

Éviers à trois bacs Information

Tous les établissements alimentaires qui ne disposent pas de matériel automatique pour laver la vaisselle doivent avoir un évier divisé en un minimum de trois bacs pour procéder au lavage, au rinçage et à la désinfection de tout le matériel, ustensiles, couverts, verres et plats. Les bacs de l'évier doivent être suffisamment vastes pour pouvoir recevoir le matériel et les ustensiles de cuisine les plus encombrants tels que casseroles, marmites, etc.

Une zone de lavage bien conçue doit comporter un endroit réservé au vidage des déchets dans des conteneurs appropriés et au rinçage des récipients, ainsi que des surfaces distinctes pour poser la vaisselle sale et la vaisselle propre. La procédure suivante vous garantira un lavage et une désinfection adéquats de l'ensemble du matériel, des ustensiles et de la vaisselle :

1. Rincez, brossez ou faites tremper tous les articles avant de les laver.
2. Lavez les articles dans le premier bac avec un produit détergent. Utilisez une brosse, un torchon ou un grattoir pour décoller et éliminer les déchets. La température de l'eau du premier bac doit être d'au moins 43°C (110°F). Utilisez un thermomètre pour vérifier cette température. Remplacez le produit détergent lorsqu'il ne mousse plus ou que l'eau semble sale.
3. Une fois les articles lavés, rincez-les dans le second bac soit en les immergeant dans un bain d'eau claire, soit en les passant sous le robinet. Veillez à ce qu'il ne reste aucune trace de nourriture ni de détergent. La température du second bac doit également atteindre un minimum de 43°C (110°F).
4. Pour désinfecter tous les articles lavés et rincés, plongez-les dans de l'eau très chaude contenue dans le troisième bac. La température de ce bac doit atteindre au moins 77°C (171°F) pour que la désinfection se produise et les articles doivent y rester immergés pendant un minimum de 30 secondes. Si vous utilisez un désinfectant chimique, il doit être mélangé à la concentration adéquate (suivez les préconisations du fabricant).
5. Tous les articles lavés, rincés et désinfectés doivent être placés sur un égouttoir propre pour y sécher à l'air libre.

Il est important de prendre conscience que tout le matériel et tous les ustensiles de cuisine doivent être correctement lavés et désinfectés. Le lavage élimine les déchets et les particules alimentaires, tandis que la désinfection est nécessaire pour réduire à un niveau sanitaire acceptable le nombre de bactéries présentes à la surface des articles. Il faut, outre le matériel et les ustensiles de cuisine, nettoyer et désinfecter toutes les surfaces qui entrent en contact avec la nourriture, comme les planches à découper, les plans de travail et les présentoirs de buffets, et ce pour éviter toute propagation de bactéries et éliminer le risque d'une contamination croisée. Toutes les surfaces qui entrent en contact avec la nourriture doivent être lavées, rincées et désinfectées :

- Après chaque utilisation ;
- Lorsque vous passez d'un aliment à un autre ;
- À chaque fois que vous êtes interrompu au cours d'une tâche et que les ustensiles ou articles que vous avez utilisés ont pu être contaminés ;
- Toutes les quatre heures en cas d'utilisation continue des ustensiles ou des zones de travail.

Pour en savoir plus sur les règles applicables dans un établissement de distribution ou de restauration, veuillez contacter les services sanitaires locaux de la FDA.