



LE LAVAGE DE LA VAISSELLE

Le lavage de la vaisselle peut se faire manuellement ou mécaniquement. Son but est d'éliminer les salissures et les microorganismes de la vaisselle sale.

LE MATÉRIEL

- Une tenue de travail adaptée
- Un lave-vaisselle
- Lavettes
- Les produits d'entretien adaptés : produit vaisselle pour le lavage manuel, détergent, liquide de rinçage et sels régénérants pour le lavage mécanique.

PROTOCOLE

AVANT L'INTERVENTION

- Se laver les mains et mettre sa tenue professionnelle
- Préparer son matériel adapté aux lieux

Lavage mécanique :

Mettre en marche le lave-vaisselle avant pour faire chauffer la résistance et avoir de l'eau bien chaude.

Lavage manuel :

Remplir les 2 bacs de l'évier avec de l'eau chaude, l'un contient seulement de l'eau (bac de rinçage) et l'autre contient également du détergent (bac de lavage)

Préparation de la vaisselle :

- Enlever les déchets alimentaires restants avec une fourchette ou une corne.



! Pour la préparation, un petit prélavage peut être réalisé pour de la vaisselle très tachée.



L'INTERVENTION

Lavage mécanique :

- Trier la vaisselle par catégorie et par panier
- Mettre le panier dans la machine et démarrer le programme de lavage
- A la fin du programme, mettre à sécher le panier et en mettre un autre
- Vérifier que le lavage est correct ou remettre le panier à laver

Lavage manuel :

- Trier la vaisselle par catégorie
- Tremper la vaisselle dans le bac de lavage
- Frotter la vaisselle avec la lavette et la plonger dans le bac de rinçage
- Sortir la vaisselle du bac et la mettre à égoutter sur l'égouttoir
- L'essuyer avec un torchon propre et sec



- Vérifier préalablement que les produits d'entretien sont en quantités suffisantes dans le lave-vaisselle.
- Pour le lavage manuel : on travaille du plus propre au plus sale et du plus petit au plus grand.
- Utiliser un tampon à récurer si besoin

APRÈS L'INTERVENTION

- Contrôler visuellement la propreté de la vaisselle avant de la ranger
- Nettoyer le lave-vaisselle ou les bacs et l'évier, les plans de travail, les lavettes
- Ranger le matériel
- Se laver les mains



Le contrôle permet de s'assurer l'absence de salissures et à vérifier que la vaisselle ne nécessite pas un nouveau rinçage.



Le lavage du lave-vaisselle

- Nettoyer les filtres, le tuyau d'évacuation
- Faire le lavage à vide sans panier