

KIT PARECLEANER Cook GUIDOMAR

LE PARE COUVERCLE ANTI-ECLABOUSSURE MAILLE EN INOX ALIMENTAIRE

Définition :

Il est formé de parois anti éclaboussure fixe ou ouvrant équipé d'un couvercle coulissant fait avec une feuille de protection inox alimentaire maillé qui se bloque, adaptable sur plaque cuisson de tous types (plancha, clams, piano liste non exhaustive) et de toutes dimensions que ce soit en professionnel ou pour particulier avec design adapté escamotable surtout sur plan de cuisine et crédence.

Il faut protéger l'espace de cuisson et cet accessoire assure une bien meilleure protection de l'environnement immédiat, des personnes et des aliments cuits.

Il est indispensable :

1^{er} : SECURITE :

- Au travail : Evite les projections de graisse qui entraînent des brûlures, des accidents, risque de glissade sol gras, risque de feu graisse sur hotte, liste non exhaustive).
- A la maison : Evite les accidents domestiques si nombreux, similaires à ceux rencontrés dans le travail en rajoutant les enfants en bas âge et la non application de la sécurité dans les cuisines privées.

2^{ème} : HYGIENE :

L'homme est le principal vecteur de contamination microbienne dans une cuisine qu'elle soit professionnelle ou privée.

- Les mains : de 100 à 1000 bactéries au cm².
 - Le cuir chevelu : environ 1 million de bactéries au cm².
 - Le front : de 10000 à 100000 bactéries au cm².
 - Les aisselles : de 1 à 10 millions de bactéries au cm².
 - La salive : environ 10 millions de bactéries au cm².
 - Les sécrétions nasales : environ 10 millions de bactéries au cm².
 - Les matières fécales : environ 100 millions de bactéries au cm².
-
- **Au travail** : La maille dont est fait le couvercle retient et protège éventuellement de toutes pellicules, poils et croute (liste non exhaustive), tout en manipulant ce qui permet aux personnels d'avoir moins de risque accidentogène, moins de pénibilité pour nettoyer et maintenir une hygiène plus près des normes suivant la règle des 5 m en matière d'hygiène.
 - **A la maison** : identique au travail.

Article L4121-3 :

L'employeur, compte tenu de la nature des activités de l'établissement, évalue les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, y compris dans le choix des procédés de fabrication, des équipements de travail, des substances ou préparations chimiques, dans l'aménagement ou le réaménagement des lieux de travail ou des installations et dans la définition des postes de travail. A la suite de cette évaluation, l'employeur met en œuvre les actions de prévention ainsi que les méthodes de travail et de production garantissant un meilleur niveau de protection de la santé et de la sécurité des travailleurs. Il intègre ces actions et ces méthodes dans l'ensemble des activités de l'établissement et à tous les niveaux de l'encadrement.

Exemple de mesures préventives mais qui grâce au pare anti éclaboussure équipé d'un couvercle coulissant fait avec une feuille de protection inox alimentaire maillé éviterait :

- ***Manipulations, manutentions manuelles :***

- moins de pénibilité pour nettoyer les plans de travail, hotte, crédence, sol
 - Ergonomie des postes de travail moins dangereux (rotation, manipulations excessives...).
- **Chutes et glissades de plain-pied :**
- Eviter de passer son temps à nettoyer rapidement les salissures susceptibles de provoquer une glissade ou une chute.
- **Chutes de hauteur :**
- Eviter de monter sur les équipements (nettoyage hotte ou plafond par ex...).
 - Eviter d'assurer la maintenance régulière des matériels de cuisson par une société agréée.
- **Autres :**
- Moins dangereux suite aux risques d'emploi de produit caustique (Utilisation de décape four, acide, détartrant...).

Le chef d'établissement doit prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des personnels placés sous son autorité. Il est tenu d'évaluer les risques y compris dans le choix des procédés des équipements de travail, le réaménagement des lieux de travail ou des installations.

Depuis le 7 novembre 2002, l'employeur (ou chef d'établissement) ayant un ou des salariés doit établir un document unique (DU) d'évaluation des risques professionnels (décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 – article R.230-1 et suivants). Le fait de ne pas transcrire ou de ne pas mettre à jour les résultats de cette évaluation des risques engage sa propre responsabilité.

D'OU L'IMPORTANCE D'UN PARE ANTI ECLABOUSSURE EQUIPE D'UN COUVERCLE COULISSANT FAIT D'UNE FEUILLE MAILLE DE PROTECTION EN INOX ALIMENTAIRE QUI SE BLOQUE.

Il faut protéger l'espace de cuisson et cet accessoire assure une bien meilleure protection de l'environnement immédiat, des personnes et des aliments cuits.

Pour une plancha :

- Le crépi du mur ;
- La terrasse ;
- Chariot ;
- Listes non exhaustives ;

Pour une gazinière ou plaque induction :

- Les faïences avec les joints ;
- Crédence ;
- Peinture plafond ;
- Hotte ;
- Carrelage au sol ;
- Liste non exhaustive ;

Pour des pianos et clans professionnels :

- Projection pour le salarié qui passe ou qui travaille dos à dos avec son collègue ;
- Crédence inox ;
- Etagères inox ;
- Hotte ;
- Sol ;
- Plafond ;
- Liste non exhaustive ;

Voir description technique

Description technique du pare couvercle anti-éclaboussure maillé en inox alimentaire

Trois positions permettent d'utiliser le pare couvercle anti-éclaboussure :

- Position fermée ;
- Position ouvert 90° ;
- Position ouvert libre ;

Utilisation de la grille de protection :

Faire glisser la grille sur les butés installées sur les supports ;

La grille étant en deux partie se positionne suivant l'utilisation que l'on veut en faire (fermé, ouvert 90°, ouvert libre).

Changement de position :

Pour changer sa position on doit retirer les clavettes des charnières et tourner la grille, puis remonter.

Nettoyage de la grille :

Retirer les clavettes des charnières pour séparer en deux la grille et utiliser un dégraissant et rincer à l'eau chaude, suivant dimension peut être lavable en machine.