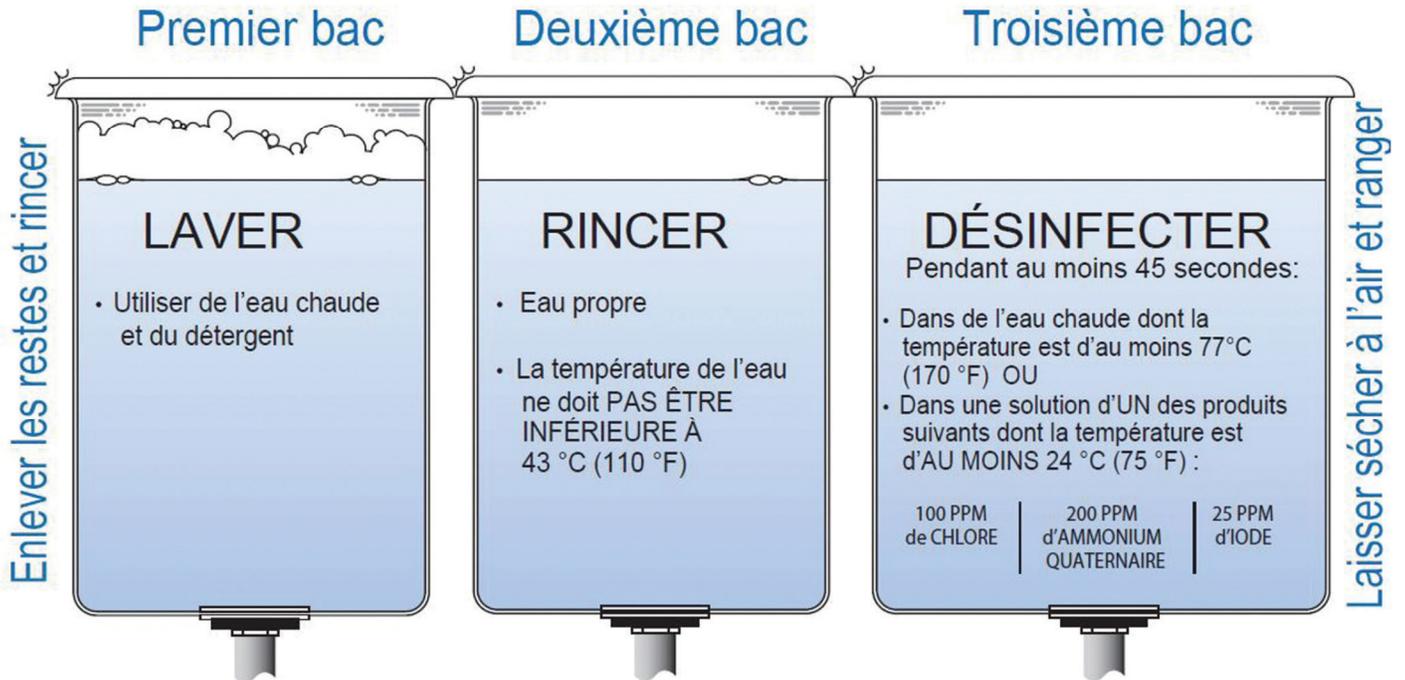




LE LAVAGE DE LA VAISSELLE

La méthode de l'évier à trois bacs



Faisons la cuisine!



Orientation

Lavage et désinfection de la vaisselle, des casseroles et du matériel

Au lave-vaisselle :

Si vous utilisez un lave-vaisselle, il doit être conçu pour utilisation commerciale et respecter le [Règlement sur les dépôts d'aliments \(Règl. de l'Ont. 493/17\)](#), qui définit les exigences minimales que doivent satisfaire tous les dépôts d'aliments.

- Enlevez tous les restes de nourriture. Rincez la vaisselle.
- Le cycle de désinfection doit vaporiser de l'eau à une température de 82 °C (180 °F) pendant 10 secondes ou une solution désinfectante approuvée (chlore : 100 ppm; ammonium quaternaire : 200 ppm; iode : 25 ppm) dans de l'eau dont la température est d'au moins 24 °C (75 °F).
- Ne surchargez pas le lave-vaisselle et installez les tasses, les bols et les verres à l'envers.
- Vous pourriez devoir faire tremper certains ustensiles avant de les placer dans le lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le lave-vaisselle est régulièrement entretenu et nettoyé.

À la main :

Il vous faudra un évier à trois bacs ou à deux bacs pour laver la vaisselle à la main.

- Enlevez tous les restes de nourriture. Rincez la vaisselle.
- Lavez la vaisselle avec du détergent et de l'eau chaude propre.
- Rincez la vaisselle avec de l'eau propre.
- Désinfectez la vaisselle en la laissant tremper au moins 45 secondes dans de l'eau propre qui contient un produit désinfectant. Vérifiez auprès du concierge de l'école ou de l'organisme pour savoir quel produit de qualité alimentaire utiliser.
- La température de la solution désinfectante devrait être d'au moins 24 °C (75 °F).
- Utilisez toujours un désinfectant approuvé et suivez les instructions du fabricant. Il faut s'assurer de bien mélanger le produit pour obtenir la concentration adéquate.
- Placez la vaisselle sur un panier à vaisselle propre, non poreux et incliné ou sur des essuie-tout propres. Laissez la vaisselle sécher à l'air.
- N'utilisez pas de linge à vaisselle. Vous pouvez utiliser des essuie-tout propres pour sécher le matériel.

Faisons la cuisine!