



















## Plan de nettoyage de la zone de préparation (froid/chaud)

	Zone ou matériel à nettoyer	Fréquence de nettoyage	Produit utilisé	Sécurité et observations	Méthode de nettoyage
	<b>Sols, crédences, plans de travail</b>	A chaque fin de service	Nettoyant/ désinfectant multi-surfaces	  <i>Ne pas ingérer</i>	Appliquer le détergent –laisser agir – rincer à l'eau claire et racler.
	<b>Planxa, feux, fours</b>	A chaque fin de service	Dégraissant	  <i>Ne pas ingérer</i>	Appliquer le dégraissant –laisser agir –brosser –rincer avec une éponge propre –essuyer
	<b>Lave-mains, évier, portes des enceintes de froid, poubelles, poignées, interrupteurs</b>	2 à 3 fois par jour	Nettoyant/ désinfectant multi-surfaces	  <i>Ne pas ingérer</i>	Appliquer le détergent –laisser agir – rincer à l'eau claire si nécessaire
	<b>Enceintes positives</b>	1 fois par semaine	Nettoyant/ désinfectant multi-surfaces	  <i>Ne pas ingérer</i>	Appliquer le détergent –laisser agir – rincer à l'eau claire si nécessaire – essuyer
	<b>Ustensiles et matériel</b>	Après chaque utilisation	Liquide de plonge manuelle	  <i>Ne pas ingérer</i>	Nettoyer chaque ustensile à la main ou passage en plonge –rincer – laisser sécher ou essuyer.
	<b>Filtres des Hottes et surfaces</b>	Une fois par semaine	Dégraissant	  <i>Ne pas ingérer</i>	Appliquer le dégraissant –laisser agir –brosser –Rincer