

<b>Fiche technique 07</b>		<b>ENTRETIEN DU REFRIGERATEUR</b>	
<b>VERSION N°:</b>	2016-V1		
<b>MOTIF DE MODIFICATION:</b>		<b>TAMPON STRUCTURE</b>	

### ➤ OBJECTIFS

- Eliminer les microbes
- Eviter les intoxications
- Garantir la protection des produits alimentaires stockés au froid
- Limiter les risques de contamination liés aux surfaces
- Décrire les étapes de nettoyage du réfrigérateur

### ➤ ROLE DE L'AIDE A DOMICILE

- Ranger les aliments après les courses, enlever les cartons d'emballage ;
- Remettre devant les produits anciens, en fonction de leur date limite de consommation (1er rentré, premier sorti), vérifier les aliments et les dates limite de consommation ;
- Eviter de stocker les aliments à l'air libre : utiliser un film transparent ou une assiette pour couvrir les aliments. Ceux-ci sont à consommer rapidement ;
- Stocker les légumes en bas du réfrigérateur ;
- En cas de livraison de repas : regarder les dates de consommation (si non consommés, les éliminer et alerter son responsable) ;
- Eviter d'ouvrir plusieurs fois de suite la porte du réfrigérateur ;
- Vérifier la température (la température doit être comprise entre +0°C et +4°C). En cas de non-conformité : s'assurer du bon positionnement du thermomètre, régler le thermostat, si dysfonctionnement constaté alerter son responsable.
- Jeter toutes les denrées défectueuses, périmées, mal ou non protégées ou non datées en informant la personne. En cas de désaccord, ne pas jeter et prévenir son responsable.

### Pour l'entretien:

- Mettre la périodicité en gras. Prévoir le dégivrage également (ces dates sont notées dans le cahier de liaison).
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du réfrigérateur une fois par mois ou immédiatement après souillures. Utiliser du produit détergent désinfectant agréé alimentaire (type produit vaisselle, ou vinaigre blanc) suivi d'un rinçage à l'aide d'une éponge propre.