

# 3. ARMOIRE FROIDE +/-, CONGÉLATEUR

PRODUITS	FRÉQUENCE	MATÉRIEL (définir le codage couleur de ce secteur)
<ul style="list-style-type: none"><li>voir plan d'hygiène</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>voir plan d'hygiène</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Brosse synthétique</li><li>Raclette</li><li>Gants</li><li>Lavette</li><li>Pulvérisateur</li><li>Essuyage à usage unique</li></ul>

## PROCÉDURE DE NETTOYAGE :

1. Stocker les denrées alimentaires dans une autre chambre froide.
2. Ôter les grilles et les étagères démontables : les mettre à tremper dans un bac contenant la solution préconisée.
3. Laisser agir 5 min minimum.
4. Frotter avec une brosse synthétique sur les parties les plus encrassées puis rincer abondamment à l'eau claire.
5. Mettre à égoutter dans un endroit propre et sec.
6. Appliquer la solution préconisée sur les parois et les rails.
7. Laisser agir 5 min minimum (15 min pour les congélateurs).
8. Frotter avec une brosse synthétique ou une lavette et rincer abondamment à l'eau claire.
9. Évacuer l'excédent d'eau à l'aide d'une raclette.
10. Laisser sécher portes ouvertes.
11. Remettre les grilles et les étagères à leur place.
12. Pulvériser uniformément (facultatif) le spray désinfectant de contact afin d'obtenir un film antimicrobien .
13. Remettre (s'il y a lieu) à la température appropriée.
14. Ranger les denrées alimentaires.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Port du tablier



Port de la charlotte



Port de surchaussures



Port des gants



Port des lunettes de sécurité



Port du calot



Port du masque