

# NETTOYAGE et ASSAINISSEMENT

dans les  
établissements  
alimentaires



**L'utilisation d'une eau potable  
est obligatoire en tout temps et pour  
toutes les opérations alimentaires.**



# NETTOYAGE et ASSAINISSEMENT

## dans les établissements alimentaires

La propreté des appareils, des accessoires et des ustensiles qui sont utilisés, de même que celle des locaux où sont manipulés des aliments, a une relation directe avec l'innocuité de ceux-ci. Le nettoyage et l'assainissement sont donc essentiels pour assurer la salubrité de l'équipement et des lieux.

*Le nettoyage et l'assainissement sont deux étapes distinctes et indissociables d'un même processus :*

- ⊙ Le **nettoyage** sert à déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces entrant en contact avec les aliments;
- ⊙ **L'assainissement** permet de réduire sous un seuil sécuritaire le nombre des microorganismes sur les surfaces.



# LE NETTOYAGE



Le nettoyage comprend le **prélavage**, le **lavage** et le **rinçage**. Il a pour objet d'éliminer les saletés et la matière organique qui peuvent constituer d'importantes sources de contamination des aliments. Il retire des surfaces les débris et un certain nombre de microorganismes.

1. Le **prélavage** permet d'enlever la majorité des particules d'aliments au moyen d'une eau potable courante.
2. Le **lavage** sert à retirer toute trace de saleté des surfaces par l'action d'un détergent. Celui-ci doit convenir à un usage alimentaire afin de garantir l'efficacité du lavage.

Il existe sur le marché plusieurs types de détergent et le choix doit se faire en fonction des particules d'aliments à déloger et de la nature de l'équipement à laver. À titre d'exemple, les détergents alcalins permettent d'enlever les dépôts d'aliments fortement collés ou trop cuits, alors que les détergents acides sont efficaces pour les dépôts calcaires.

- ⊙ Consultez votre fournisseur de produits de nettoyage pour vous assurer de choisir le bon détergent.
  - ⊙ Employez un tampon non métallique pour récuser les surfaces, les pièces d'équipement et les ustensiles.
3. Le **rinçage** complète le lavage et permet d'enlever les substances dissoutes par le détergent. Cette opération est très importante, car elle contribue à éliminer les résidus de détergent qui peuvent diminuer l'efficacité de l'assainisseur.

## L'ASSAINISSEMENT

L'assainissement des pièces d'équipement, du matériel et des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments a pour objet d'abaisser la quantité de microorganismes sous un seuil de sécurité acceptable, c'est-à-dire à un niveau assurant l'innocuité des aliments destinés aux consommateurs.

Si vous utilisez un produit combinant un détergent et un assainisseur, vous devez quand même faire deux applications consécutives de ce produit selon les concentrations précisées par le fabricant. L'une servira au nettoyage et l'autre, à l'assainissement.



Afin d'en faciliter le nettoyage et l'assainissement, les **surfaces de travail** doivent être faites d'un **matériau dur, lisse, lavable et non absorbant et ne présenter ni fissures ni aspérités**. L'acier inoxydable, le thermo-plastique et le bois dur, notamment, satisfont à ces conditions s'ils sont en bon état.

Si une surface de travail entre en contact avec un mur, assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation d'aliments à leur jonction.

# LE BIOFILM

Les particules d'aliments et les saletés sont composées de protéines, de gras, de sucres et de minéraux. Les surfaces rugueuses, poreuses, éraflées et fissurées retiennent ces éléments et réduisent l'efficacité des produits de nettoyage et d'assainissement.

Les bactéries ont la propriété de s'accrocher aux surfaces. Une fois qu'elles y sont bien attachées, elles libèrent des substances, ou gommages, qui leur permettent d'y adhérer davantage. Ces gommages sont susceptibles de capter les différentes composantes des aliments pour former une pellicule appelée biofilm. Les bactéries peuvent se multiplier à l'intérieur du biofilm, s'en détacher et ainsi constituer une source de contamination pour les aliments. Le biofilm peut abriter des bactéries pathogènes telles que *Listeria monocytogenes*, *E. coli* ou *Salmonella* et être la cause de toxi-infections alimentaires.

La **formation de biofilms est à éviter**, car ils constituent un bouclier contre un nettoyage et un assainissement efficaces.

Voici **QUELQUES RECOMMANDATIONS** à suivre pour éviter la formation d'un biofilm sur les surfaces qui entrent en contact avec les aliments :

- ⊙ Choisissez l'acier inoxydable de préférence aux matières plastiques et évitez les surfaces poreuses comme le caoutchouc ;
- ⊙ Maintenez les surfaces lisses et en bon état. Réparez ou remplacez les surfaces abîmées ou fissurées ;
- ⊙ Portez une attention spéciale aux joints au moment du nettoyage et de l'assainissement ;
- ⊙ Utilisez de l'eau potable pour le nettoyage et l'assainissement.



*Il existe deux méthodes d'assainissement :*

## L'ASSAINISSEMENT THERMIQUE



L'assainissement thermique est une méthode à employer surtout pour la vaisselle et les pièces d'équipement mobiles et il consiste à détruire les microorganismes en les soumettant à l'action de l'eau chaude.



Si on opte pour ce type d'assainissement, deux points particuliers sont à surveiller : la **température de l'eau** et le **temps de contact** de l'objet à assainir avec l'eau chaude. L'assainissement sera complet et efficace si la température de l'eau est à 77 °C et le temps de contact de 30 secondes. L'assainissement est considéré comme terminé lorsque les surfaces et l'équipement sont secs.

## L'ASSAINISSEMENT CHIMIQUE



L'assainissement chimique se rapporte principalement aux surfaces de travail et au matériel. Avec cette méthode, il importe d'utiliser un assainisseur approprié à usage alimentaire. Les assainisseurs à usage général, mais non alimentaire, n'offrent pas de garantie suffisante d'efficacité et peuvent laisser des résidus. Ceux-ci représentent un risque de contamination chimique des aliments.

Pour employer de façon efficace les produits assainisseurs, vous devez respecter les **instructions du fabricant relatives à la concentration, au mode d'utilisation, à la température de l'eau, au temps de contact et à la nécessité de rincer** ou non la surface ou le matériel.

L'assainissement chimique se fait en immergeant l'objet dans une solution d'assainisseur (mélange eau-assainisseur) ou en le vaporisant. Il est recommandé de préparer la solution juste avant de s'en servir pour qu'elle conserve son pouvoir assainissant (par exemple, pour empêcher l'évaporation du produit).

Il existe de nombreux produits assainisseurs, principalement à base de chlore, d'iode ou d'ammonium quaternaire. Chacun a ses caractéristiques (efficacité, coût, facilité d'utilisation, etc.). Consultez les fabricants de produits de nettoyage et d'assainissement afin de déterminer les produits qui sauront répondre aux besoins particuliers de votre établissement.

# LA PROCÉDURE MANUELLE de nettoyage et d'assainissement

par  
3 étapes

Toutes les étapes de la procédure manuelle de nettoyage et d'assainissement nécessitent l'emploi d'eau potable.

1

**Démontez,** ce qui est essentiel pour l'équipement et le matériel démontables.



2

**Prélavez** afin de retirer les plus grosses particules de la surface.



3

**Lavez** en immergeant complètement l'objet dans l'eau ; il faut maintenir cette eau à une température d'au moins 43 °C et y ajouter un détergent approprié. Changez l'eau dès qu'elle devient souillée.



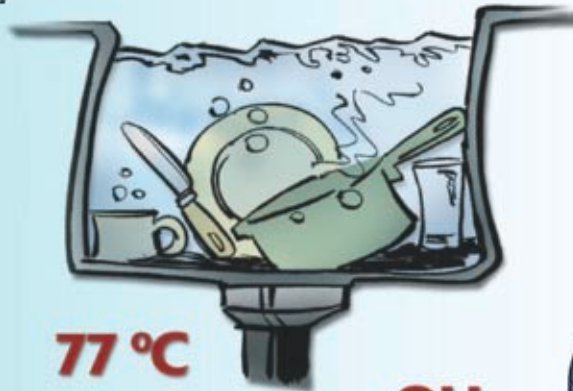
4

**Rincez,**  
avec une eau qui  
a une température  
d'au moins 43 °C.



5

**Assainissez** à l'eau chaude :  
trempez l'objet pendant au  
moins 30 secondes dans une  
eau à 77 °C. Si vous utilisez  
un assainisseur chimique,  
suivez les instructions du  
fabricant figurant sur  
l'étiquette ; rincez si le  
fabricant le recommande.



77 °C

OU



6

**Séchez à l'air.** Dans tous les  
cas, on doit laisser sécher l'objet  
ou la surface à l'air ambiant, car  
les linges à vaisselle pourraient  
les contaminer de nouveau.



Lorsque l'objet est trop volumineux pour l'évier,  
vous pouvez le nettoyer à l'endroit où il se trouve,  
en suivant la procédure décrite sur l'étiquette  
des produits.

# Nettoyage et assainissement AUTOMATIQUES

Dans la plupart des établissements alimentaires, on utilise un **lave-vaisselle**. Cet appareil doit être utilisé et entretenu conformément aux directives du fabricant.

Il est conseillé d'**afficher ces directives près de l'appareil**. L'opérateur doit s'assurer notamment que l'approvisionnement en détergent est suffisant, que les orifices des bras de lavage ne sont pas obstrués et que les températures de lavage et de rinçage sont appropriées.



## Lavage 60°C Rinçage 82°C

La température de l'eau de lavage doit être **d'au moins 60 °C** et celle de l'eau de rinçage, **d'au moins 82 °C**. Le surchauffeur ou « booster » du lave-vaisselle doit être en mesure de maintenir ces températures.

Certains lave-vaisselle (dits à basse température) effectuent un **assainissement chimique** à l'aide d'une solution de 50 parties par million (ppm) de chlore actif, **à une température de 24 °C pendant une minute.**



# La FRÉQUENCE de nettoyage et d'assainissement



Les surfaces de travail, l'équipement, la vaisselle et les ustensiles qui entrent en contact direct avec les aliments doivent être nettoyés puis assainis régulièrement.

FRÉQUENCE	EXEMPLES DE SITUATION
Après chaque utilisation	<ul style="list-style-type: none"><li>⊙ Dès qu'un aliment cru d'origine animale a été manipulé sur une surface de travail.</li><li>⊙ Lorsque des types de viande différents (ex. : viande rouge crue, volaille crue ou poisson cru) sont manipulés successivement sur une même surface de travail.</li><li>⊙ Dès qu'un aliment prêt à manger est manipulé après un aliment cru (ex. : peler une pomme de terre, puis préparer un sandwich sur la même surface de travail).</li><li>⊙ Lorsque les récipients contenant des aliments potentiellement dangereux sont complètement vides.</li><li>⊙ Chaque fois qu'une contamination peut avoir eu lieu (ex. : ustensile tombé sur le plancher, boîte livrée et déposée directement sur un comptoir, etc.).</li></ul>
Toutes les 4 heures	<ul style="list-style-type: none"><li>⊙ Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés à la température ambiante à plus de 10 °C.</li></ul>
Entre chaque quart de travail (8 heures environ)	<ul style="list-style-type: none"><li>⊙ Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés dans un local à 10 °C ou moins.</li></ul>
Toutes les 24 heures	<ul style="list-style-type: none"><li>⊙ Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont manipulés dans un local à 4 °C ou moins.</li><li>⊙ Pour une surface en contact avec des aliments potentiellement dangereux présentés en libre-service et maintenus à une température de 4 °C ou moins, ou de 60 °C ou plus.</li><li>⊙ Dans le cas de l'équipement de cuisson des aliments.</li></ul>
Nettoyer et assainir les surfaces selon la fréquence prescrite par le fabricant	<ul style="list-style-type: none"><li>⊙ Sont visés ici les réservoirs, les machines à glace, les distributrices, les moulins à café, les appareils de vente d'eau en vrac, etc.</li></ul>

# LA PLANIFICATION

Un établissement alimentaire salubre n'est pas le fruit du hasard : c'est le résultat d'un programme de nettoyage et d'assainissement bien planifié et bien appliqué.

Ce programme concerne toutes les pièces d'équipement et tous les secteurs de l'établissement. Il indique à chaque employé sa tâche quotidienne en matière de nettoyage et d'assainissement. Une personne doit être désignée pour veiller à son application. Le programme doit être affiché bien en vue et doit contenir les renseignements suivants :

- ⊙ Le nom de la pièce d'équipement (ex. : friteuse, planche à découper, couteau, etc.) et les instructions relatives au démontage de l'appareil (s'il y a lieu) ;
- ⊙ Les méthodes de nettoyage et d'assainissement à observer pour chaque équipement, les produits à utiliser et leurs concentrations, la température précise de l'eau, le temps de contact de l'assainisseur, etc. ;
- ⊙ La fréquence de nettoyage (horaire, quotidienne, hebdomadaire, etc.) ;
- ⊙ La ou les personnes responsables.

REGISTRE DE LA FRÉQUENCE DU NETTOYAGE ET DE L'ASSAINISSEMENT			
NOM DE LA PIÈCE D'ÉQUIPEMENT	trancheur automatique		
MÉTHODES DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT	77 °C 200 ppm dégraisseur 15 minutes		
FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	toutes les quatre heures		
PERSONNES RESPONSABLES	Hélène		

***Il est fortement recommandé de tenir un registre quant à la fréquence du nettoyage et de l'assainissement.***

# LA SÉCURITÉ

Tous les produits chimiques, tels les détergents et les assainisseurs, sont des matières dangereuses susceptibles de causer des accidents, comme des brûlures ou des empoisonnements. L'observation des règles de sécurité suivantes est essentielle :

- ⊙ Respectez les instructions figurant sur l'étiquette du produit ;
- ⊙ Ne mélangez jamais des produits chimiques ;
- ⊙ Conservez les produits de nettoyage et d'assainissement à l'écart des aliments et dans des contenants étanches et parfaitement désignés ;
- ⊙ Entrez les produits de nettoyage et d'assainissement ainsi que les accessoires (vadrouilles, seaux, etc.) de manière qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les aliments. Lorsque vous utilisez ces produits, assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments à proximité. De préférence, effectuez les opérations de nettoyage et d'assainissement en dehors des heures de préparation d'aliments.



## SERVICES OFFERTS par les fournisseurs

Plusieurs fournisseurs de produits de nettoyage et d'assainissement offrent aux établissements alimentaires de la formation sur l'utilisation de leurs produits. Informez-vous auprès des représentants à ce sujet. De plus, certaines de ces entreprises disposent de matériel visuel, tel que des affiches, qui indique les principales étapes d'une utilisation appropriée de leurs produits. Vous pouvez aussi vous procurer des contenants réutilisables clairement désignés et gradués qui présentent les dilutions ou dosages nécessaires pour obtenir des solutions efficaces.

**Pour plus ample  
INFORMATION...**



**Consultez l'équipe des spécialistes en  
alimentation du Centre québécois  
d'inspection des aliments et de  
santé animale.**

**Téléphone : 1 800 463-5023**

**Courrier électronique  
[dga@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:dga@mapaq.gouv.qc.ca)**

**Site Internet  
[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)**



**La SALUBRITÉ de votre  
établissement alimentaire:**

**UNE QUESTION  
DE PLANIFICATION!**



*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

**Québec** 