




## 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<sup>(1)</sup> au Niveau 3)
- Est-ce que certains produits ne sont pas labellisés écologiques (Ecocert ou ecolabel 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 ? (Interdit 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

<sup>(1)</sup> 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 nettoyant 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)

#### TRANSPORT ET LIAISON CHAUDE OU FROIDE

- Utilisez-vous des barquettes en matériaux plastique et réchauffez-vous directement dans ces barquettes ? (Interdit au Niveau 2)
- Question identique pour des barquettes dites « cellulose » ? (Toléré sous conditions 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)

#### EMBALLAGE ALIMENTAIRE

- Vos conserves et vos huiles sont-elles majoritairement dans des boîtes de conserves (au lieu de bocaux en verre) ? (Déconseillé tous niveaux)

#### USTENSILES

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

