Plan de nettoyage et de désinfection

Plan de maîtrise sanitaire - bonnes pratiques d'hygiène

Établissement : .....

Période : .....

Zone / équipement	Fréquence	Produit utilisé	Dilution	Temps de contact	Mode opératoire	Responsable
Plans de travail et surfaces						
Sols et siphons						
Chambre froide et armoires réfrigérées						
Plonge et éviers						
Hotte et filtres						
Matériel de découpe (planches, couteaux)						
Poubelles et local déchets						
Sanitaires et lave-mains						

Dilution et temps de contact : reprenez les valeurs de la fiche technique du produit. Joignez ces fiches au plan de maîtrise sanitaire.

Document vierge fourni gratuitement par kelvintrack.com