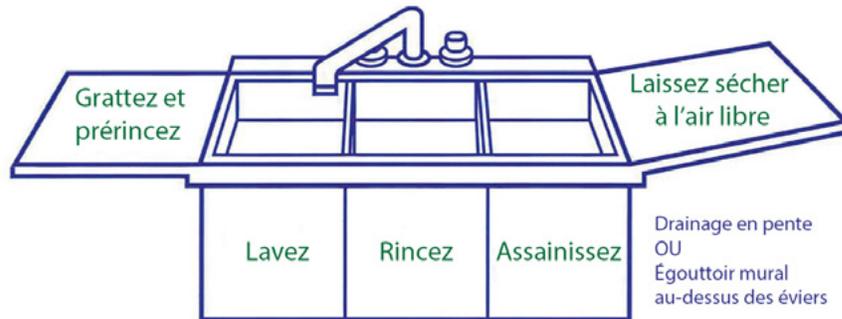


Annexe F : Procédures de lavage de la vaisselle

Il est important de suivre les étapes appropriées pour laver et désinfecter la vaisselle réutilisable, comme la vaisselle, les ustensiles, les planches à découper, les casseroles et les poêles, afin d'éviter les maladies d'origine alimentaire.

- Il existe deux méthodes principales pour nettoyer et désinfecter la vaisselle :
 - le lavage manuel de la vaisselle dans un évier à trois compartiments de taille appropriée (lavage, rinçage, désinfection);
 - le lavage de la vaisselle mécanique/à la machine;
- L'eau du robinet de la cuisine doit être suffisamment chaude (au moins 50 °C [120 °F]) pour que la méthode de lavage manuel de la vaisselle à trois compartiments puisse nettoyer et assainir la vaisselle de manière adéquate.
- Après avoir correctement lavé, rincé et assaini la vaisselle, veillez à ce qu'elle sèche correctement à l'air libre avant de la ranger ou de l'utiliser.
- Il faut que l'eau des égouttoirs s'écoule automatiquement dans l'évier, et ces égouttoirs doivent être faciles à nettoyer et propres pour éviter toute recontamination de la vaisselle.
- N'utilisez pas de torchon en tissu pour sécher la vaisselle, car cela pourrait recontaminer la vaisselle déjà assainie.
- Utilisez des bandelettes d'analyse pour vérifier la concentration de la solution assainissante dans le troisième compartiment. Vous pouvez trouver des bandelettes d'analyse dans les magasins de fournitures pour les restaurants ou dans ceux où vous achetez vos produits chimiques.

PROCÉDURE DE NETTOYAGE DE LA VAISSELLE



- Vérifiez la concentration de l'assainissant à l'aide de la trousse d'analyse chimique qui convient.

MG-4413(C) (REV. 07/15)



LAVEZ

à l'eau chaude
(au moins 43°C/110°F)
mélangée avec
du détergent

RINCEZ

à l'eau propre,
tiède

ASSAINISSEZ

En trempant pendant
1 minute la vaisselle
dans un mélange d'eau
chaude et d'assainissant
(24°C/75°F)

- CHLORE : 50 à 200 ppm
- IODE : 12,5 à 25 ppm
- AMONIUM
QUATERNAIRE : 200 ppm

Ne rincez pas
la vaisselle après
l'assainissement.

www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/docs/dishwashing-procedure.pdf (en anglais seulement)

Autres méthodes de lavage manuel de la vaisselle

La méthode faisant appel à un évier à trois compartiments constitue la meilleure pratique pour le lavage manuel de la vaisselle; cependant, dans les crèches familiales ou les écoles où des menus limités sont proposés, l'utilisation d'un évier à deux compartiments pour le lavage de la vaisselle permet d'obtenir des résultats satisfaisants en matière d'assainissement.

Étapes du lavage manuel de la vaisselle à l'aide d'un évier à deux compartiments :

1. Grattez ou prérinçez pour enlever les débris alimentaires de la vaisselle.
 2. Dans le premier compartiment, lavez la vaisselle avec de l'eau chaude savonneuse/détergente et rincez-la à l'eau courante tiède et claire.
 3. Assainissez la vaisselle dans le deuxième compartiment rempli d'un assainissant de qualité alimentaire approuvé en y immergeant la vaisselle pendant au moins une minute ou selon les instructions du fabricant.
 4. Laissez sécher à l'air libre sur un séchoir ou un égouttoir à vaisselle.
- Lorsqu'ils ne disposent que d'un évier à deux compartiments, les établissements de garde d'enfants et les écoles peuvent envisager d'utiliser un bac à vaisselle pour créer un troisième compartiment. Le lavage se fait alors dans le premier compartiment, le rinçage dans le deuxième compartiment et la désinfection dans le bac à vaisselle prévu à cet effet.
 - Certaines cuisinettes, certains laboratoires d'alimentation ou certaines salles d'économie domestique pourront avoir besoin de modifications structurelles qui nécessiteront une planification à plus long terme. Avant de commencer, il est important de se demander si l'espace est adapté à la manipulation des aliments.

LAVAGE DE LA VAISSELLE À DEUX ÉVIERS

pour les établissements de garde d'enfants et
les écoles proposant des menus limités



LAVEZ ET RINCEZ

Lavez à l'eau chaude (au moins 43 °C/110 °F) mélangée avec du détergent.
Rincez ensuite à l'eau courante tiède.

L'eau de rinçage doit s'écouler dans l'évier réservé au lavage.

ASSAINISSEZ

En trempant pendant 1 minute la vaisselle dans un mélange d'eau chaude et d'assainissant (24 °C/74 °F).

Chlore : de 50 à 200 ppm

Ammonium quaternaire : 200 ppm

Ne rincez pas la vaisselle après l'assainissement.

Lavage de la vaisselle mécanique/à la machine

- Les lave-vaisselle mécaniques doivent être de qualité commerciale et certifiés conformes à la norme NSF/ANSI 3 ou à une norme équivalente. Les lave-vaisselle à usage domestique présentent de longs temps de cycle et ne peuvent pas répondre aux exigences d'une cuisine plus grande.
- Il existe deux types de lave-vaisselle : ceux qui utilisent un assainissant chimique approuvé et ceux qui utilisent de l'eau à haute température (82 °C/180 °F) dans le cycle de rinçage final.

- L'eau du robinet de la cuisine doit être suffisamment chaude (au moins 50 °C [120 °F]) pour qu'un lave-vaisselle puisse nettoyer et assainir la vaisselle de manière adéquate.
- Veillez à ce que le lave-vaisselle dispose d'une quantité suffisante de détergent, de produit de rinçage et d'assainissant, conformément aux instructions du fabricant du lave-vaisselle.
- Grattez ou prérinçez pour enlever les débris alimentaires de la vaisselle.
- Placez les différents éléments de la vaisselle dans le panier approprié du lave-vaisselle en fonction de leur taille et de leur type. Une surcharge de l'appareil peut entraver le bon nettoyage et le bon assainissement de la vaisselle.
- Une fois que le lave-vaisselle a terminé ses cycles de lavage, de rinçage et d'assainissement, laissez sécher la vaisselle à l'air libre plutôt qu'à l'aide d'un torchon afin d'éviter toute recontamination de la vaisselle. Les torchons et les mains des personnes qui les utilisent peuvent abriter des organismes pathogènes susceptibles de contaminer la vaisselle propre.
- Utilisez le matériel d'analyse approprié pour le type de lave-vaisselle (p. ex. des bandelettes d'analyse ou du papier indicateur adaptés au produit chimique utilisé ou des étiquettes sensibles à la température pour les lave-vaisselle à haute température).
- Pour les lave-vaisselle à haute température, surveillez la température de l'eau pendant les cycles de lavage et d'assainissement pour vous assurer que les températures adéquates sont atteintes.
- Utilisez le lave-vaisselle conformément aux recommandations du fabricant.
- La configuration du poste de lavage de la vaisselle doit permettre un espace suffisant et l'installation des équipements adéquats pour le stockage de la vaisselle sale et le séchage à l'air libre des ustensiles de manière à empêcher la recontamination de l'équipement ainsi que de la vaisselle et des ustensiles propres et assainis.
- Les équipements et les zones de stockage doivent être propres et en bon état afin de réduire au minimum le risque de recontamination de la vaisselle et des ustensiles.
- **Remarque :** Ne nettoyez pas et n'assainissez pas simultanément dans le lave-vaisselle de la vaisselle et des jouets portés à la bouche.

Autres méthodes de lavage de la vaisselle mécanique/à la machine

Il est important de laver correctement la vaisselle dans les espaces de manipulation des aliments au sein des établissements de garde d'enfants et des écoles qui ne proposent pas des menus complets. Un lave-vaisselle mécanique de qualité commerciale constitue la meilleure pratique pour le lavage mécanique de la vaisselle. Dans certaines garderies ou écoles où les menus sont limités, un lave-vaisselle domestique peut suffire à assurer la désinfection. Les menus limités sont des collations constituées d'aliments prêts à consommer qui nécessitent peu ou pas de manipulation, comme les craquelins, le fromage, les cornichons, les muffins, ou le simple réchauffage d'aliments congelés.

- Si des lave-vaisselle domestiques sont utilisés, il faut sélectionner le cycle de température le plus élevé ou le cycle d'assainissement, le cas échéant.
- Les lave-vaisselle domestiques certifiés peuvent atteindre le même niveau d'assainissement que les lave-vaisselle commerciaux, mais ils le font à une température plus basse en prolongeant la durée du cycle de rinçage (p. ex. la durée du cycle d'un lave-vaisselle domestique s'élève à deux heures quand celui d'un lave-vaisselle commercial s'élève à deux minutes).
- Les températures de rinçage d'assainissement mesurées dans les lave-vaisselle domestiques doivent être égales ou supérieures à 66 °C (150 °F) pour assurer une efficacité continue.
- Lorsqu'il faut remplacer un lave-vaisselle, nous recommandons d'utiliser un lave-vaisselle domestique certifié selon la norme NSF/ANSI 184 ou une norme équivalente. Cette norme NSF atteste que le lave-vaisselle domestique permet d'atteindre un niveau d'assainissement suffisant lorsqu'on utilise son cycle d'assainissement.

Matériel d'analyse pour vérifier la concentration et la température de l'assainissant dans le cadre du lavage mécanique et manuel de la vaisselle

Vous devez utiliser les trousse d'analyse conformément aux instructions figurant sur leur étiquette; vous pouvez acheter ces trousse dans les magasins de fournitures pour les restaurants et auprès des sociétés qui vendent des produits chimiques.

- Pour vérifier la concentration du produit chimique utilisé pour l'assainissement, procurez-vous une trousse d'analyse adaptée (p. ex. du papier tournesol spécialement conçu pour analyser les niveaux de chlore, si vous utilisez de l'eau de Javel). Vérifiez les concentrations de l'assainissant chimique au moins une fois par jour, lorsqu'il est utilisé.

- Pour les lave-vaisselle à haute température, il est possible de mesurer la température finale de l'eau de rinçage à l'aide d'étiquettes sensibles à la température ou d'observer les températures sur les cadrans de sélection des cycles de lavage et de rinçage, conformément à la plaque signalétique du lave-vaisselle. Vérifiez l'indicateur de température élevée du lave-vaisselle au moins une fois par jour lorsqu'il est utilisé. Utilisez chaque semaine des étiquettes sensibles à la température pour vérifier que les indicateurs de température fonctionnent correctement sur le lave-vaisselle mécanique à haute température.

Trousses d'analyse

- Vous aurez besoin de papiers indicateurs ou de bandelettes d'analyse pour mesurer la concentration de la solution d'assainissant. Ils indiquent les concentrations à l'aide d'un schéma comparatif de couleurs indiquant les concentrations en parties par million (ppm).
- Utilisez les papiers indicateurs adaptés au type de produit assainissant utilisé. Il existe différents papiers indicateurs pour l'analyse de l'eau de Javel et des assainissants à base d'ammonium quaternaire.
- Utilisez ces papiers indicateurs ou des bandelettes d'analyse pour vérifier que les concentrations d'assainissant sont suffisantes pour être efficaces.
- Pour mesurer la concentration de l'assainissant, plongez la bandelette dans la solution assainissante, agitez-la et comparez immédiatement la couleur de la bandelette obtenue avec celles du nuancier figurant sur l'étiquette de la trousse d'analyse.
- Suivez les instructions du fabricant figurant sur les papiers indicateurs.

