



PERFORMANCE HORS PAIR.
FACILITÉ D'UTILISATION.
TRANQUILITÉ D'ESPRIT.

Une nouvelle gamme de produits formulés
spécifiquement pour l'industrie alimentaire



Services alimentaires

par Dustbane



Services alimentaires par Dustbane

Ce programme est conçu pour vous. En ayant une gamme de produits faciles à utiliser qui offrent une performance hors pair, vous augmenterez votre efficacité opérationnelle tout en réduisant vos coûts de main-d'œuvre.

La sensibilisation croissante des consommateurs face à la salubrité des aliments et la nécessité d'atteindre le plus haut niveau de propreté est un objectif important pour plusieurs établissements. Du devant à l'arrière de votre établissement, nous comprenons l'importance d'un environnement propre et sain pour vos clients et vos employés.



La salubrité des aliments en premier lieu!



Les faits

- Au Canada, plus de **4 millions de cas** de maladies d'origine alimentaire surviennent chaque année.
- Santé Canada estime que le coût annuel lié aux maladies d'origine alimentaire et aux décès connexes est entre **12 et 14 milliards de dollars**.
- Plus de **75 %** de maladies peuvent être attribuées à une mauvaise manipulation des aliments.
- Chaque année, plus de **3 millions** d'employés de l'industrie alimentaire et plus de **1 million** de clients sont blessés dans les accidents de chutes et glissades.

Les répercussions

- Réputation endommagée.
- Commentaires négatifs dans les médias.
- Procès et frais juridiques.
- Primes d'assurance.
- Manque de travail des employés.
- Le coût moyen d'une réclamation pour un accident de glissement et chute est **4 000 \$** pour les employés et au-delà de **60 000 \$** pour les clients.

La solution

- Formation.
- Produits sécuritaires et efficaces.
- Produits certifiés Kasher et UL ECOLOGO.
- Affiches pour bonnes procédures.
- Étiquettes faciles à comprendre.



Services alimentaires

par Dustbane

Nous avons la solution de nettoyage parfaite

Hygiène des mains	14-15
Devant de l'établissement	16-23
• Tables/Chaises/Comptoirs	16
• Planchers	17
• Réfrigérateur	18
• Protège-haleine/Fenêtres/Miroirs	19
• Panneau d'affichage du menu/Menus	20
• Station de boissons et nourriture	21
• Micro-onde	22
• Système de points de vente	23
Arrière de l'établissement	24-31
• Acier inoxydable	24
• Station de préparation	25
• Friteuse/Gril	26
• Poubelles	27
• Lavage manuel de la vaisselle	28-29
• Assainissement	30
Salles de toilettes	31
Extérieur	32-33
• Pompes à essence	32
• Déversements de diesel	33



Nettoyant à verre

Un nettoyant à surfaces et à verre sans parfum qui ne laisse aucuns résidus. Dissous la saleté sur les surfaces de verre, les miroirs, le vinyle, le plastique, le plexiglas, l'acier inoxydable, le chrome et les comptoirs.



Pulvérisateur inclus avec le 1 l

Mode d'emploi

Diluer avec de l'eau du robinet non chauffé selon les taux de dilution mentionnés ci-bas. Utilisation recommandée avec un racloir à vitre. Si toutefois l'utilisation se fait sans racloir, vaporiser le produit uniformément sur la surface à nettoyer et essuyer la saleté avec un chiffon propre sans charpie ou une serviette de papier.

Taux de dilution recommandés :

Flacon pulvérisateur (1 l) 1:16 (4 pompes)

1 l - Prêt à l'emploi :

Prêt à l'emploi, aucune dilution requise.

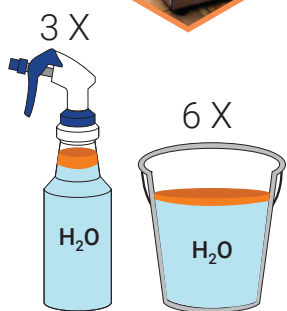
Formats disponibles : 1 l et 4 l

Code de produit : 57036, 57038



Dégraissant

Un dégraissant à action puissante qui dissout efficacement toutes saletés, taches de graisse ou d'huile. Excellent pour les planchers, les murs peints, les boiseries, les tuiles de céramiques ou le métal. Ne contient aucun solvant.



Pulvérisateur inclus avec le 1 l

Mode d'emploi

Diluer avec de l'eau du robinet non chauffé selon les taux de dilution ci-dessous. Appliquer avec un flacon pulvérisateur, une éponge, une vadrouille ou un linge.

Taux de dilution recommandés :

Flacon pulvérisateur (1 l)	1:20 (3 pompes)
Seau ou auto-récureuse	1:256 (6 pompes)

Lors de la dilution du **DÉGRAISSANT**, porter toujours des gants de protection.

1 l - Prêt à l'emploi :

Prêt à l'emploi, aucune dilution requise.

Format disponible : 1 l & 4 l

Code de produit : 57016, 57018



San-Kleen

Assainisseur sans rinçage pour une utilisation dans un troisième évier pour l'assainissement de la vaisselle, des verres, des ustensiles, des planches à découper et toutes autres surfaces qui entrent fréquemment en contact avec des aliments. Sa formule à base d'ammonium quaternaire (200 ppm) assainit toutes les surfaces dures insensibles à l'eau, préalablement nettoyées.



Mode d'emploi

Assainissement :

1. Grattez et pré-lavez les ustensiles et les verres dans la mesure du possible.
2. Laver soigneusement l'équipement et les ustensiles dans une solution de détergent chaude.
3. Rincer à l'eau potable.
4. Ajouter 60 ml (4 pompes) de ce produit dans 30 l d'eau potable (ou une dilution équivalente). Tester la solution au moyen de papier test et assurez-vous que la solution a une concentration de 200 ppm au début de cycle est de 200 ppm. Au besoin, rajouter des pompes additionnelles jusqu'à l'obtention d'une concentration de 200 ppm.
5. Assainir dans la solution pendant au moins 10 minutes en veillant à immerger complètement.
6. Retirez les objets et placez-les sur une grille ou une planche de drain pour sécher à l'air. Ne pas rincer.

1 l - Prêt à l'emploi :

Prêt à l'emploi, aucune dilution requise. Pour assainir les surfaces, nettoyer la surface au moyen d'un détergent et bien rincer à l'eau potable. Vaporiser la solution de façon à bien mouiller la surface. Laisser agir pendant au moins 60 secondes. Enlever le surplus de liquide et laisser sécher sur la surface traitée. Aucun rinçage requis.



Pulvérisateur
inclus avec le 1 l

Formats disponibles : 1 l et 4 l

Code de produit : 57056, 57058



Détergent à vaisselle

Un détergent au parfum de citron pour le lavage manuel de la vaisselle. Formulé à partir d'un mélange efficace de détergents, il produit une mousse abondante qui dissout rapidement la graisse mais demeure doux sur les mains tout en ne laissant aucun film résiduel sur la vaisselle.



Mode d'emploi

Selon le taux de dilution recommandé, ajouter le détergent à vaisselle dans un évier et laisser tremper la vaisselle. Nettoyer avec un linge ou une éponge à récurer. Bien rincer avec de l'eau potable puis essuyer avec un linge propre.

Taux de dilution recommandés :

Lavage manuel (évier de 30 l) 1:500 (4 pompes)

1 l - Prêt à l'emploi :

Prêt à l'emploi, aucune dilution requise.

Formats disponibles : 1 l et 4 l

Code de produit : 57024, 57026



Nettoyant à grill et four

Puissant nettoyant pour grill et four qui adhère aux surfaces et permet un temps de contact optimal pour désincruster efficacement les aliments, la graisse, le gras, l'huile et les résidus carbonisés des surfaces métalliques de cuisson.



Pulvérisateur inclus avec le 1 l

Mode d'emploi

Prêt à l'emploi, aucune dilution requise. Porter des gants et lunettes de protection.

S'assurer que le grill et le four sont éteints avant de commencer le nettoyage. Vaporiser la solution directement sur la surface. Laisser agir pendant 5-15 minutes. Pour enlever les taches excessives de graisse, frotter avec un tampon à récurage. Rincer avec de l'eau potable et essuyer.

Lors de la dilution du **NETTOYANT À GRIL ET FOUR**, porter toujours des gants de protection.

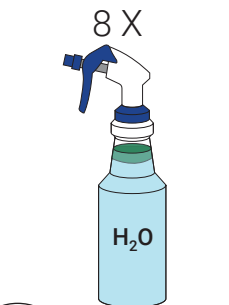
Format disponible : 1 l

Code de produit : 57012



Nettoyant à toilette et salle de bain

Ce nettoyant à base d'agents tensioactifs forme une mousse qui adhère aux surfaces afin de prolonger le temps de contact et assurer un nettoyage en profondeur. Il est le nettoyant idéal pour les surfaces des salles de toilette tout en éliminant les taches de rouille dans les urinoirs, les toilettes, les éviers, les bains, sur les robinets, le chrome, l'acier inoxydable, les douches, la céramique, etc.



 Pulvérisateur inclus avec le 1 l

Mode d'emploi

Diluer avec de l'eau du robinet non chauffé selon les taux de dilution mentionnés ci-dessous.

Cuvettes et urinoirs : Vaporiser sur les surfaces. Laisser agir pour 5 minutes, puis frotter à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Tirer la chasse et rincer.

Autres : Sécuritaire pour le nettoyage des tuiles non résilientes, le coulis, l'acier inoxydable, l'aluminium, le cuivre, le laiton, la céramique, le verre, le plastique et le béton. Frotter et bien rincer.

Taux de dilution recommandés :

Flacon pulvérisateur (1 l) 1:4 (8 pompes)

Lors de la dilution du **NETTOYANT À TOILETTE ET SALLE DE BAIN**, porter toujours des gants et des lunettes de protection.

1 l - Prêt à l'emploi :

Prêt à l'emploi, aucune dilution requise.

Formats disponibles : 1 l et 4 l

Code de produit : 57060, 57062



Savon à mains moussant

Une solution écologique pour l'hygiène des mains. Agréable à utiliser en raison de sa formule onctueuse moussante et laisse vos mains douces et soyeuses.



Mode d'emploi

Utiliser avec les distributeurs de savons moussants dans les salles de toilette institutionnelles et commerciales, les restaurants, le secteur hospitalier, les bureaux et les écoles. Verser dans sa forme concentrée dans le distributeur à savon en vrac. Il est important de vider et de rincer périodiquement les distributeurs avec de l'eau.

Un 4 l est bon pour 8000 lavages de mains.

Format disponible : 4 l

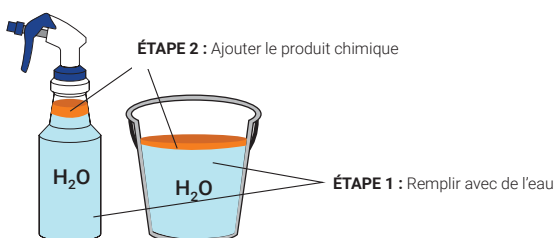
Code de produit : 57030

procédures

nettoyage et assainissement

AVANT DE COMMENCER :

- **Rappel** : La sécurité en premier lieu!
Porter toujours de gants de protection lors de la dilution des produits de nettoyage.
- Lors de la dilution des produits chimiques, remplir toujours la bouteille ou le seau avec de l'eau et ensuite ajouter le produit chimique.



Hygiène des mains

Procédure adéquate d'hygiène des mains



L'hygiène des mains adéquat est le moyen le plus efficace d'arrêter la propagation des maladies. Les employés doivent toujours se laver les mains lorsqu'ils :

1. Entrent dans la cuisine.
2. Reviennent de la salle de toilettes.
3. Manipulent la viande crue, la volaille, le poisson ou les œufs.
4. Touchent leur visage, éternuent dans leurs mains.
5. Manipulent des plats sales.
6. Mettent de nouveaux gants.
7. Peuvent avoir contaminé leurs mains.

01

Mouiller les mains avec de l'eau



02

Ajouter 1 pompe de **SAVON À MAINS MOUSSANT**



03

Frotter les mains avec de l'eau chaude pendant au moins 10 secondes

04

Bien rincer

05

Sécher soigneusement avec un essuie-tout

06

Éteindre le robinet avec le même essuie-tout et tourner la poignée pour sortir



UNE ÉTAPE



Prêt à l'emploi.

Affiche d'hygiène des mains

Procédure adéquate d'hygiène des mains



Services
alimentaires
par Dustbane

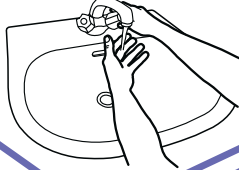


Procédure adéquate d'hygiène des mains

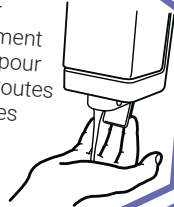


Durée de la procédure : 40 à 60 secondes

Mouiller les mains avec de l'eau



Appliquer suffisamment de savon pour recouvrir toutes les surfaces des mains



Frotter les mains paume contre paume



Frotter le dos de chaque main avec la paume de l'autre



Frotter entre et autour des doigts



Frotter les dos des doigts en les tenant dans la paume de la main opposée



Frotter chaque pouce dans la paume renfermée de la main opposée



Frotter la pulpe des doigts contre la paume de la main opposée



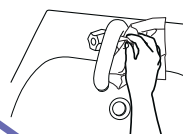
Rincer les mains à l'eau



Sécher soigneusement les mains avec une serviette à usage unique



Fermer le robinet à l'aide de la même serviette



Tables/Chaises/Comptoirs

Procédure de nettoyage et d'assainissement des surfaces dures



Les clients ne devraient pas avoir à faire de compromis sur la propreté lors de la restauration. Un restaurant propre assure que les clients peuvent manger dans un établissement sûr et sain. Un environnement non hygiénique entraînera la propagation des germes et des maladies d'origine alimentaire. Personne ne veut manger ou s'asseoir à une table impropre. L'apparence du devant de l'établissement peut mener les clients à croire que cela reflète l'état de l'arrière de l'établissement.

01

Retirer tous les plats et les ustensiles et les déposer dans un bac de débarrasseur



02

Essuyer toutes les éclaboussures, déversements et miettes avec un chiffon



03 DURANT L'HEURE DE POINTE

Vaporiser **SAN-KLEEN RTU** directement sur la surface et essuyer

04

Laisser la surface sécher à l'air



05 APRÈS L'HEURE DE POINTE

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 3 pompes du **DÉGRAISSANT**

06

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces. Suivre avec étapes 3 et 4



ÉTAPE 1



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**.

ÉTAPE 2



Prêt à l'emploi.

Planchers

Procédure de nettoyage des planchers

01

Enlever tous les meubles et les tapis



Des planchers propres sont essentiels au-devant et à l'arrière de l'établissement. Ils ont plusieurs bénéfices :

- préviennent les accidents de chutes et glissades auprès des clients et des employés.
- augmentent la satisfaction des employés.
- donnent une bonne première impression.
- donnent le sentiment d'un environnement sanitaire.

02

Balayer et enlever toute gomme ou ruban



03

Mettre une affiche pour « PLANCHER MOUILLÉ » à toutes les entrées

04

Remplir le seau de lavage avec de l'eau et ajouter 6 pompes de **DÉGRAISSANT**

05

Tremper et essorer la vadrouille. Passer la vadrouille en utilisant un motif de figure 8

06

Laisser sécher à l'air



Remplir le seau de lavage avec de l'eau et ajouter 6 pompes de **DÉGRAISSANT**.

Réfrigérateur

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour le réfrigérateur



Le réfrigérateur est au sein de l'industrie alimentaire. Si un assainissement et les températures adéquats ne sont pas maintenus, les micro-organismes peuvent se développer, ce qui affecte la salubrité et la qualité des produits alimentaires vendus. Il y a plusieurs parties sur une unité qui doivent être nettoyées de façon régulière : l'extérieur, y compris les surfaces, les portes et les joints d'étanchéité, et l'intérieur, y compris les étagères, les portes et les parois.

01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 3 pompes du **DÉGRAISSANT**



02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces à l'intérieur et à l'extérieur de l'unité



03

Vaporiser **SAN-KLEEN RTU** directement sur la surface et essuyer

04

Laisser la surface sécher à l'air



05

HEBDOMADAIRE

Vider le réfrigérateur. Nettoyer et assainir les parois, les étagères et le plancher

ÉTAPE 1



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**.

ÉTAPE 2



Prêt à l'emploi.

Protège-haleine/ Fenêtres/Miroirs

Procédure de nettoyage pour le verre, les miroirs et le Plexiglas



Les protèges-haleine sont essentiels dans les restaurants afin d'amortir les germes des clients et de leur nourriture. Puisque la vitre sépare les clients de la nourriture, son état propre et hygiénique engendre non seulement le sentiment d'un environnement sanitaire auprès de la clientèle, mais assure la salubrité des aliments.



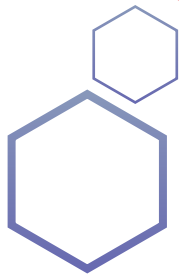
01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 4 pompes de **NETTOYANT À VERRE**



02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces



La propreté des fenêtres peut aussi faire une grosse différence dans un établissement. Les clients peuvent former une première impression d'un établissement basée sur son atmosphère, ce qui est causé par la lumière naturelle qui entre dans un espace. Si vos fenêtres sont impropres, la lumière naturelle sera ainsi diminuée. L'état de vos fenêtres et miroirs peut aussi refléter votre engagement à la propreté.



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 4 pompes de **NETTOYANT À VERRE**.

Panneaux d'affichage du menu/Menus

Procédure de nettoyage pour affichage non numérique



Les menus sont parmi les articles les plus touchés dans un restaurant et peuvent contenir plusieurs germes. Un menu collant et impropre causera une première impression négative alors qu'un menu propre impressionnera. Les menus devraient être nettoyés après chaque quart de travail.



01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 4 pompes du **NETTOYANT À VERRE**



02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces



NOTE :

Cette procédure s'applique seulement à l'affichage non numérique. Pour nettoyer les écrans numériques, consulter les instructions de nettoyage du fabricant.



UNE ÉTAPE



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 4 pompes du **NETTOYANT À VERRE**.

Station de boissons et nourriture

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour les surfaces en contact avec la nourriture



01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**



Les clients ont plus tendance à faire des achats alimentaires à un établissement qu'ils perçoivent comme étant propre. En plus d'assurer la salubrité des aliments, le maintien de la propreté d'une station alimentaire préviendra les maladies d'origine alimentaire en plus de stimuler les ventes de produits alimentaires.

02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces

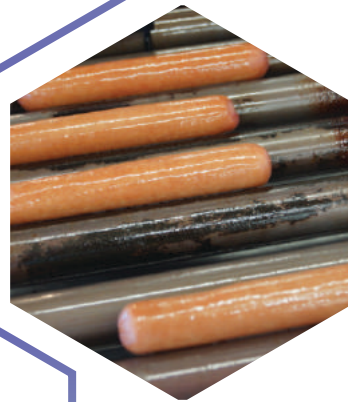


03

Vaporiser **SAN-KLEEN RTU** directement sur la surface et essuyer

04

Laisser la surface sécher à l'air



NOTE :

Nettoyer les comptoirs et l'équipement de distribution aussi souvent que nécessaire. La carafe à café doit être lavée et désinfectée soigneusement en utilisant la méthode des 3 éviers entre les recharges.

ÉTAPE 1



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**.

ÉTAPE 2



Prêt à l'emploi.



Micro-onde

Procédure de nettoyage pour les surfaces en contact avec la nourriture



Les micro-ondes pourraient être un des appareils les moins nettoyés et peuvent devenir très dégoûtants. Les experts disent que les micro-ondes sont un site de reproduction pour les bactéries et doivent être nettoyés et aérés de façon régulière. La majorité des germes peuvent se propager de main en main alors il est aussi important de garder l'extérieur du micro-onde propre. Le nettoyage régulier du micro-onde réduira la contamination des germes et encouragera les clients à acheter des produits alimentaires.

01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**



02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces



UNE ÉTAPE



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**.

Système de points de vente

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour les systèmes de points de vente



01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**



Les billets d'argent peuvent contenir de nombreux germes et lors de la manipulation, ces derniers peuvent être transmis rapidement sur toutes les surfaces. En essuyant la caisse enregistreuse ou le système PDV, vous pouvez grandement réduire le risque d'une contamination croisée tout en améliorant la santé des employés et en réduisant le risque de maladies.



02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces

03

Vaporiser **SAN-KLEEN RTU** directement sur la surface et essuyer

04

Laisser la surface sécher à l'air



ÉTAPE 1



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**.

ÉTAPE 2



Prêt à l'emploi.

Acier inoxydable

Procédure de nettoyage pour les surfaces dures



L'acier inoxydable est l'une des surfaces les plus communes dans l'industrie de la restauration. La capacité de nettoyage de ce matériel fait en sorte qu'il soit le premier choix pour des conditions hygiéniques strictes telles que les restaurants. Puisqu'il n'a pas de pores ou de fissures pour héberger la saleté et les bactéries, l'acier inoxydable permet au savon et à l'eau de faire la majorité du travail sauf pour les tâches de nettoyage les plus difficiles. Il est important de nettoyer l'acier inoxydable régulièrement puisqu'il se tache assez facilement. Lors du polissage, il faut toujours polir avec le grain du métal.

01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 4 pompes de **NETTOYANT À VERRE**



02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces



UNE ÉTAPE



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 4 pompes de **NETTOYANT À VERRE**.

Station de préparation

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour les surfaces en contact avec la nourriture



01

Retirer tous les couteaux, les planches à découper ou les casseroles



02

Essuyer toutes les éclaboussures, déversements et miettes avec un chiffon.

L'un des pires cauchemars pour les clients est de subir des intoxications alimentaires après avoir mangé dans un restaurant ou dans un autre établissement hôtelier. Pour éviter des maladies d'origine alimentaire, il faut accorder une attention particulière à la propreté de la station de préparation afin d'empêcher l'accroissement des bactéries.

Un processus de nettoyage et d'assainissement propre fera en sorte que les surfaces soient propres et exemptes de germes et bactéries.



03 DURANT L'HEURE DE POINTE

Vaporiser **SAN-KLEEN RTU** directement sur la surface et essuyer

04

Laisser la surface sécher à l'air

05 APRÈS L'HEURE DE POINTE

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**

06

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces. Suivre avec étapes 3 et 4

ÉTAPE 1

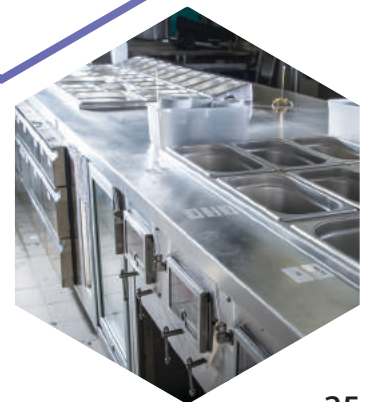


Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**.

ÉTAPE 2



Prêt à l'emploi.



Friteuse/Gril

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour les surfaces dures



C'est un fait qu'une friteuse mal entretenue est la cause principale de la mauvaise nourriture frite et les clients s'en rendront compte. Pour maintenir la réputation de la nourriture frite de votre établissement, suivez une routine de nettoyage quotidienne. En plus d'améliorer le goût de la nourriture, cela vous sauvera de l'énergie tout en prolongeant la durée utile de votre friteuse. L'entretien des grils est aussi important du côté sécurité puisque l'accumulation de la graisse pose un grand risque d'incendie.

01

Porter des gants et des lunettes de protection



02

Éteindre le four



03

Vaporiser le **NETTOYANT À GRIL ET FOUR** directement sur la surface

04

Laisser travailler pendant 5 à 15 minutes



05

Certains endroits peuvent nécessiter un frottage léger à l'aide d'un tampon à laver en nylon doux

06

Bien rincer avec de l'eau potable puis essuyer



UNE ÉTAPE



Prêt à l'emploi.

Poubelles

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour les poubelles



01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**



02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces



03

Vaporiser **SAN-KLEEN RTU** directement sur la surface et essuyer

04

Laisser la surface sécher à l'air



Les poubelles sont l'une des surfaces les plus remplies de germes qui sont souvent négligées. Ce sont une source de bactéries et d'odeurs répugnantes pour les clients. Bien que les sacs à ordures captent la plupart des déchets, débris et liquides, les résidus peuvent quand même se retrouver sur les surfaces intérieures et doivent être nettoyés régulièrement. Un peu d'effort peut mener loin.

ÉTAPE 1



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 3 pompes de **DÉGRAISSANT**.

ÉTAPE 2



Prêt à l'emploi.

Lavage manuel de la vaisselle

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour le lavage de vaisselle dans l'évier



Le lavage de vaisselle est une tâche commune que la majorité des gens ont déjà faite mais dont la plupart ne connaissent pas la procédure propre. Non seulement la vaisselle doit-elle être nettoyée mais elle doit aussi être assainie afin de tuer les germes qui pourraient contaminer la nourriture lors de la prochaine utilisation. Le lavage de vaisselle commercial exige un système à trois éviers ou un lave-vaisselle de niveau commercial.

01

Remplir un évier de 30 l avec de l'eau chaude. Ajouter 4 pompes de **DÉTERGENT À VAISSELLE**



02

Faire tremper puis laver la vaisselle avec un linge ou une éponge à récurer



03

Rincer dans le deuxième évier avec de l'eau potable propre

04

Ajouter 4 pompes de **SAN-KLEEN**. Tester la solution en utilisant bandelettes d'analyse



05

S'assurer au départ que la concentration de la solution est de 200 ppm. Ajouter plus de pompes si requises

06

Assainir dans la solution pour au moins 60 secondes, en submergeant au complet

07

Retirer les articles et les placer sur un égouttoir pour sécher à l'air. Ne pas rincer

ÉTAPE 1



Remplir un évier de 30 l avec de l'eau chaude et ajouter 4 pompes de **DÉTERGENT À VAISSELLE**.

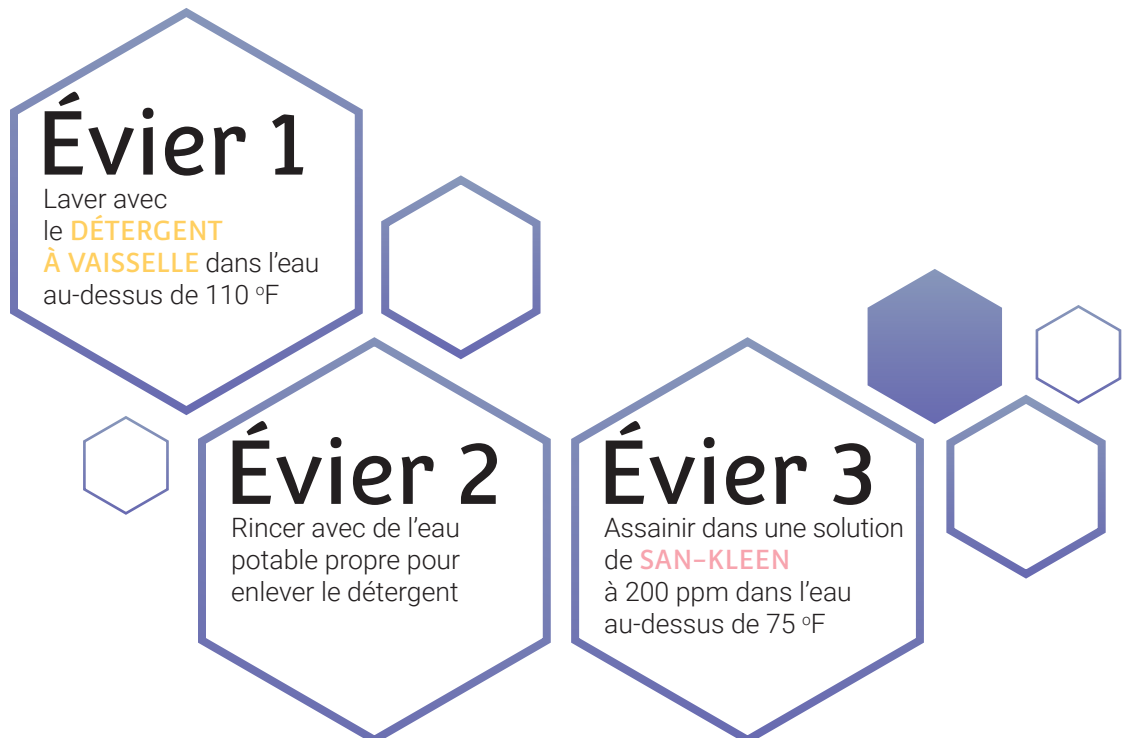
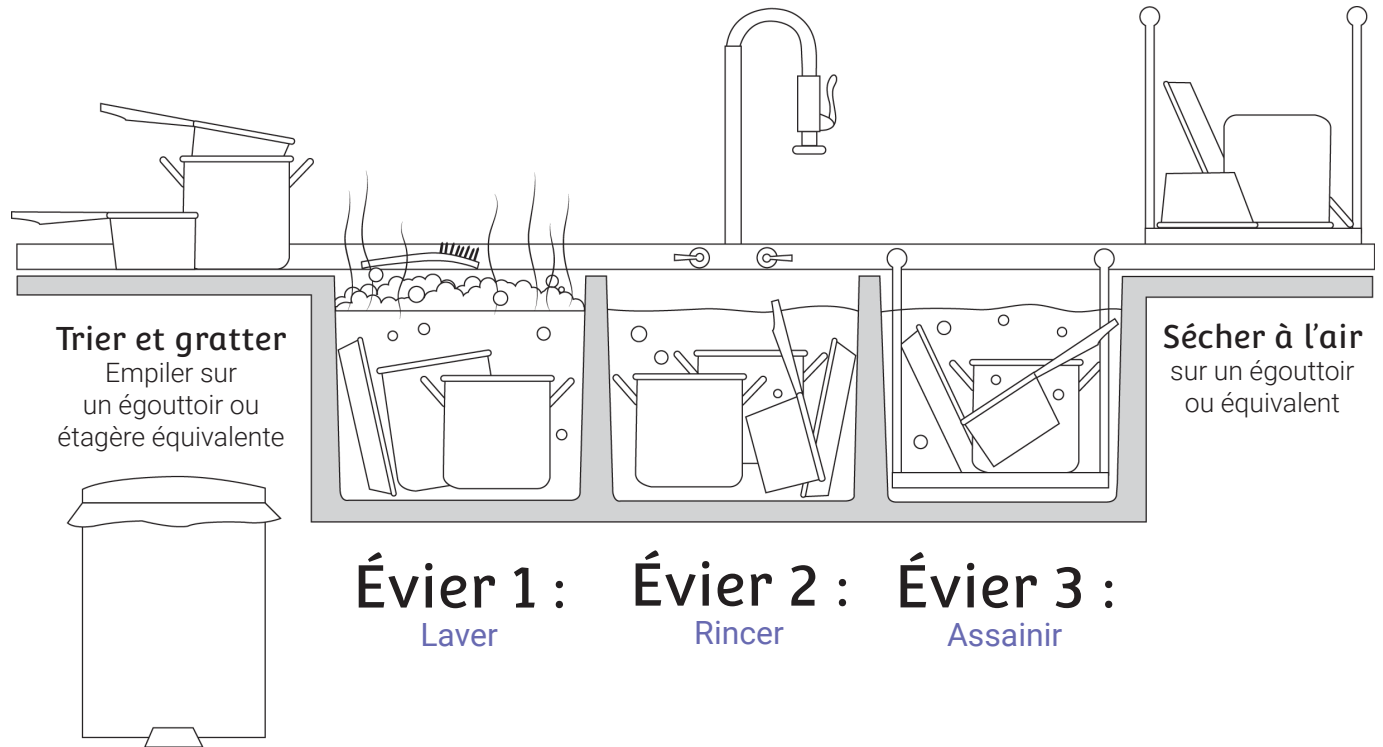
ÉTAPE 2



Remplir un évier de 30 l avec de l'eau chaude et ajouter 4 pompes de **SAN-KLEEN**.

Lavage manuel de la vaisselle

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour le lavage de vaisselle dans l'évier



Assainissement

Procédure d'assainissement pour le lavage de vaisselle dans l'évier



La solution d'assainissement doit être à 200 ppm au début du cycle. Si nécessaire, ajouter des pompes supplémentaires jusqu'à ce qu'une concentration de 200 ppm soit atteinte. La solution d'assainissement devrait être préparée à tous les jours ou quand elle est visiblement souillée ou diluée.

01

Détacher 2" de bandelettes d'analyse quat et l'immerger dans la solution pour 10 secondes.

**Éviter de placer dans la mousse*

02

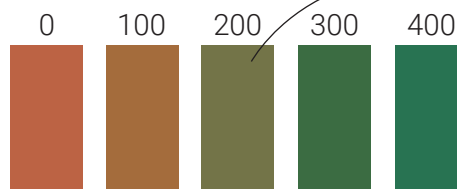
Retirer la bandelettes sans la secouer. Comparer avec les couleurs sur les distributeur pour déterminer les parties par million (ppm)

03

Si un niveau de 200 ppm n'est pas atteint, rajouter plus de **SAN-KLEEN** à la solution

04

Tester la solution au cours du nettoyage pour maintenir un niveau de 200 ppm



0-100 ppm : La solution n'est pas assez forte

200 ppm : La solution est OK

300-400 ppm : La solution est trop forte

Salles de toilettes

Procédure de nettoyage et d'assainissement pour les surfaces dures



01

Porter des gants et des lunettes de protection



Les salles de toilettes ont un grand impact sur les ventes et les clients récurrents. Les clients associent souvent la propreté des toilettes à la qualité de l'établissement ou leur capacité à fournir des aliments de façon salubre. Les salles de toilettes ont tendance à être l'endroit le plus impropre dans un restaurant. Ainsi, elles exigent un nettoyage régulier comme les tables et la cuisine. Si les toilettes sont en désordre, cela peut dire beaucoup sur l'état de la cuisine et le reste du restaurant.



02

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 8 pompes de **NETTOYANT À TOILETTE ET SALLE DE BAIN**



03

CUVETTES ET URINOIRS

Vaporiser le **NETTOYANT À TOILETTE ET SALLE DE BAIN** directement sur la surface

04

Permettre un temps de contact de 5 minutes et frotter avec une brosse ou une éponge, tirer la chasse d'eau et rincer

05

ROBINETS, ÉVIERS, TUILES, ETC.

Vaporiser le **NETTOYANT À TOILETTE ET SALLE DE BAIN** directement sur la surface

06

Frotter et rincer soigneusement



07

Vaporiser **SAN-KLEEN RTU** directement sur la surface et laisser sécher à l'air

ÉTAPE 1



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 8 pompes de **NETTOYANT À TOILETTE ET SALLE DE BAIN**.

ÉTAPE 2



Prêt à l'emploi.

Pompes à essence

Procédure de nettoyage pour les pompes à essences à l'extérieur



Les poignées des pompes à essence sont un site de reproduction pour une variété de bactéries et de virus. Elles sont l'une des surfaces les plus impropres puisqu'elles sont manipulées par plusieurs personnes. Les bactéries et les virus se transfèrent sur les mains des clients et peuvent mener à toutes sortes de maladies. Pendant que les clients interagissent directement avec l'extérieur de l'établissement, ils laissent souvent un dégât à la pompe et dans le stationnement. Un espace propre sera plus accueillant pour les clients actuels et futurs.

01

Remplir un flacon pulvérisateur avec de l'eau et ajouter 8 pompes de **POWER KLEEN**



02

Vaporiser la solution sur un linge propre et essuyer les surfaces



UNE ÉTAPE



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 8 pompes de **POWER KLEEN**.

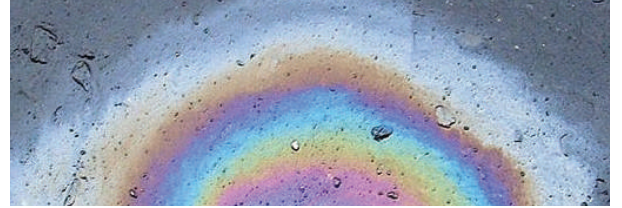
Déversements de diesel

Procédure de nettoyage pour les déversements à l'extérieur



01

Verser **BIO-BAC II** dans un pulvérisateur commercial



02

Vaporiser la solution directement sur le déversement



Les stations d'essence se salissent rapidement avec les déversements d'essence, de diesel et d'huile. Tous ces éléments donnent une apparence souillée et désagréable à votre établissement.

La meilleure façon d'attirer plus de clients est de garder l'extérieur de votre station d'essence propre. Le traitement des déversements de diesel préviendra aussi les risques d'incendie tout en augmentant la sécurité des clients.

03

Agiter le déversement à l'aide d'une brosse dure ou d'un balai à poils durs



04

Rincer avec de l'eau propre



Remplir un flacon pulvérisateur (1 l) avec de l'eau jusqu'à mi-chemin du col de la bouteille. Ajouter 3 pompes du **BIO-BAC II**.

Affiches murales

Procédures de nettoyage et d'assainissement

Services alimentaires par Dustbane



IMPORTANT :
Utiliser et porter l'équipement ou les vêtements de protection exigés par l'employeur. L'utilisation des gants et des lunettes de protection est fortement recommandée. Pour plus d'informations sur le produit, consulter la FDS. www.dustbane.ca

SALLE À MANGER

Nettoyant à verre

Pour une utilisation sur les surfaces de verre, les miroirs, le vinyle, le plastique, le plexiglas, l'acier inoxydable, le chrome et les comptoirs.

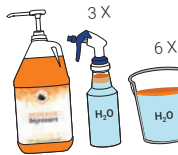
Dilution: 4 pompes dans un flacon pulvérisateur (1 l)



Dégraissant

Élimine la saleté et les taches de graisse. Pour une utilisation sur les planchers, les parois peintes, le menuisage, la céramique ou le métal.

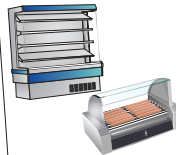
Dilution: 3 pompes dans un flacon pulvérisateur (1 l)
6 pompes dans un seau ou auto-récureuse



San-Kleen RTU

Assainit les surfaces en contact avec les aliments, préalablement nettoyées avec le dégraissant. Pour une utilisation sur le réfrigérateur, les vitrines alimentaires et les comptoirs.

Dilution: Prêt à l'emploi



CUISINE

Détergent à vaisselle

Pour une utilisation sur la vaisselle, les verres, les ustensiles et les casseroles. Lavage à la main seulement.

Dilution: 4 pompes dans un évier à 30 l



Nettoyant à grill et four

Élimine les matières grasses, l'huile et les résidus carbonisés. Pour une utilisation sur grill refroidi, le four et les surfaces de cuisson en métal.

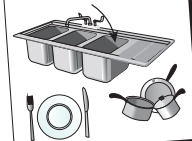
Dilution: Prêt à l'emploi



San-Kleen

Pour une utilisation dans un troisième évier pour nettoyer la vaisselle, les verres, les ustensiles, les planches à découper et n'importe quelles autres surfaces.

Dilution: 4 pompes dans un évier à 30 l



SALLE DE TOILETTES

Nettoyant à toilette et salle de bain
Pour une utilisation sur les surfaces des toilettes et pour éliminer la saleté et la rouille dans les toilettes et sur les surfaces des baignoires et des douches.

Dilution: Prêt à l'emploi



Services alimentaires par Dustbane

EXTÉRIEUR

Bio-Bac II

Pour usage à l'extérieur. Utiliser sur les pompes à essence et le béton pour éliminer l'huile et les déversements d'essence.

Dilution: Prêt à l'emploi



Power Kleen

Pour usage à l'extérieur. Élimine la saleté et les taches de graisse ou d'huile. Utiliser sur les pompes à essence, le béton et le ciment.

Dilution: 8 pompes dans un flacon pulvérisateur (1 l)



IMPORTANT :
Utiliser et porter l'équipement ou les vêtements de protection exigés par l'employeur. L'utilisation des gants et des lunettes de protection est fortement recommandée. Pour plus d'informations sur le produit, consulter la FDS. www.dustbane.ca

