Plan de nettoyage et de désinfection

Cuisine professionnelle. Une feuille par semaine, à afficher dans la zone concernée.

Établissement | Zone | Semaine du | Responsable hygiène | Visa du responsable (fin de semaine)

Mode d'emploi

Remplacez les produits d'exemple par les vôtres, avec la dilution et le temps de contact lus sur la fiche technique. Indiquez s'il faut rincer après désinfection.

Chaque case du jour reçoit les initiales de la personne qui a fait la tâche, au moment où elle est faite. Une case vide en fin de journée = un écart à noter en bas de page.

Méthode de base sur une surface en contact avec les aliments : 1. débarrasser et racler, 2. laver au détergent en frottant, 3. rincer à l'eau potable, 4. désinfecter en respectant le temps de contact, 5. rincer si la fiche du produit le demande, 6. sécher à l'air ou au papier à usage unique.

Après chaque utilisation et plusieurs fois par jour

ZONE / ÉQUIPEMENT	QUAND	PRODUIT ET DILUTION	MÉTHODE	POSTE	L	M	M	J	V	S	D
Plans de travail inox	Après chaque usage et changement de denrée	Détergent désinfectant (dilution fiche)	Racler, laver, rincer, désinfecter, sécher	Poste concerné							
Planches à découper	Après chaque usage	Lave-vaisselle ou détergent désinfectant	Laver, rincer, désinfecter, sécher debout	Poste concerné							
Trancheuse	Après chaque usage	Détergent désinfectant	Débrancher, démonter, laver, désinfecter, remonter	Poste froid							
Thermomètre sonde	Entre deux produits	Lingette désinfectante contact alimentaire	Essuyer la tige, laisser sécher	Poste concerné							
Poignées frigos et chambres froides	3 fois par jour	Détergent désinfectant	Pulvériser sur lavette, essuyer	Plonge							
Lave-mains	Matin, midi, soir	Détergent désinfectant	Laver, rincer, recharger savon et papier	Plonge							

Tous les jours, en fin de service

ZONE / ÉQUIPEMENT	QUAND	PRODUIT ET DILUTION	MÉTHODE	POSTE	L	M	M	J	V	S	D
Plaques, grill, piano	Fin de service, surface tiède	Dégraissant cuisson	Gratter, dégraisser, rincer, sécher	Chef de partie chaud							
Friteuse (extérieur et abords)	Fin de service	Dégraissant	Dégraisser, rincer, essuyer	Poste friture							
Frigos du service (intérieur)	Fin de service	Détergent désinfectant	Vider, laver, désinfecter, ranger	Commis							
Éviers et plonge	Fin de service	Détergent désinfectant	Laver, rincer, désinfecter	Plonge							
Sols cuisine et plonge	Fin de service	Détergent désinfectant sols	Balayer, laver, raclette vers siphon	Fermeture							
Poubelles et supports	Fin de service	Détergent désinfectant	Vider, laver, désinfecter, nouveau sac	Fermeture							

Chaque semaine

ZONE / ÉQUIPEMENT	JOUR PRÉVU	PRODUIT ET DILUTION	MÉTHODE	POSTE	L	M	M	J	V	S	D
Chambre froide positive	Lundi	Détergent désinfectant	Vider par étagère, laver sol, étagères, joints	Commis							
Filtres de hotte	Mardi	Dégraissant ou lave-vaisselle	Démonter, tremper, laver, rincer, remonter	Plonge							
Four (intérieur, en profondeur)	Mercredi	Dégraissant four	Appliquer à froid, laisser agir, rincer	Chef de partie chaud							
Réserve sèche	Jeudi	Détergent	Vérifier dates, balayer, laver étagères	Commis							
Murs carrelés zone chaude	Vendredi	Dégraissant	Laver de haut en bas, rincer	Fermeture							
Siphons de sol	Vendredi	Détergent désinfectant	Retirer grille, brosser, rincer	Plonge							

Chaque mois

ZONE / ÉQUIPEMENT	SEMAINE PRÉVUE	PRODUIT ET DILUTION	MÉTHODE	POSTE	FAIT LE	INITIALES
Congélateurs	Semaine 1	Détergent désinfectant	Transférer, dégivrer, laver, désinfecter, sécher	Commis		
Plafonds accessibles et luminaires	Semaine 2	Détergent	Denrées protégées ou sorties, laver, essuyer	Fermeture		
Grilles de ventilation	Semaine 3	Détergent	Dépoussiérer, laver	Fermeture		
Dessus des meubles hauts	Semaine 4	Détergent	Dépoussiérer, laver	Fermeture		

Écarts et actions correctives

DATE	TÂCHE NON FAITE OU MAL FAITE	CAUSE	ACTION CORRECTIVE	INITIALES
	Exemple : sol chambre froide non lavé mardi	Commis absent	Fait mercredi matin, tâche réattribuée à la fermeture	

Règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre V : les équipements en contact avec les denrées sont nettoyés et, le cas échéant, désinfectés à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination. Les produits d'entretien sont rangés hors des zones de manipulation des denrées (chapitre I, point 10).

Fréquences proposées à titre indicatif, à adapter à votre activité et à votre plan de maîtrise sanitaire. Modèle gratuit Staff Meal, staff-meal.com.

Modèle gratuit Staff Meal, à reprendre et adapter librement. Version en ligne et mode d'emploi : staff-meal.com/plan-de-nettoyage-cuisine.html