

LE CODE DES COULEURS LAVETTES

1. Pour éviter tout risque de contamination croisée, utilisez toujours les chiffons et équipements de couleur appropriée.
2. Une tenue appropriée doit toujours être portée, à savoir le nettoyage de la combinaison.
3. Tous les travaux de nettoyage doivent commencer à partir de l'entrée du véhicule de service en première classe et se terminer par le buffet.
4. Toutes les tâches de nettoyage doivent être effectuées de haut en bas.
5. Assurez-vous que toutes les surfaces sont nettoyées avec une attention particulière pour les bords, les côtés et les coins. C'est là que la plupart des saletés vont s'abriter
6. Nettoyez toujours le haut, l'intérieur, l'extérieur et le bas de toutes les zones / équipements dans cet ordre.
7. Assurez-vous que toutes les zones sont complètement exemptes de déchets et que toutes les surfaces.

Applications



*** Afin que le matériel ne se croise pas, le plus simple est d'utiliser un code couleur. Pour le nettoyage professionnel, il est obligatoire d'utiliser un code couleur, qui permet d'éviter la "contamination croisée",**



CODAGE DE COULEUR POUR L'HYGIENE

Toujours utiliser deux couleurs dans les toilettes



BLEU

Zones générales à faible risque (hors zones alimentaires)



ROUGE

Equipements sanitaires et planchers de toilettes (WC, Urinoire...)



JAUNE

Zone plonge et réfectoire



VERT

Zone cuisine

BLEU



Zones générales à faible risque (hors zones alimentaires)
Vitres et Dépoussiérage général.
Vous pouvez aussi choisir de séparer ces deux zones, en utilisant par exemple le blanc pour les vitres et le bleu pour les zones générales.

1- Dépoussiérage



2- Nettoyage



ROSE



Equipements sanitaires: toilettes, cuvette, urinoires, sols de toilette...
S'utilise pour le nettoyage des toilettes et zones à haute charge bactériologique

TOUJOURS DU PLUS PROPRE AU PLUS SALE



JAUNE



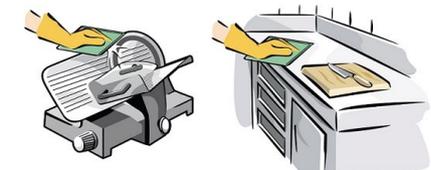
Surfaces: Plonge, tables et chaises du réfectoire
Pour les zones moins bactériologiques



VERT



Zone de traitement de nourriture, cuisine, pâtisserie,
Spécifique aux zones où l'on manipule les aliments, c'est-à-dire cuisine



NOIR



Utilisation uniquement sur les tableaux blanc et à l'eau

