PLAN DE NETTOYAGE · SUIVI DE LA SEMAINE

Établissement _____ Semaine du _____ au _____

Initiales de la personne qui a fait la tâche, au moment où elle est faite. Ordre sur les surfaces en contact avec les aliments : nettoyer au détergent, rincer, désinfecter (respecter le temps de contact), rincer si la fiche technique le demande, sécher. Produits : voir les annexes du plan de maîtrise sanitaire.

TÂCHE	MÉTHODE ET PRODUIT (ANNEXE)	QUAND	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
CUISINE									
Plans de travail	Détergent puis désinfectant	Fin de service							
Planches, couteaux, ustensiles	Plonge ou lave-vaisselle	Après usage							
Trancheur, robots	Démonter, laver, désinfecter	Après usage							
Piano, plaques, salamandre	Dégraissant	Fin de service							
Plonge, éviers	Détergent, rinçage	Chaque jour							
Poubelles (vider, laver)	Détergent désinfectant	Chaque jour							
Sols de la cuisine	Nettoyant sols dilué	Chaque jour							
BAR									
Comptoir, plan de service	Détergent désinfectant	Chaque jour							
Machine à café (buses, bacs)	Selon la notice	Chaque jour							
Tireuse (becs, égouttoir)	Selon la notice	Chaque jour							
SALLE, SANITAIRES									
Tables, poignées de portes	Multi-surfaces	Chaque jour							
Sanitaires (cuvette, lavabo, sol)	Nettoyant désinfectant sanitaires	Chaque jour							
Savon, papier, essuie-mains	Réapprovisionner	Chaque jour							

Visa du responsable : ..... · Anomalie constatée : notez-la et l'action menée au dos ou dans le registre.

PLAN DE NETTOYAGE · TÂCHES PÉRIODIQUES

Établissement _____ Année _____

Notez la date et vos initiales à chaque passage. Le conduit d'extraction de la hotte des grandes cuisines se nettoie au moins une fois par an (règlement de sécurité incendie des ERP, article GC 21) : rangez l'attestation de l'entreprise dans le classeur.

TÂCHE	MÉTHODE ET PRODUIT (ANNEXE)	FRÉQUENCE	DATE · INITIALES	DATE · INITIALES	DATE · INITIALES	DATE · INITIALES	DATE · INITIALES
CHAQUE SEMAINE							
Réfrigérateurs (parois, clayettes, joints)	Vider, détergent, désinfectant	Hebdo					
Étagères de la cuisine et de la réserve	Détergent désinfectant	Hebdo					
Four (intérieur)	Dégraissant four	Hebdo					
Filtres de hotte	Dégraissage ou lave-vaisselle	Selon usage					
Murs carrelés, portes de la cuisine	Détergent	Hebdo					
CHAQUE MOIS							
Machine à glaçons (vidange, désinfection)	Selon la notice	Mensuel					
Congélateurs (dégivrage si besoin)	Détergent, séchage	Mensuel					
Chambre froide (en profondeur)	Détergent, désinfectant	Mensuel					
Détartrage lave-vaisselle, lave-verres	Détartrant, selon la notice	Selon notice					
CHAQUE ANNÉE							
Conduit d'extraction de la hotte	Entreprise spécialisée, attestation	Annuel					
Revue du plan de nettoyage	Relire, mettre à jour les annexes	Annuel					

☐ Jamais de mélange de produits ☐ Produits dans leur emballage d'origine ☐ Dosage de la fiche technique