



LE BIONETTOYAGE DU FOUR

Le bionettoyage du four sert à enlever les salissures adhérentes visibles et les bio contaminants invisibles du four. Cela permet d'assurer la propreté visuelle et de prévenir le développement de micro-organismes responsables de biocontaminations.

LE MATÉRIEL

- Une tenue de travail adaptée
- 2 lavettes et un tampon abrasif
- Du papier à usage unique
- Du produit détergent désinfectant
- Un vaporisateur pour le produit détergent désinfectant ou un autre seau pour réaliser la dilution du détergent désinfectant

PROTOCOLE

AVANT L'INTERVENTION

- Se laver les mains et mettre sa tenue professionnelle.
- Préparer son matériel.
- Préparer la solution de nettoyage avec le produit détergent désinfectant.
- Enlever les grilles du four.

L'INTERVENTION

- Mettre les grilles à tremper dans un évier avec du produit nettoyant désinfectant.
- Vérifier et ôter les déchets dans le fond du four et dans les joints d'étanchéité.
- Vaporiser du produit détergent désinfectant à l'intérieur du four et sur la porte.
- Frotter l'intérieur du four avec une lavette de l'intérieur vers l'extérieur et du haut vers le bas du four.
- Frotter la porte
- Nettoyer toutes les miettes de détritrus et les résidus incrustés.
- Bien nettoyer les joints du four.
- Laisser agir le produit pendant un minimum de 5 minutes
- Frotter, rincer et sécher au papier à usage unique les grilles qui avaient été mises à tremper.
- Rincer le four avec une lavette humide.
- Essuyer avec une autre lavette sèche ou avec du papier à usage unique.
- Remplacer les grilles du four.

- Toujours bien se référer à la notice technique du produit utilisé sur la dilution et le temps d'action du produit.



- Utiliser un tampon abrasif pour se débarrasser des salissures les plus tenaces.
- Attention! Le nettoyage des joints est important pour éviter que des déchets s'y accumulent et empêchent la fermeture hermétique (éviter les pertes de chaleur).



APRÈS L'INTERVENTION

- Réaliser un contrôle visuel de son travail afin de s'assurer qu'il ne reste plus ni traces, ni tâches, ni coulures, (un contrôle microbiologique peut être réalisé une fois par semaine avec un outil spécifique comme une lame gélosée ou une boîte de contact, afin de vérifier que les surfaces sont correctement désinfectées et exemptes de biocontaminations)
- Mettre les lavettes à laver (40°C minimum) et désinfecter après chaque utilisation. Les jeter si elles sont à usage unique.
- Désinfecter et ranger le matériel
- Se laver les mains