



NOTICE D'ENTRETIEN - USTENSILES

Périmètre d'application

Codes articles

| | |
|---|--|
| 702616-40 | Bassines pâtisseries en acier inoxydable |
| 703020-40 | Bassines demi-sphériques en acier inoxydable |
| 111022-27 | Fouets à sauce FMC |
| 111035-36 | Fouets à fils rigides FMC |
| 111046 | Fouets à blancs FMC |
| 111060-61 | Fouet géant |
| 112011-13 | Spatules géantes EXOGLASS |
| 112015 | Spatules à réduire |
| 112419-22, 1124124-25, 112429-30 | Spatules PELTON |
| 112425 | Pince en polyamide DUOLON longueur 290mm |
| 112434-35, 112437-39, 650203, 650132, 650134 | Pinces FEUILLE DE CHENE |
| 113025 à 113050 | Spatules EXOGLASS, longueur 250 mm à 500 mm |
| 113330-32, 113334, 113338, 113345 | Mouvettes EXOGLASS |
| 113501 | Spatule plate biseautée longueur 350mm |
| 150101-04 | Boîte de découpoirs EXOGLASS ronds cannelés |
| 150110-28 | Découpoirs EXOGLASS ronds cannelés diamètre 20mm à 130mm |
| 150151-65 | Découpoirs EXOGLASS ronds unis diamètre 30mm à 100mm |
| 150201 | Boîte de 7 découpoirs ovales cannelés EXOGLASS |
| 150205-11 | Découpoirs EXOGLASS ovale cannelé longueur 40mm à 130mm |
| 150214-15 | Découpoir EXOGLASS cuillère |
| 150215 | Découpoir EXOGLASS cœur |
| 150217 | Découpoir EXOGLASS étoile |
| 166001-04, 166006-08 | Douilles |
| 650102-05 | Cuillères de service pleines : EXOGLASS |
| 650112-15 | Cuillères de service perforées : EXOGLASS |
| 650152, 650164, 071660, 650206 | Louchettes à sauce |

Ci-après désignés par « *Ustensiles* » ou « *Ustensile* »

Règles d'hygiène

Préambule

Les Ustensiles sont destinés au contact direct avec les denrées alimentaires et doivent être utilisés dans le respect des exigences du [Règlement \(CE\) n° 852/2004](#) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'utilisateur des Ustensiles reste l'unique responsable du respect de ces exigences.

La présente notice d'entretien a pour objet de fournir à l'utilisateur des Ustensiles les informations lui permettant de procéder correctement à leur nettoyage. Elle n'a pas vocation à indiquer les règles d'hygiène qu'il convient de respecter et ne saurait être tenue pour telle.

Les références aux pratiques d'hygiène, qu'elles soient réglementaires ou non, sont fournies à titre purement indicatif. Elles ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité du groupe Matfer Bourgeat, y compris si elles devaient être obsolètes, erronées ou incomplètes.

Extrait du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

CHAPITRE V

Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent:

- a) Être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination;
- b) Être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;
- c) À l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés

Fiche pratique Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

Une [fiche pratique](#) vérifiée le 30 octobre 2018 par la Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), est disponible sur le site <https://www.service-public.fr/>

Conseil d'entretien

1. Première utilisation

L'Ustensile doit être nettoyé et désinfecté avant sa première utilisation.

2. Fréquence de nettoyage

Il revient à l'utilisateur des Ustensiles de déterminer la fréquence adéquate de nettoyage et de désinfection des Ustensiles en cours de service, dans le respect des règles d'hygiène. Pour rappel, il est préconisé de protéger ou filmer les Ustensiles à chaque fin de service.

Il convient de les nettoyer et les désinfecter après chaque utilisation.

3. Moyens de nettoyage

Vaisselle à la main

Les Ustensiles peuvent être nettoyés à l'eau potable avec une éponge ou équivalent.

Il convient de prendre les précautions suivantes :

- *Ne pas mettre la peau ou les yeux en contact avec les produits détergents.*
- *En cas de nettoyage manuel, porter des gants de protection. En cas de projection, rincer abondamment à l'eau claire.*

Cas des ustensiles en matière plastique transparent

Proscrire les éponges abrasives pour le lavage des Ustensiles en plastique transparent ; celles-ci pourraient rayer les surfaces.

En lave-vaisselle



Les Ustensiles, **signalés compatibles lave-vaisselle**, sont lavables en lave-vaisselle/lave-batterie. Il convient de respecter les réglages et dosages recommandés par le fabricant et les conditions de température par défaut suivantes :



- Température de lavage maximum de 65°C.
- Température de séchage maximum de 85°C.

4. Produits détergents compatibles

Les Ustensiles peuvent être lavés avec les détergents destinés au lavage de la vaisselle et respectant les exigences de la réglementation en vigueur. Il convient de respecter les doses prescrites par les fabricants de détergents et de lave-vaisselle/lave-batterie.

5. Séchage

Il convient de sécher les Ustensiles après lavage.

Dans le cadre du respect des règles d'hygiène, le séchage se fera de préférence à l'air libre ou à l'aide de papiers, et les Ustensiles seront protégés ou filmés à chaque fin de service.

Conseils d'utilisation

6. Tenue à la température



Respecter les plages de température indiquées.

7. Micro-ondes



Les ustensiles compatibles avec l'utilisation des fours à micro-ondes sont signalés sur les catalogues.