Plan de nettoyage et de désinfection

Établissement : _____ Responsable du plan : _____ Mis à jour le : ____ / ____ / _____

Conservez avec ce plan les fiches techniques et de sécurité des produits. Pour les surfaces en contact avec les aliments, utilisez des produits portant la mention « contact alimentaire » et rincez à l'eau potable. Un plan affiché mais non rempli n'a aucune valeur lors d'un contrôle : la preuve, ce sont les visas et les dates.

N°	Zone	Surface ou équipement	Fréquence	Méthode	Produit et dosage	Responsable	Visa / date
1	Cuisine	Plans de travail, planches à découper	Après chaque service	Débarrasser, laver au dégraissant-désinfectant, respecter le temps d'action, rincer à l'eau potable, essuyer avec du papier à usage unique.			
2	Cuisine	Petit matériel (couteaux, bacs, ustensiles)	Après chaque utilisation	Lavage en plonge ou au lave-vaisselle, séchage à l'air, rangement à l'abri des souillures.			
3	Cuisine	Équipements démontables (robot, trancheuse, mixeur)	Après chaque utilisation	Débrancher, démonter, laver, désinfecter, rincer, sécher, remonter.			
4	Cuisine	Four, plaques, salamandre	Quotidien, en fin de service	Dégraissant four sur appareil froid, temps d'action, rinçage soigné.			
5	Cuisine	Friteuse	Huile filtrée chaque jour ; vidange et nettoyage complet chaque semaine	Vidange à froid, dégraissage de la cuve, rinçage, séchage, huile neuve.			
6	Cuisine	Hotte et filtres	Hebdomadaire	Filtres trempés dans un bain dégraissant, rinçage, séchage ; carrosserie essuyée.			
7	Cuisine	Sol	Quotidien, en fin de service	Balayage, lavage au détergent-désinfectant, rinçage, raclage.			
8	Cuisine	Murs, portes, poignées, interrupteurs	Zones de contact : quotidien · murs : hebdomadaire	Lavage au détergent-désinfectant, rinçage.			
9	Cuisine	Siphons, évacuations, grilles	Hebdomadaire	Retirer les grilles, brosser, désinfecter, rincer.			
10	Cuisine	Lave-mains (vasque, robinet, distributeurs)	Quotidien	Nettoyer, désinfecter ; réapprovisionner savon et essuie-mains à usage unique.			
11	Froid	Réfrigérateurs, tour réfrigérée (intérieur, clayettes, joints)	Hebdomadaire	Vider, laver au détergent-désinfectant, rincer, sécher ; remettre en place en contrôlant les dates.			
12	Froid	Chambre froide (sol, étagères, joints, poignée)	Hebdomadaire	Idem, sol lavé et raclé ; vérifier la température après remise en service.			
13	Froid	Congélateur : dégivrage et nettoyage	Mensuel	Transférer les denrées, dégivrer, laver, sécher, remettre en route, contrôler la température.			

N°	Zone	Surface ou équipement	Fréquence	Méthode	Produit et dosage	Responsable	Visa / date
14	Plonge	Lave-vaisselle (filtres, bras de lavage, joints)	Quotidien · détartrage mensuel	Vidanger, nettoyer filtres et bras, laisser la porte ouverte la nuit.			
15	Plonge	Bacs de plonge, égouttoirs, robinetterie	Après chaque service	Dégraisser, désinfecter, rincer.			
16	Plonge	Sol et murs	Quotidien	Lavage, rinçage, raclage.			
17	Réserve	Étagères et sol de la réserve sèche	Hebdomadaire	Dépoussiérer, laver ; contrôler les dates et la rotation (premier entré, premier sorti).			
18	Réserve	Poubelles, local ou zone déchets	Quotidien · désinfection hebdomadaire	Sortir les sacs, laver et désinfecter les poubelles et le sol.			
19	Réserve	Zone de réception, chariots, balance	Hebdomadaire	Laver, désinfecter.			
20	Salle	Tables, chaises, menus, tablettes de commande	Après chaque service	Détergent-désinfectant de surface, chiffon propre.			
21	Salle	Sol	Quotidien	Balayage, lavage.			
22	Salle	Comptoir, bar, tireuse (becs), machine à café (buses, bac)	Quotidien · lignes de tireuse selon le fournisseur	Nettoyer, désinfecter, rincer ; buses vapeur purgées après chaque usage.			
23	Sanitaires	Cuvettes, lavabos, robinets, poignées, chasse	Au moins deux fois par jour	Détergent-désinfectant, brosse dédiée, rinçage.			
24	Sanitaires	Distributeurs (savon, papier), poubelles, sol	Quotidien	Réapprovisionner, vider, laver.			

Modèle offert par UNIFEE — www.unifee.fr — logiciel de gestion pour restaurants : factures fournisseurs, marges, HACCP, planning.

Feuille de suivi hebdomadaire

Semaine du ____ / ____ au ____ / ____ / _____ Établissement : _____ Cocher ou parapher quand la tâche est faite ; toute anomalie se note en observations.

N°	Zone	Surface ou équipement	Fréquence	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim	Observations
1	Cuisine	Plans de travail, planches à découper	Après chaque service								
2	Cuisine	Petit matériel (couteaux, bacs, ustensiles)	Après chaque utilisation								
3	Cuisine	Équipements démontables (robot, trancheuse, mixeur)	Après chaque utilisation								
4	Cuisine	Four, plaques, salamandre	Quotidien, en fin de service								
5	Cuisine	Friteuse	Huile filtrée chaque jour ; vidange et nettoyage complet chaque semaine								
6	Cuisine	Hotte et filtres	Hebdomadaire								
7	Cuisine	Sol	Quotidien, en fin de service								
8	Cuisine	Murs, portes, poignées, interrupteurs	Zones de contact : quotidien · murs : hebdomadaire								
9	Cuisine	Siphons, évacuations, grilles	Hebdomadaire								
10	Cuisine	Lave-mains (vasque, robinet, distributeurs)	Quotidien								
11	Froid	Réfrigérateurs, tour réfrigérée (intérieur, clayettes, joints)	Hebdomadaire								
12	Froid	Chambre froide (sol, étagères, joints, poignée)	Hebdomadaire								
13	Froid	Congélateur : dégivrage et nettoyage	Mensuel								
14	Plonge	Lave-vaisselle (filtres, bras de lavage, joints)	Quotidien · détartrage mensuel								

N°	Zone	Surface ou équipement	Fréquence	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim	Observations
15	**Plonge**	Bacs de plonge, égouttoirs, robinetterie	Après chaque service								
16	**Plonge**	Sol et murs	Quotidien								
17	**Réserve**	Étagères et sol de la réserve sèche	Hebdomadaire								
18	**Réserve**	Poubelles, local ou zone déchets	Quotidien · désinfection hebdomadaire								
19	**Réserve**	Zone de réception, chariots, balance	Hebdomadaire								
20	**Salle**	Tables, chaises, menus, tablettes de commande	Après chaque service								
21	**Salle**	Sol	Quotidien								
22	**Salle**	Comptoir, bar, tireuse (becs), machine à café (buses, bac)	Quotidien · lignes de tireuse selon le fournisseur								
23	**Sanitaires**	Cuvettes, lavabos, robinets, poignées, chasse	Au moins deux fois par jour								
24	**Sanitaires**	Distributeurs (savon, papier), poubelles, sol	Quotidien								

Modèle offert par UNIFEE — www.unifee.fr