

# AIDE À LA CONSTITUTION D'UN PLAN DE NETTOYAGE DÉSINFECTION

<u>Zone / matériel</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Méthode / produits</u>	<u>Responsable de chaque zone</u>	<u>Moyens de vérification</u>
<p><b>Réserves :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chambres froides (positives) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sol, parois</li> <li>▪ porte et poignée</li> <li>▪ étagères</li> <li>▪ grille de ventilation</li> </ul> </li> <li>- chambres froides ( négatives) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sol, parois</li> <li>▪ porte et poignée</li> <li>▪ étagères</li> <li>▪ grille de ventilation</li> </ul> </li> <li>- réserves sèches : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sol, murs</li> <li>▪ plafond</li> <li>▪ étagères</li> <li>▪ porte et poignée</li> </ul> </li> </ul>	<p>Ex : 1 Fois / semaine</p>	<p>Ex : nom du détergent et du désinfectant, dosage, temps de contact, température de l'eau...</p> <p>Raclage, brossage, grattage, essuyage....</p>	<p>Mr ....</p>	<p>Visuel : correct ou non correct</p>

<u>Zone / matériel</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Méthode / produits</u>	<u>Responsable de chaque zone</u>	<u>Moyens de vérification</u>
<p><b>Local préparation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sol, murs ( hauteur de travail )</li> <li>▪ portes et clenches</li> <li>▪ plafond</li> <li>▪ matériel : piano, fours enceinte froide, plans de travail, etc....</li> </ul> <p><b>Zone plonge :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sol, murs</li> <li>▪ matériel : bacs lave vaisselle lavettes</li> <li>▪ matériels de nettoyage</li> </ul> <p><b>Et aussi.....</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Salle de restauration...</li> <li>▪ Vestiaires....</li> <li>▪ Toilettes.....</li> </ul>	<p>Ex : 1 Fois / jour</p>	<p>Ex : nom du détergent et du désinfectant, dosage, temps de contact, température de l'eau...</p> <p>Raclage, brossage, grattage, essuyage....</p>	<p>Mr ....</p>	<p>Visuel : correct ou non correct</p> <p>Test de surface : nombre de colonies microbiennes</p>