

Le bar

Les bons gestes pour un nettoyage efficace

- 1. Avant toute intervention, mettre ses éléments de protection et utiliser son spray bactéricide personnel.**
- 2. A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur 2 fois par jour:**
 - Les tables: plateau, pieds
 - Les chaises: assise, dossier et pieds
 - Les fauteuils: assise, dossier, pieds et accoudoirs
 - Les consoles, tablettes et mobiliers divers
 - Le comptoir, les portes de réfrigérateurs, la machine à bière, le percolateur
- 3. A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur 3 fois par jour:**
 - Les poignées de portes
 - Les interrupteurs
 - Les poignées de placards et réfrigérateurs
 - Les ustensiles du percolateur
 - Les poignées et becs de la machine à bière
 - Le comptoir et autres tablettes
- 4. Après les étapes 2 et 3, utiliser un linge sec à usage unique pour essuyage**
- 5. Enlever ses éléments de protection et les jeter.**



*Utiliser des
essuie-touts à
usage unique
plutôt que les
torchons et
essuie-verres*

Pour rappel:



La cuisine & les offices

Les bons gestes pour un nettoyage efficace

1. **Avant toute intervention, mettre ses éléments de protection et utiliser son spray bactéricide personnel.**
2. **A l'aide des produits adéquats, nettoyer en profondeur pendant le service:**
 - Les ustensiles de type casseroles, poêles,...
 - Les couteaux et ustensiles (louches,...) doivent être désinfectés et placés dans un endroit fermé
 - Les étagères
 - L'extérieur des poubelles et tout autre objets
3. **A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur après le service:**
 - Les plans de travail
 - Les portes de réfrigérateurs et congélateurs, l'extérieur de la plonge, le matériel de cuisson
 - Les étagères
 - L'extérieur des poubelles
4. **Tout au long de la journée, et au minimum après chaque service, nettoyer:**
 - Les poignées de portes
 - Les interrupteurs
 - Les poignées de placards, réfrigérateurs, fours, congélateurs,...
5. **Après les étapes 2 et 3, utiliser un linge sec à usage unique pour essuyage**
6. **Enlever ses éléments de protection et les jeter après chaque service**



*Utiliser des
essuie-touts à
usage unique
plutôt que les
torchons et
essuie-verres*

Pour rappel:



La salle de restaurant

Les bons gestes pour un nettoyage efficace

- 1. Avant toute intervention, mettre ses éléments de protection et utiliser son spray bactéricide personnel**
- 2. A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur 2 fois par jour:**
 - Les tables: plateau, pieds
 - Les chaises: assise, dossier et pieds
 - Les fauteuils: assise, dossier, pieds et accoudoirs
 - Les consoles, tablettes et mobiliers divers
- 3. A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur 3 fois par jour:**
 - Les poignées de portes
 - Les interrupteurs
 - Les poignées de placards et réfrigérateurs
 - Les ustensiles du percolateur
 - Les poignées et becs de la machine à bière
- 4. A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer après utilisation:**
 - Les plateaux de table
 - Les chaises: Assise et dossiers
 - Les cartes et menus
 - Les éléments de service: carafes, ménagères, corbeille à pain,...
- 5. Après les étapes 2 et 3, utiliser un linge sec à usage unique pour essuyage**
- 6. Enlever ses éléments de protection et les jeter.**



*Utiliser des
essuie-touts à
usage unique
plutôt que les
torchons et
essuie-verres*

Pour rappel:

**CORONAVIRUS,
POUR SE PROTÉGER
ET PROTÉGER LES AUTRES**

- Se laver très régulièrement les mains**
- Tousser ou éternuer dans son coude**
- Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter**
- SI VOUS ÊTES MALADE
Porter un masque chirurgical jetable**