Plan de nettoyage et de désinfection — exemple rempli

Exemple indicatif pour une cuisine de restaurant. Les fréquences, produits et dilutions se règlent sur votre activité, sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) de votre secteur et sur la fiche technique de chaque produit. Renseignez la colonne « Qui » avec le nom ou le poste de la personne responsable.

Zone ou équipement	Quoi faire	Quand	Produit et dilution	Temps de contact	Comment	Qui
Plans de travail	Nettoyer puis désinfecter	Après chaque usage et en fin de service	Détergent-désinfectant pour surfaces au contact des aliments, dilution de la fiche technique	Selon fiche technique	Débarrasser, laver, rincer, désinfecter, rincer si la fiche le demande, sécher à l'air	
Planches à découper	Laver et désinfecter	À chaque changement de produit	Idem plans de travail ou lave-vaisselle	Selon fiche technique	Une couleur par famille d'aliments ; ranger à plat, à l'abri	
Couteaux et petits ustensiles	Laver, désinfecter, ranger à l'abri	Après usage ; rangement en fin de service	Détergent de plonge ou lave-vaisselle	Selon fiche technique	Laver, rincer, sécher ; ranger dans une armoire de stérilisation ou un support propre	
Trancheuse, robot, mixeur	Démonter, laver, désinfecter	Après chaque usage	Détergent-désinfectant contact alimentaire	Selon fiche technique	Débrancher, démonter les pièces amovibles, laver, désinfecter, remonter sec	
Bacs gastronormes	Laver	Après chaque service	Lave-vaisselle	Cycle complet	Charger sans entasser, laisser sécher avant de ranger	
Poignées, interrupteurs, robinets	Désinfecter	Chaque jour	Désinfectant ou détergent-désinfectant	Selon fiche technique	Lingette ou chiffon à usage unique, sans oublier les poignées de portes de chambre froide	
Intérieur des réfrigérateurs	Vider, laver, désinfecter	Chaque semaine	Détergent-désinfectant contact alimentaire	Selon fiche technique	Sortir les denrées vers une autre enceinte froide, laver, rincer, sécher, recharger	
Joints de portes	Laver	Chaque semaine	Détergent	Selon fiche technique	Brosse souple, vérifier l'état du joint	
Sols de cuisine	Laver	En fin de service	Détergent-désinfectant sols	Selon fiche technique	Pas de balayage à sec ; lavage puis raclette vers le siphon	
Murs, crédences, portes	Laver	Chaque semaine	Détergent	Selon fiche technique	Du haut vers le bas, du plus propre au plus sale	
Filtres de hotte	Dégraisser	Chaque semaine	Dégraissant ou lave-vaisselle selon le filtre	Selon fiche technique	Démonter, tremper ou laver, sécher ; conduits confiés à une entreprise spécialisée	
Poubelles	Vider, laver, désinfecter	Chaque jour	Détergent-désinfectant	Selon fiche technique	Couvercle, pédale et cuve, intérieur et extérieur	
Lave-vaisselle	Vidanger, nettoyer filtres et bras	En fin de journée	Eau claire ; détartrant selon la notice	—	Vidanger, sortir et rincer les filtres, démonter les bras, laisser la porte ouverte	
Lave-mains	Nettoyer, réapprovisionner	Chaque jour	Détergent-désinfectant	Selon fiche technique	Vérifier savon, essuie-mains à usage unique et poubelle	

Plan de nettoyage et de désinfection — modèle vierge

Établissement : ..... Mis à jour le : ...../...../..... Validé par : .....

Zone ou équipement	Quoi faire	Quand	Produit et dilution	Temps de contact	Comment	Qui

Fiche d'enregistrement du nettoyage — mois de : .....

Une case par jour : initiales de la personne qui a fait la tâche. En cas d'anomalie (tâche non faite, surface encore sale), noter l'action menée en bas de page.

Tâche	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Plans de travail																															
Planches et ustensiles																															
Trancheuse, robot																															
Sols de cuisine																															
Poignées, interrupteurs																															
Poubelles																															
Lave-vaisselle																															
Lave-mains																															
Réfrigérateurs (hebdo)																															
Hotte, filtres (hebdo)																															

Anomalies et actions correctives : .....

.....