

## Pro 29 - La plonge vaisselle

PROCEDURE ACTUALISEE 2015-2016

### Personnels occupant un poste en laverie

Dérochage, secteur dit "sale" : généralement 2 personnes occupent ce poste.  
Sortie de plonge, secteur dit "propre" : généralement 1 personne occupe ce poste.  
Aucune permutation de poste n'est possible pendant la durée du service pour éviter toute contamination croisée.  
Le nombre de personnes affectées sur chaque poste peut varier en fonction des effectifs de demi-pensionnaires.

### Préparer le poste de travail

Contrôler et vérifier les matériels (adoucisseur, produits lessiviels,...).  
Vérifier le montage des différents éléments amovibles y compris le bon positionnement des bondes de vidange.  
Mettre en fonctionnement la machine à laver.  
Vérifier et renseigner la fiche de contrôle de températures du lave vaisselle avant usage (cf F 13)

*Respect de la tenue de travail.(cf Pro 33)  
Nettoyage et désinfection du poste de travail  
(cf Pro 39 et 40).  
Émargement du planning de nettoyage.  
Détartrage régulier de la machine à laver.  
Interdiction d'essuyer la vaisselle (torchons interdits).*

### Organiser le poste de travail

Préparer le matériel (casiers, poubelles, chariots,...)  
Débarrasser les déchets alimentaires des assiettes, pré-laver à la douchette avant l'entrée en machine.  
Disposer les couverts de préférence en position verticale dans les casiers, pré-laver les couverts à la douchette.  
Passer en machine sans surcharger les paniers.  
A la sortie, vérifier l'état de propreté et du séchage, ranger, protéger et stocker la vaisselle (à l'abri des projections).

### Respecter la marche en avant

Éviter les croisements de vaisselles sales et propres, éviter les croisements avec les déchets.  
Stocker les déchets sous la table de tri dans des poubelles fermées avec un couvercle le temps du service.  
Évacuer les poubelles mobiles vers le local "déchets" après chaque service. Si vous devez traverser la zone dite " propre ", assurez-vous que toute la vaisselle propre soit bien rangée et protégée à l'aide de housse et qu'aucune denrée nue ne soit présente dans cette zone.

## Pro 29 - La plonge vaisselle

### Températures préconisées

Le pré-lavage est une opération qui s'effectue à basse température **entre 30°C et 45°C**.

Le lavage chimique vise à éliminer les salissures ; cette opération s'effectue à une température comprise entre **50°C et 65°C**.

Le rinçage vise à éliminer les traces d'eau de lavage, le produit de rinçage contribuant au séchage de la vaisselle; cette opération s'effectue à une température supérieure à **80°C**.

*Se référer à la fiche technique des produits lessiviels*

### Action corrective

Si les températures préconisées ne sont pas atteintes, il faut faire un réglage de la machine, soit en interne, soit faire appel à un réparateur rapidement.

### Entretien de la machine (après chaque utilisation)

Sortir et nettoyer les rideaux de séparation de zone.

Sortir et nettoyer les paniers filtres.

Sortir et nettoyer les bras de lavage supérieurs et inférieurs ainsi que les bras de rinçage.

Les différentes pièces sont nettoyées et désinfectées dans une solution détergente.

La machine est brossée et rincée au jet d'eau chaude.

Toutes les pièces détachées propres sont ensuite remontées en prenant soin :

- de les remettre dans le bon sens d'utilisation à l'emplacement qui leur est dédié,
- de bien revisser les pièces (éviter la perte de boulon, buse ...).

*L'entretien de la machine s'effectue après chaque utilisation*

L'aération de la machine est indispensable pour éviter les mauvaises odeurs (maintenir les portes ouvertes après le nettoyage).

Vérifier le bon fonctionnement des venturies des distributeurs de produits sur la machine.

Astuce : une marque au feutre sur les bidons permet de contrôler si l'absorption des produits par la machine s'effectue convenablement.

**Suggestion** : un responsable de plonge peut être désigné.

*Rénovation de la vaisselle à effectuer régulièrement*