



NOTE DE SERVICE PERMANENTE

NSP15-2025

Fiche Technique Nettoyage annuel hotte cuisine

La réglementation :

La loi impose (article GC21) un dégraissage des hottes professionnelles au minimum une fois par an.

Les travaux à réaliser :

Il s'agit de dégraisser l'intérieur de la hotte et du conduit.

Les filtres et les autres éléments de la structure externe font l'objet d'un nettoyage régulier fixé par le plan de maîtrise sanitaire pour le restaurant scolaire et selon la fréquence des locations pour l'office de remise en température de la salle des fêtes.

Pourquoi ? :

La hotte est un élément essentiel de la cuisine en éliminant fumées, graisses et odeurs. Si elle est encrassée, elle devient inefficace et peut entraîner une accumulation de fumée dans la cuisine. En outre la graisse incrustée peut être un danger pour la sécurité en augmentant le risque d'incendie.

Les ressources indispensables :

- ✦ Utilisation d'un dégraissant puissant, à cet effet nous utilisons le produit ORLAV - FORCE PRO 1000 – 0096, selon la fiche technique FTHYG-0049 et fiche de données de sécurité. Ce produit est conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

Tout autre produit est formellement interdit sans l'autorisation de l'élu délégué

- ✦ Eventuellement un nettoyant inox, pour améliorer la finition. Dans ce cas le produit à utiliser est le LUSTREUR ALIMENTAIRE – 344014 de HYGIENE & NATURE, selon fiche technique et fiche de données de sécurité.
- ✦ Utilisation d'une éponge douce pour dégraisser et d'un chiffon propre pour rincer.
- ✦ Utilisation de lavettes de couleur bleu pour le lustreur pour le restaurant scolaire.

Méthodologie :

- ✦ Pour nettoyer l'intérieur de la hotte et du conduit, il faut pulvériser le dégraissant sur les zones les plus encrassées.
- ✦ Ensuite avec une éponge frottez doucement pour enlever les dépôts.
- ✦ Recommencer la pulvérisation sur l'ensemble des zones puis avec l'éponge frottez doucement pour enlever tous les résidus.
- ✦ Rincer et essuyer ensuite avec un chiffon propre.
- ✦ Inspecter la hotte pour repérer les éventuelles traces de salissures oubliées.
- ✦ Appliquer le nettoyant inox sur les zones extérieures, puis frotter avec la lavette pour une finition parfaite.

Fait à AUSSAC-VADALLE, le 23 octobre 2025

Le Maire,
Gérard LIOT

