

FAITES-LE BIEN!

Nettoyage des drains



Assainissement

Veillez à ce que les drains de votre établissement soient nettoyés régulièrement.

Les drains humides sont une zone à risque élevé dans tous les établissements de transformation alimentaire parce que les germes peuvent s'y cacher et s'y développer.

FAITES-LE BIEN!

Nettoyage des drains



Assainissement

Voici comment procéder pour nettoyer les drains de votre établissement :

- Enlevez le couvercle et le panier du drain (le cas échéant).
- Utilisez la brosse réservée au nettoyage des drains pour enlever les gros débris.
- Appliquez une solution de nettoyage en suivant le mode d'emploi du fabricant.
- Frottez l'intérieur du drain ainsi que son couvercle.
- Rincez à l'eau potable.
- Appliquez une solution désinfectante.
- Remettez le couvercle sur le drain.
- N'oubliez pas de mettre la brosse réservée au nettoyage des drains dans une solution désinfectante lorsque vous la transporterez vers la zone d'entreposage.
- Rangez la brosse à l'endroit désigné pour éviter toute contamination croisée.

Pour éviter la contamination croisée des aliments et de l'équipement, ne nettoyez pas les drains pendant les heures de production et n'utilisez pas d'eau à haute pression lors du nettoyage.