

Objet	Prévention d'une accumulation de graisse et respect des normes de propreté de McDonald's	
Temps nécessaire	5 minutes de préparation	45 minutes d'exécution
Période	Fin de la journée de travail	Restaurants ouverts 24 heures sur 24 : fin de soirée ou début de matinée quand l'affluence est faible
Icônes de danger	 Produits chimiques  Gaz/air/liquide sous pression  Électricité  Liquides très chauds/vapeur  Huile très chaude  Surfaces très chaudes  Manipulation manuelle  Pièces mobiles  Véhicules en mouvement  Objets/surfaces à arêtes vives  Sols glissants  Seringues et liquides organiques	

Outillage et fournitures



Brosse Nylon



Marche à suivre

- 1 Mettre hors tension**
S'assurer que l'interrupteur principal est en position OFF.



- 2 Enlever le collecteur de graisse**
Enlever le collecteur de graisse de la hotte et en verser le contenu dans la navette de mise au rebut d'huile



- 3 Déverrouiller les roulettes**
Déverrouiller les roulettes de la friteuse.



- 4 Couvrir les bacs de la friteuse**
Placer leur couvercle sur tous les bacs.



- 5 Faire rouler la friteuse pour l'écarter de la hotte**
Faire rouler la friteuse avec précaution afin de l'écarter suffisamment de la hotte pour pouvoir passer derrière la friteuse.



Attention : de l'huile de friture brûlante peut éclabousser quand on déplace la friteuse.



- 6 Débrancher les cordons d'alimentation de la friteuse**
Débrancher les cordons d'alimentation en tirant sur les fiches, pas sur les fils.



suite ►

Nettoyage derrière la friteuse (suite)

- 7 Retirer les filtres**
Retirer les filtres à graisse et les faire tremper dans du McDonald's A.P.C. (HCS) très chaud dans l'évier arrière.



- 8 Nettoyer la hotte**
Utiliser un couteau à mastic pour enlever avec précaution la graisse accumulée dans la hotte et derrière la friteuse.



- 9 Ordre de nettoyage**
Nettoyer l'arrière de la friteuse dans l'ordre suivant :
- A. Pièces accessibles de la cheminée d'évacuation
 - B. Arrière de la hotte
 - C. Côtés de la hotte
 - D. Cavité de filtre à graisse
 - E. Tôle entourant la friteuse



- 10 Faire attention à l'élément fusible**
Faire attention lorsqu'on nettoie autour de l'élément fusible. Sa rupture activera l'installation d'extinction.



- 11 Frotter**
Utiliser une brosse Nylon et du McD A.P.C. (HCS) très chaud pour nettoyer derrière la friteuse, y compris le sol.



- 12 Sécher avec une serviette**
Essuyer les différentes parties avec une serviette jusqu'à ce qu'elles soient toutes propres et sèches. Les faire contrôler par le gérant.



- 13 Laver les roulettes**
Utiliser une brosse Nylon et du McD A.P.C. (HCS) très chaud pour nettoyer les roulettes.



- 14 Nettoyer les environs**
Utiliser un balai à franges et du McD A.P.C. (HCS) pour nettoyer autour de la friteuse.



- 15 Remettre la friteuse en place**
Inverser les étapes 1 à 7 pour remettre la friteuse sous la hotte et remettre les filtres à graisse en place. Enlever les couvercles de bacs.



Óleo quente

Attention : l'huile de friture brûlante peut éclabousser quand on déplace la friteuse.