

Plan de nettoyage-désinfection cuisine (HACCP)

Exemple rempli

Plan de nettoyage et de désinfection pour cuisine professionnelle. Définissez, par équipement et par zone, le produit, la fréquence, la méthode et le responsable, conformément à la démarche HACCP.

Établissement

Responsable HACCP

Date de mise à jour

Zone

Zone / Équipement	Fréquence	Produit	Méthode	Responsable
Plans de travail	Après chaque service	DD contact alimentaire	Nettoyage + désinfection	Chef de partie
Planches / ustensiles	Après chaque usage	DD contact alimentaire	Lavage + désinfection	Commis
Sol cuisine	Quotidien	Détergent dégraissant	Balayage + lavage	Plongeur
Plonge	Quotidien	Détergent	Nettoyage + désinfection	Plongeur
Poignées / interrupteurs	Quotidien	Désinfectant	Désinfection	Commis
Hotte / filtres	Hebdomadaire	Dégraissant	Démontage + trempage	Chef
Chambre froide	Hebdomadaire	DD alimentaire	Nettoyage complet	Second

DD : détergent-désinfectant. Respectez les temps de contact et ne mélangez jamais les produits. Conservez ce plan et sa traçabilité pour les contrôles.

Plan de nettoyage-désinfection cuisine (HACCP)

Trame vierge à compléter

Plan de nettoyage et de désinfection pour cuisine professionnelle. Définissez, par équipement et par zone, le produit, la fréquence, la méthode et le responsable, conformément à la démarche HACCP.

Établissement

Responsable HACCP

Date de mise à jour

Zone

Zone / Équipement	Fréquence	Produit	Méthode	Responsable

DD : détergent-désinfectant. Respectez les temps de contact et ne mélangez jamais les produits. Conservez ce plan et sa traçabilité pour les contrôles.