Plan de nettoyage et désinfection

Une feuille par zone, à remplir puis à afficher dans la zone concernée

Établissement : _____ Zone : _____ Mis à jour le : _____ Validé par : _____

Quoi surface ou matériel	**Quand** fréquence, moment	**Avec quoi** produit, dilution, température	**Comment** gestes, temps de contact, rinçage	**Qui**	**Vérification**
Trancheur	*Après chaque utilisation*	*Détergent désinfectant contact alimentaire, … ml pour … L d'eau froide*	*Débrancher, démonter, frotter, laisser agir … min, rincer à l'eau potable, laisser sécher*	*Poste froid*	*Visuel, chef, avant le service*

Les 5 gestes, dans l'ordre

1. Débarrasser, racler
2. Appliquer le produit, frotter
3. Laisser agir
4. Rincer à l'eau potable
5. Laisser sécher

Sécurité

Ne jamais mélanger deux produits. Gants et lunettes pour diluer. Flacons de solution diluée étiquetés.

Dose, température, temps de contact et rinçage : toujours ceux de l'étiquette et de la fiche technique du produit utilisé. Fréquences à fixer selon votre analyse des risques.