ✓ Périodiquement, vous devez **RETIRER ET NETTOYER LES RIDEAUX** qui séparent les zones du cycle de lavage et qui retiennent la chaleur. Leur bon entretien évitera qu'ils deviennent

- ✓ **VÉRIFIER L'ALIGNEMENT DES BRAS DE RINÇAGE** pour éviter que les rinçages soient mal alignés, inefficaces et augmentent le gaspillage.



## ▶ Vaisselle manuelle

Le **lavage et le rinçage** sont les deux étapes essentielles d'un bon lavage manuel de la vaisselle. Vous aurez besoin d'un **ÉVIER** (profond et large pour laver de grandes casseroles et marmites), une alimentation d'eau propre et chaude, et une évacuation appropriée des eaux usées.

N'oubliez pas de laver et de rincer la zone où vous avez fait la vaisselle  
– **ÉVIERS ET SURFACES** –  
entre chaque utilisation.

### Étape 1 :

**Gratter et prétrempier.** Avant le lavage, toujours gratter la vaisselle et la faire tremper si nécessaire.

### Étape 2 :

**Lavage.** Remplissez l'évier avec de l'eau chaude (au moins 40°C) et la quantité de solution détergente recommandée. Utilisez une éponge, une brosse ou un chiffon pour éliminer les résidus alimentaires collés sur la vaisselle, remettez du détergent lorsque la mousse s'est dissoute.

### Étape 3 :

**Rincer** la vaisselle et les ustensiles après le lavage. Vous pouvez les immerger dans de l'eau propre ou les passer sous le robinet.

### Étape 4 :

**Sécher.** Vous devez laisser sécher la vaisselle sur un égouttoir propre.

### Étape 5 :

Nettoyer les **équipements de travail.**

▲ Ces étapes préliminaires réduisent le désordre, les blocages et le frottage.

Un système de dosage automatisé élimine les possibilités d'erreurs et des imprécisions pour déterminer les niveaux de concentration.



Ne pas oublier de laver et de rincer les **outils** et autres équipements de travail au moins **toutes les 4 heures.**

▶ Une équipe de plonge qui applique les meilleures pratiques pourra préserver la propreté et l'efficacité de votre cuisine, réduira les coûts, mais plus important encore, elle n'exposera pas vos clients à des risques de sécurité alimentaire.



## À PROPOS DE L'AUTEUR :

### Ruth L. Petran

Vice-présidente, Sécurité alimentaire & Santé publique

Dr. Ruth Petran est vice-présidente de la division Sécurité alimentaire & Santé publique pour Ecolab.

Dr. Petran fournit un service de consultation et d'expertise technique aux clients internes et externes concernant toutes les questions liées à la sécurité alimentaire et à la santé publique. Elle identifie et suit les tendances et les stratégies de contrôle de la sécurité alimentaire.

➔ **POUR EN SAVOIR PLUS** sur Dr. Petran, visitez le site internet [ecolab.com](http://ecolab.com)

## REMARQUES :

- 1 <https://www.ecolab.com/expertise-and-innovation/why-clean-matters>
- 2 <https://www.youtube.com/watch?v=6zu35A-Q7P8>
- 3 <https://www.ecolab.com/expertise-and-innovation/resources/food-safety-webinars>
- 4 <http://www.profoodsafety.org/images/english/Three%20Compartment%20Sink%20fact%20sheet.pdf>

Siège mondial  
Ecolab Inc.  
1 Ecolab Place,  
St. Paul, MN 55102

Siège européen :  
Ecolab Europe GmbH  
Richtistr. 7  
CH-8304 Wallisellen

Siège régional  
Ecolab Ltd  
PO Box 11, Winnington Avenue,  
Northwich, Cheshire CW8 4DX R.U.

© 2019 Ecolab USA Inc. Tous droits réservés. 53428/0400/0619

**ECOLAB**<sup>®</sup>