




X. DIAGNOSTIC DES DÉTERGENTS

POINTS A VÉRIFIER DANS LA CUISINE ET DANS LA SALLE DE RESTAURATION

Oui
✓

- Combien de produits ménagers différents utilisez-vous en cuisine pour le nettoyage et la désinfection ? Nombre :
(7 maximum ⁽¹⁾ au Niveau 3)
- Est-ce que certains produits ne sont pas labellisés écologiques (Ecocert ou écolabel ou Nordic Swann) ? (Label obligatoire au Niveau 3 pour les biocides)
- Est-ce que certains produits présentent un pictogramme de toxicité aigüe  sur l'étiquette ? (Interdit au Niveau 2)
- Est-ce que certains produits présentent un pictogramme de danger pour la santé  sur l'étiquette ? (Interdit au Niveau 2)
- Est-ce que certains produits présentent un pictogramme de danger pour l'environnement  sur l'étiquette ? (Interdit au Niveau 2)
- Est-ce que certains produits désinfectants ne sont pas labellisés Eco détergent ? (A limiter au Niveau 3)
- Utilisez-vous certains produits sans les rincer ? (Interdit au Niveau 2)
- Utilisez-vous des produits sans avoir lu la fiche technique et fiche de données de sécurité ? (Interdit au Niveau 2)
- Utilisez-vous certains produits sans respecter les indications EPI (équipement de protection individuel) ? (Interdit au Niveau 2)

Informations complémentaires

⁽¹⁾ 7 types de produits différents à utiliser au maximum en niveau 3 :

- Un produit de lavage et désinfection des mains (ou un savon et un gel hydroalcoolique) ;
- Un produit de vaisselle main ;
- Un produit de nettoyage four ;
- Un produit à récurer ;
- Produits de lave-vaisselle (lavage et rinçage) ;
- Un nettoyeur désinfectant surfaces et sol apte au contact alimentaire et titulaire des normes bactéricide, fongicide et virucide.

XI. DIAGNOSTIC DE LA VAISSELLE

POINTS A VÉRIFIER DANS LA CUISINE ET DANS LA SALLE DE RESTAURATION

Oui
✓

VAISSELLE DE SERVICE

- Utilisez-vous pour le service (plats chauds) des assiettes, bols, tasses en matériaux plastiques ou mélaminés ou fibres végétales ? (Interdit au Niveau 2 sauf ecocup événementielle)

TRANSPORT ET LIAISON CHAUDE OU FROIDE

- Utilisez-vous des barquettes en matériaux plastiques et réchauffez-vous directement dans ces barquettes ? (Interdit au Niveau 2)

- Question identique pour des barquettes dites « cellulose » ? (Tolérée au Niveau 2 et interdit au Niveau 3)

CUISSON

- Utilisez-vous la cuisson basse température dans des poches en matériaux plastiques ? (Interdit au Niveau 2)

USURE

- Conservez-vous la vaisselle plastique même si des signes d'usure apparaissent (exemple : verres rayés ou opacifiés) ? (Interdit au Niveau 2)

- Avez-vous encore de la vaisselle plastique ou mélaminée de service dont l'achat est antérieur à 2015 ? ⁽¹⁾ (Interdit au Niveau 2)

EMBALLAGE ALIMENTAIRE

- Vos conserves sont-elles majoritairement dans des boîtes de conserves (au lieu de bocaux en verre) ? (Majoritaire en Niveau 3)

USTENSILES

- Utilisez-vous des moules silicones de grade autre que « Platinium » ⁽²⁾ ? (Interdit au Niveau 2)
- Utilisez-vous des ustensiles en matériaux plastiques (louches, spatules...) ? (Interdit au Niveau 2)
- Utilisez-vous des anciennes poêles anti adhésives sans la mention « sans PFOA » ⁽³⁾ ? (Interdit au Niveau 2)

Informations complémentaires :

⁽¹⁾ Le BPA : BisPhénol A est un composé entrant dans la fabrication de certains plastiques. Depuis 2015, il est interdit en France dans les contenants alimentaire pour ses effets de perturbations endocriniennes. Cependant, il a parfois été remplacé par des molécules qui pourraient avoir des effets similaires.

⁽²⁾ Le silicone : les silicones non indiqués comme « Platinium » sont plus sensibles à la chaleur et se décompose plus facilement. Il y a donc potentiellement un risque de migration des résidus de dégradation du silicone dans les aliments.

⁽³⁾ Le PFOA (acide perfluoro octanoïque) est un composé de la famille des PERFLUORES BROMES (PFB) qui peut entrer dans la composition des produits anti-adhésifs. Cette famille de produits est très préoccupante au niveau sanitaire. Ces substances sont très persistantes et peuvent s'accumuler dans le corps humain. Elles sont potentiellement toxiques (cancérogène, perturbation endocrinienne). Ces dernières années, la plupart des fabricants ont retiré le PFOA de la composition des poêles, il faut cependant rester prudent quant à l'usage de tous les revêtements anti-adhésifs notamment quand ils sont abimés.

