

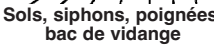
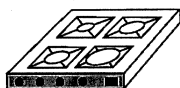
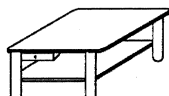
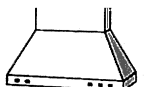


PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION



Secteur : Zone de Cuisson

Établissement :

LOCAUX - MATÉRIEL	FRÉQUENCE	PRODUITS UTILISÉS	MATÉRIEL	DOSAGE	T° DE L'EAU	TEMPS D'ACTION	RINÇAGE	NOM - SIGNATURE	CONTRÔLE
1  Murs, portes  Sols, siphons, poignées, bac de vidange									
2  Fours, feux vifs Piano									
3  marmites, sauteuses									
4  Friteuses									
5  Plan de travail									
6  Gaines d'aération Hottes aspirantes									
7  Bain marie									
8  Lavage des mains									

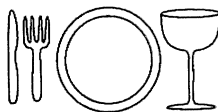
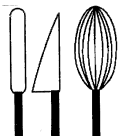
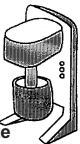


PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

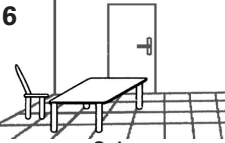
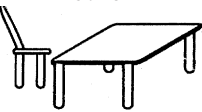
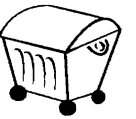
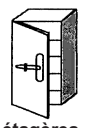


Secteur : *Lavage vaisselle - mains - machines*

Établissement:

LOCAUX - MATÉRIEL	FRÉQUENCE	PRODUITS UTILISÉS	MATÉRIEL	DOSAGE	T° DE L'EAU	TEMPS D'ACTION	RINÇAGE	NOM - SIGNATURE	CONTRÔLE
9 Bac à graisse 									
10 Lavage vaisselle 									
11  Lave verres									
12 Plonge manuelle 									
13 Ustensiles de cuisine 									
14 Détartrage machine 									
15 Trancheur, batteur, mélangeur, éplucheur, balance, ouvre boîte 									

Secteur : Salle et sanitaires
Établissement:

LOCAUX - MATÉRIEL	FRÉQUENCE	PRODUITS UTILISÉS	MATÉRIEL	DOSAGE	T° DE L'EAU	TEMPS D'ACTION	RINÇAGE	NOM - SIGNATURE	CONTRÔLE
16  Sols									
17 Mobilier  Chaises, tables									
18  Toilettes									
19  Urinoirs									
20  Lavabos									
21 Monte-charge  poubelles, containers									
22 Chambres froides  Sols, étagères, murs									