Traceo

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE · PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Plan de nettoyage et de désinfection

Établissement ______________________ **Version et date** ______________________ **Validé par** ______________________

Une ligne par surface ou équipement. Les lignes en italique sont des exemples à remplacer : reprenez les produits, dosages et temps de contact indiqués sur les fiches techniques de vos propres produits.

Zone	Surface ou équipement	Fréquence	Produit (dosage)	Méthode et temps de contact	Matériel	Qui réalise	Qui vérifie
Cuisine	*Plans de travail, planches*	*Après chaque utilisation*	*Détergent-désinfectant contact alimentaire (selon fiche)*	*Débarrasser, laver, laisser agir le temps indiqué, rincer à l'eau potable, sécher à l'air*	*Lavette dédiée, raclette*	*Commis*	*Chef*
Cuisine	*Trancheuse*	*Après chaque utilisation*	*Idem*	*Débrancher, démonter, laver chaque pièce, désinfecter, rincer, remonter sec*	*Brosse, gants anti-coupure*	*Utilisateur*	*Chef*
Cuisine	*Sols*	*Chaque jour en fin de service*	*Détergent sols*	*Balayage humide, lavage, raclage vers le siphon*	*Balai, raclette*	*Plonge*	*Chef*
Stockage	*Frigos et chambre froide*	*Chaque semaine*	*Détergent-désinfectant contact alimentaire*	*Vider, retirer les clayettes, laver, désinfecter, rincer, sécher avant rangement*	*Lavette, seau*	*Commis*	*Chef*
Cuisine	*Hotte et filtres*	*Chaque mois (filtres)*	*Dégraissant*	*Démonter les filtres, tremper, rincer, sécher*	*Bac de trempage*	*Plonge*	*Responsable*

Méthode TACT : Température, Action mécanique, Concentration, Temps de contact. Fiches techniques et fiches de données de sécurité des produits à garder dans l'établissement.

Traceo

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE · ENREGISTREMENT

Suivi des nettoyages de la semaine

Établissement ______________________ **Semaine du** ______________________ **au** ______________________

Tâche (reprise du plan)	Fréquence	Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.	Remarque
EXEMPLE *Plans de travail*	*Après utilisation*	*JM*	*JM*	*SL*	*SL*	*JM*	*JM*	*Fermé*	

Vérification visuelle faite par ______________ **Le** ______________________

Une tâche non faite ? Écrivez la raison dans « Remarque » et la date de rattrapage. Un nettoyage confié à une société extérieure se trace avec son bon d'intervention.

Modèle à adapter à votre établissement. L'exploitant reste responsable de son plan de maîtrise sanitaire et de ses enregistrements.