

Plan de nettoyage et de désinfection

Établissement : .....

Plan de maîtrise sanitaire - bonnes pratiques d'hygiène

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