

## FICHE N°N/1

## Nettoyage de la mélangeuse

Cette version est un résumé recto-verso du guide de bonnes pratiques pour le nettoyage de la mélangeuse utilisée lors de la préparation d'aliments enrobés avec des antibiotiques. La version intégrale de ce document est la référence à suivre pour un nettoyage réussi.



## Méthode

### 1. Rinçage

Effectuer un premier rinçage à l'eau chaude (de préférence) pour éliminer la majorité des résidus d'huile et de médicament. Ce premier rinçage doit permettre de retirer la plus grosse partie des résidus encore présents dans la mélangeuse et de faciliter le nettoyage à suivre. Il est important de **bien mouiller toutes les surfaces**.

### 2. 1<sup>er</sup> lavage

#### Avec nettoyeur haute pression à l'eau chaude

1. Effectuer un premier lavage à l'aide du nettoyeur haute pression à l'eau chaude. La buse de l'appareil devra assurer un nettoyage rigoureux de l'intégralité de la cuve et des pales de brassage, et se faire machine arrêtée. Faire tourner la cuve régulièrement d'1/4 de tour pendant cette phase de nettoyage, afin de garantir la qualité du nettoyage. Cette phase de nettoyage doit durer **au moins 5 à 10 minutes**. Vidanger la mélangeuse dans un récipient adapté. Les eaux de nettoyage seront éliminées selon la réglementation en vigueur.

#### Avec nettoyeur haute pression à l'eau froide

1. Effectuer un premier lavage à l'aide du nettoyeur haute pression à l'eau froide. La buse de l'appareil devra assurer un nettoyage rigoureux de l'intégralité de la cuve et des pales de brassage, et se faire machine arrêtée. Faire tourner la cuve régulièrement d'1/4 de tour pendant cette phase de nettoyage, afin de garantir la qualité du nettoyage. Cette phase de nettoyage doit durer **au moins 5 à 10 minutes**. Vidanger la mélangeuse dans un récipient adapté. Les eaux de nettoyage seront éliminées selon la réglementation en vigueur.
2. Cette phase sera suivie de l'application d'**eau savonneuse**, à l'éponge, pour favoriser l'élimination complète du film lipidique présent dans la mélangeuse. L'éponge devra être passée rigoureusement sur l'ensemble de la cuve et des pales de brassage.
3. Un rinçage à l'eau claire sera ensuite réalisé avec collecte des eaux de rinçage.



### 3. 2<sup>nd</sup> lavage

Ce second nettoyage se fera sur **mélangeuse en fonctionnement**, avec un nettoyeur haute pression, à l'eau chaude ou froide. Pendant **au moins 5 minutes**, passer la buse de l'appareil sur l'intégralité de la cuve et des pales de brassage.

Vidanger la mélangeuse dans un récipient adapté. Les eaux de lavage seront éliminées selon la réglementation en vigueur.

**Contrôler la qualité du nettoyage** (notamment la persistance ou non d'un film lipidique). Si besoin, reconduire un lavage supplémentaire (avec recours à une eau savonneuse).



### 4. Séchage

1. Positionner la cuve vers le bas et la laisser ainsi jusqu'à complet séchage.
2. Ranger la mélangeuse (idéalement en obturant l'entrée de la cuve pour garantir sa propreté jusqu'au prochain mélange).



Fiche réalisée dans le cadre du projet Enr-EAU-bage financé par le plan EcoAntibio 2.