



C.H.C

## STOCKAGE DES PRODUITS NON ALIMENTAIRES (MATERIELS ET PRODUITS D'ENTRETIEN)

**Référence :** PT/RES/019-A

**Page :** Page 1 sur 4

**Date de validation :** 27/04/2010

**Date de remise à jour :**

**Date de diffusion :** 05/07/2010

**Edition :** 1ère

**Objet :** Maîtriser les dangers microbiologiques et chimiques par les matériels et produits d'entretien.

**Mots clés :** Contamination / Denrées alimentaires / Entretien / HACCP / Restauration / Stockage /

### Documents de référence

- Critère HAS (V2010) : 8g
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicable à la restauration collective à caractère social.
- Le pack Hygiène applicable depuis le premier janvier 2006 et notamment les textes 178/2002, 852/2004 et 853/2004.

### Validation

**Rédaction :** Dr LIGUORI Géraldine - Groupe de travail EOH

**Approbation :** Comité de Lutte contre les Infections Nosocomiales (CLIN)

**Validation :** Directeur de la Qualité et de la Gestion des Risques

**Date d'application :** 05/07/2010

### Diffusion

**Pour application :**

- Cuisine
- Magasin

**Pour classement :**

- Direction
- Direction des Services Economiques et Logistiques
- Direction de la Qualité et de la Gestion des Risques
- CLIN (Comité de Lutte contre les Infections Nosocomiales) / EOH
- Diététicienne

### Evaluation :

Contrôle annuel de la zone de stockage des produits non alimentaires



## **STOCKAGE DES PRODUITS NON ALIMENTAIRES (MATERIELS ET PRODUITS D'ENTRETIEN)**

**Référence :** PT/RES/019-A

**Page :** Page 2 sur 4

**Date de validation :** 27/04/2010

**Date de remise à jour :**

**Date de diffusion :** 05/07/2010

**Edition :** 1ère

### **Sommaire**

I - OBJET :	2
II - DOMAINE D'APPLICATION ET RESPONSABILITE	3
III - DEFINITIONS ET ABREVIATIONS	3
IV - DESCRIPTION DE L'ACTIVITE	3
1- Objectif :	3
2- Moyens humains :	3
3- Lieu des actions à réaliser :	3
4- Description de l'activité :	4
5- Les recommandations :	4
V - SUPPORT DE TRAVAIL ET DE VERIFICATION :	4

### **I - OBJET :**

Cette procédure a pour but la maîtrise des dangers microbiologiques et chimiques par les matériels et produits d'entretien.

L'origine des dangers chimiques :

La contamination des denrées alimentaires par les produits lessiviels provient de certaines habitudes :

\* présence de produits chimiques (détergent, désinfectant, détartrant, etc...) à proximité des zones de préparation alimentaire.

\* Stockage des produits chimiques dans des récipients ou sur des surfaces en contact avec des denrées alimentaires.

L'origine des dangers microbiologiques :

Le matériel de nettoyage (balai, raclette, etc...) utilisé pour l'entretien des sols et des surfaces pollués ou souillés est recouvert de débris poussiéreux chargés de germes divers.

La présence çà et là de ce matériel dans différentes zones de la cuisine contribue à augmenter la charge microbienne en suspension dans l'air susceptible de sédimenter les surfaces en contact avec les aliments ainsi que les aliments eux-mêmes.



C.H.C

## STOCKAGE DES PRODUITS NON ALIMENTAIRES (MATERIELS ET PRODUITS D'ENTRETIEN)

Référence : PT/RES/019-A

Page :Page 3 sur 4

Date de validation : 27/04/2010

Date de remise à jour :

Date de diffusion : 05/07/2010

Edition : 1ère

### II - DOMAINE D'APPLICATION ET RESPONSABILITE

Elle s'applique à tous les agents travaillant en cuisine et l'agent magasinier chargé du rangement et de l'approvisionnement en matériels et produits d'entretien.

Personne responsable : Le chef de cuisine ou son délégué.

### III - DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

- DLC : Date Limite de Consommation
- DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale
- FIFO : First In - First Out (Premier entré - Premier sorti)

### IV - DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

#### **1- Objectif :**

Opération qui consiste à organiser le rangement de tous les matériels et produits d'entretien afin d'éviter la contamination chimique et microbiologique des surfaces en contact avec les produits alimentaires ou les produits alimentaires eux-mêmes.

#### **2- Moyens humains :**

Agent magasinier et les agents chargés de l'entretien de la cuisine.

#### **3- Lieu des actions à réaliser :**

- En sous-sol dans les espaces réservés au stockage des matériels et produits d'entretien.
- En cuisine après les opérations de nettoyage et de désinfection.



## **STOCKAGE DES PRODUITS NON ALIMENTAIRES (MATERIELS ET PRODUITS D'ENTRETIEN)**

**Référence :** PT/RES/019-A

**Page :**Page 4 sur 4

**Date de validation :** 27/04/2010

**Date de remise à jour :**

**Date de diffusion :** 05/07/2010

**Edition :** 1ère

### **4- Description de l'activité :**

Quand ?	Fait quoi ?
<b>Après chaque réception</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rangez les matériels et produits lessiviels dans un endroit fermé à clef, réservé exclusivement à cet effet.</li></ul>
<b>Après les actions d'entretien de la cuisine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- S'assurez que les bidons contenant les produits lessiviels sont refermés correctement.</li><li>- Nettoyez et désinfectez l'ensemble du matériel de nettoyage utilisé</li><li>- Procédez au séchage pour éviter la prolifération microbienne</li><li>- Rangez les matériels et produits lessiviels dans un endroit fermé à clef, réservé exclusivement à cet effet.</li></ul>

### **5- Les recommandations :**

- Proscrire la présence simultanée des produits lessiviels et des produits alimentaires.
- Tous les produits lessiviels et les apprêts doivent être rangés dans un local ou placard, fermé à clef exclusivement destiné à cet effet.

## **V - SUPPORT DE TRAVAIL ET DE VERIFICATION :**

Cette phase fait l'objet d'une surveillance par l'encadrement sans enregistrement.