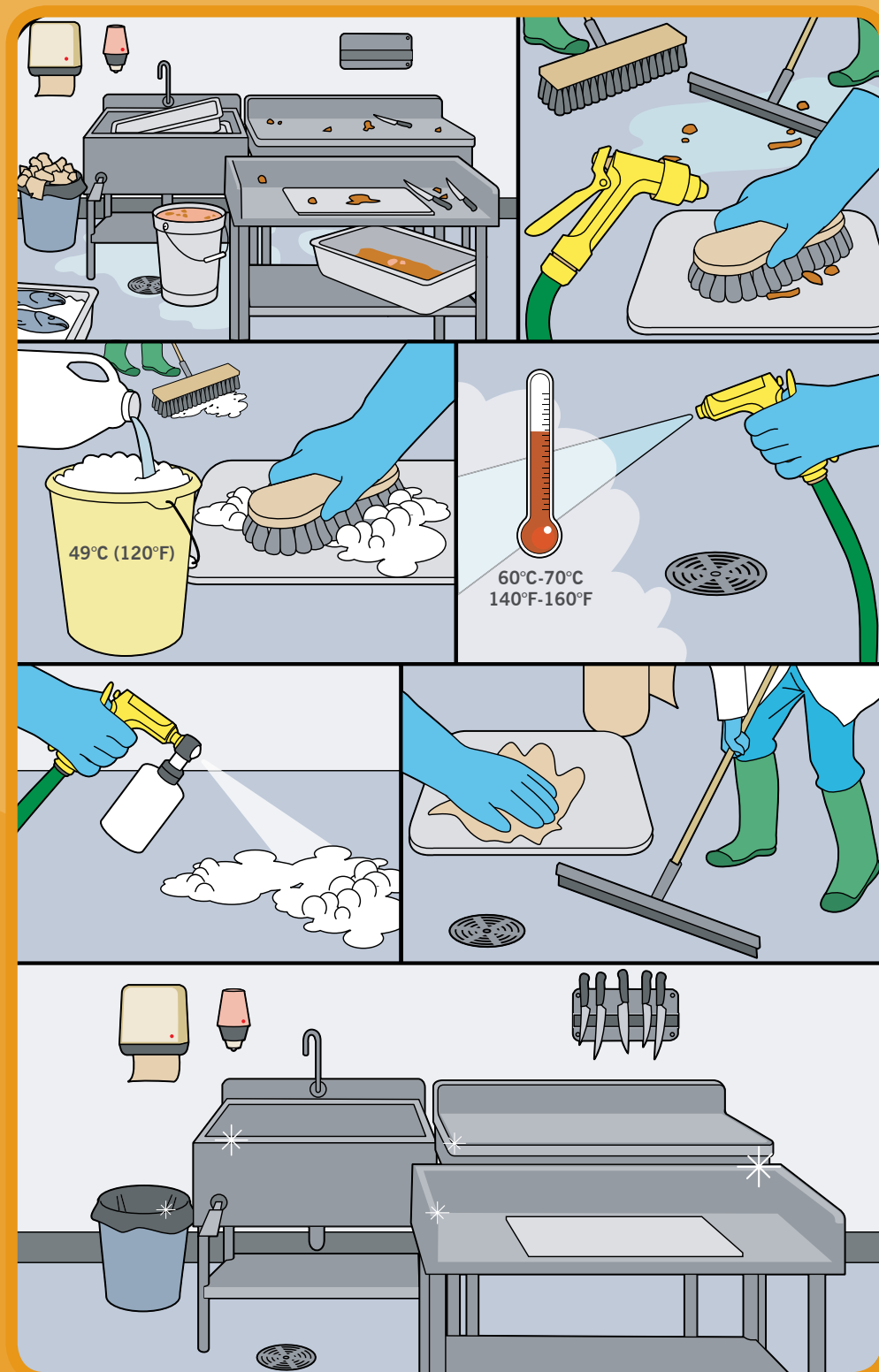


Nettoyage de la zone de travail d'une usine de transformation du poisson



En gardant votre zone de travail propre, vous contribuerez à prévenir la contamination du poisson ou des produits du poisson, et vous obtiendrez un produit de meilleure qualité. En outre, il est plus facile de travailler dans une zone de travail propre, que dans une zone en désordre ou mal organisée.

Les déchets s'accumulent rapidement dans la zone de travail. Si la graisse, les issues et les autres déchets ne sont pas nettoyés immédiatement, ils deviendront plus difficiles à essuyer et à rincer. Si le poisson ou les produits du poisson entrent en contact avec de l'équipement ou des surfaces couvertes de déchets, ils risquent de devenir contaminés et impropres à la consommation. Comme on risque aussi de contaminer le conditionnement, il est important de garder cette zone propre!

Points à retenir :

- Les deux raisons pour lesquelles il faut garder la zone de travail propre
- Les cinq étapes pour nettoyer la zone de travail

Nettoyage à sec

Servez-vous d'un balai, d'une brosse ou d'un racloir pour enlever les gros morceaux de nourriture, les issues et les autres déchets de toutes les surfaces. Les balais et les brosses doivent être faits de matériel imperméable et lavable. Vous pouvez pousser les plus petits morceaux vers les siphons de sol, à l'aide d'un jet d'eau.

C'est aussi le temps de vider la poubelle et de remplacer le sac.



Nettoyage de la zone de travail



Vous pouvez maintenant sortir les produits de nettoyage des armoires ou des casiers verrouillés. Il est important de recevoir une formation sur la manière d'utiliser correctement des produits de nettoyage dans une usine de transformation du poisson.

Avant de commencer, lisez les étiquettes et suivez les directives d'emploi. Mélangez le nettoyant avec de l'eau chaude à environ 49°C (120°F). Si l'eau est trop froide ou trop chaude, le produit ne sera pas aussi efficace.

Lavez toutes les surfaces de travail, y compris les tables, le plancher et l'équipement avec la solution de nettoyage. Servez-vous d'une brosse à récurer pour enlever toute trace de résidus. Consultez l'étiquette du nettoyant pour savoir combien de temps il faut laisser le produit avant de le rincer.

Rinçage de la zone de travail

Vaporisez toutes les surfaces à l'eau chaude (60-70°C; 140-160°F) pour enlever toute la solution de nettoyage.

Vous devez rincer complètement la solution de nettoyage des surfaces de travail et de l'équipement. Des agents de nettoyage et d'autres produits chimiques toxiques pourraient contaminer le poisson et les produits du poisson, les rendant impropres à la consommation.



Désinfection de la zone de travail

Une fois que vous aurez récuré et rincé toutes les parties de la zone de travail (tables, équipements et plancher), vaporisez un désinfectant sur toutes les surfaces. Celui-ci aide à éliminer les bactéries encore présentes. N'oubliez pas de lire attentivement l'étiquette du produit et de suivre les directives d'emploi.

Séchage de la zone de travail

À l'aide d'un racloir, enlevez toute l'humidité. Comme les bactéries se multiplient plus rapidement sur les surfaces humides, il faut assécher complètement les tables de travail, l'équipement et le plancher.

C'est aussi le temps de remplir le distributeur d'essuie-tout et de vérifier l'approvisionnement en fournitures de toutes sortes.



Une zone de travail propre



Figure A

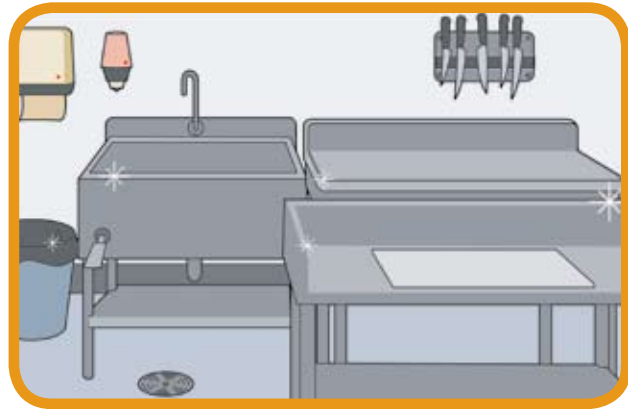


Figure B

Votre zone de travail risque de ressembler à la figure A à la fin de votre quart de travail. La figure B montre une zone de travail nettoyée. Remarquez la différence :

- Les tables ont été dégagées et nettoyées
- Les couteaux ont été lavés et rangés à leur place
- Tout l'équipement a été nettoyé et rangé
- Le distributeur d'essuie-tout a été rempli
- La poubelle a été vidée et le sac changé
- Les déchets et les résidus qui étaient sur le plancher ont été ramassés

Il est préférable de « nettoyer à mesure » durant votre quart de travail. Avant de changer d'étape de transformation du poisson, vous devez enlever les résidus et nettoyer votre équipement et les tables adéquatement.

La graisse, les issues et la bactérie s'accumulent rapidement sur l'équipement, les tables et le plancher de votre zone de travail. En nettoyant à mesure, vous éviterez la contamination du poisson et des produits du poisson, quand vous passez d'une étape de la transformation à une autre.



Qu'est-ce que la contamination?

Manger des aliments contaminés est dangereux pour la santé.

La contamination survient quand les aliments entrent en contact avec des bactéries ou des produits chimiques nocifs provenant :

- de personnes ou d'équipement, ou
- d'autres aliments

Ce guide est offert en ligne en plusieurs langues.

**Pour obtenir de plus amples renseignements,
communiquez avec :**

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario
1 Stone Road West
Guelph (Ontario) N1G 4Y2
1 888 466-2372