**Chapitre 15**

**16856\_C15\_Synth\_23sa48 L’entretien des locaux et du matériel**

**Synthèse rédigée et audio**

**1. Les opérations de nettoyage et de désinfection**

Pendant le travail, les locaux, le matériel et les mains se salissent. L’absence de propreté est à l’origine pratiquement de toutes les contaminations des aliments. Il faut distinguer :

**Les souillures visibles** éliminées par le nettoyage. On utilise des produits détergents qui permettent d’obtenir une propreté visuelle ou physique.

**Les micro-organismes invisibles à l’œil nu** sont éliminés par la désinfection. On utilise des produits désinfectants. On obtient une propreté microbiologique ou propreté biologique.

Le bionettoyage permet de réduire les contaminations. Il peut être combiné ou séparé :

**Le bionettoyage combiné** ou **bionettoyage en 3 points** (pré-nettoyage, nettoyage et désinfection, rinçage) consiste à utiliser un produit détergent désinfectant alimentaire ou **DDA** qui réalise en une seule opération le nettoyage et la désinfection. Il permet un gain de temps et une simplification du travail.

**Le bionettoyage séparé** ou **bionettoyage en 5 points** (pré-nettoyage, nettoyage, rinçage intermédiaire, désinfection, rinçage final) est à privilégier pour renforcer l’action désinfectante. Deux produits sont utilisés. Un détergent et un désinfectant.

Le nettoyage, la désinfection et le bionettoyage doivent être suivis d’un **rinçage**. Ce rinçage permet d’éliminer les particules de saleté et toute trace de produit chimique susceptible d’empêcher l’action d’un autre produit. Le rinçage permettra également une utilisation optimale du matériel utilisé dans les locaux de stockage, de préparation et de transformation en contact avec les aliments. Les produits utilisés porteront la mention « DDA » (détergent désinfectant alimentaire).

**2. Le cercle de Sinner**

L’efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection est déterminée par 4 paramètres : Température, Action mécanique, action chimique, Temps d’action appelé TACT ou encore cercle de

⮊ **Température**

Le non-respect de la température préconisée par l’étiquette peut entraîner l’inefficacité du produit ou augmenter sa toxicité. Par exemple, l’eau de Javel à diluer doit toujours être utilisée avec de l’eau froide pour une bonne désinfection.

⮊ **L’action mécanique**

L’action mécanique, avec le brossage, permet d’éliminer les souillures adhérentes. Cette action peut être manuelle ou mécanisée.

⮊ **L’action chimique**

L’action chimique nécessite le respect de la concentration du produit (pur ou dilué), car les conséquences d’un dosage inadapté sont insatisfaisantes. En cas de dosage excessif, il n’y a pas d’augmentation de l’efficacité, mais plutôt un gaspillage et une difficulté au moment du rinçage. Le temps d’action ou temps de contact est nécessaire, afin de respecter les réactions chimiques impliquées dans l’action des détergents et des désinfectants. Ce respect du temps d’action est primordial.

**3. Le protocole de bionettoyage**

Un **protocole de bionettoyage** est un ensemble de bonnes pratiques indispensables pour assurer un niveau de propreté aussi bien visuelle et chimique que microbiologique. Les locaux, les équipements peuvent être une source de contamination importante : germes, corps étrangers, résidus chimiques.

Un protocole concerne une zone, un matériel. Les produits de nettoyage et de désinfection sont choisis et utilisés en fonction de leur efficacité et de la compatibilité avec les matériaux concernés. Chaque protocole est regroupé dans un **plan de nettoyage et de désinfection (PND).**

**4. Le plan de nettoyage et de désinfection**

**Un plan de nettoyage et de désinfection (PND)** est obligatoire pour toutes les cuisines professionnelles. Le PND regroupe la zone, le matériel, la surface à nettoyer ; le ou les produits utilisés, le protocole, en tenant compte du TACT et les équipements de protection individuelle (EPI) si nécessaire. Il doit être écrit, clair, précis et accessible par tous.

**Le PND doit permettre de répondre aux questions : Quelle surface, quel matériel ? A quelle fréquence, à quel moment dans la journée ? Avec quel produit ? Quel est le mode opératoire ? Qui est concerné ?** Quels moyens mis en place pour vérifier l’efficacité du protocole (autocontrôle) ?

Chaque zone, chaque matériel a son protocole ainsi que le produit à utiliser. Différents contrôles permettent de s’assurer de la réalisation et de l’efficacité du nettoyage et de la désinfection : contrôle visuel, contrôle microbiologique. Certaines méthodes peuvent être facilement mises en œuvre, sous la responsabilité du gérant, il s’agit alors d’**autocontrôles**.

Pour les **contrôles microbiologiques**, le responsable pourra faire appel à un laboratoire privé ou aux services vétérinaires. Les résultats de ces différents contrôles sont à conserver dans le **plan de maîtrise sanitaire de l’établissement**. La fréquence des contrôles est laissée sous la responsabilité du chef d’entreprise, qui doit cependant apporter la preuve de leur réalisation aux services officiels de contrôle : la Direction départementale de la protection de la population.

**5. Les autocontrôles et les contrôles**

Les **autocontrôles** comprennent l’ensemble des mesures prises pour garantir la sécurité des aliments. Le contrôle du nettoyage et de la désinfection, le prélèvement de surface sont des exemples d’autocontrôles qui peuvent être facilement mis en œuvre dans l’entreprise.

On distingue le **contrôle visuel** qui permet de vérifier le nettoyage de la surface, le contrôle microbiologique à l’aide de lames gélosées ~~p~~ermettent de vérifier la présence ou non de colonies microbiennes sur des surfaces planes. Les écouvillons s’utilisent sur toutes les surfaces ou encore les kits de détection de protéines, qui sont des kits conçus pour détecter les résidus de protéines sur les surfaces. Un nettoyage insuffisant peut engendrer des conditions non hygiéniques.

Les restaurateurs ont une responsabilité dans la sécurité alimentaire. Les analyses microbiennes permettent de fournir des critères de sécurité et d’hygiène. Pour cela, chaque restaurant a l’obligation de respecter les normes sur les conditions d’hygiène des zones réservées à un public, des zones de préparation, de cuisine, de lavage, de déchets, de vaisselle, de stockage du matériel et des produits. Ces analyses ont pour rôle d’évaluer l’efficacité des mesures prises et les conséquences positives du respect des protocoles de sécurité alimentaire.

La fréquence de ces analyses sera adaptée à la taille et à l’activité de l’établissement, mais elles doivent être réalisées au moins une fois par an. La Direction départementale de la protection de la population peut les effectuer.