

Plan de nettoyage et de désinfection · sols et locaux

Programme prérequis du plan de maîtrise sanitaire · règlement (CE) 852/2004, annexe II

Établissement

Responsable du PMS

Prestataire de nettoyage

Version / date

Zone à haut risque · nettoyage et désinfection

Zone / surface	Produit (FT, FDS)	Dosage · T° · contact	Méthode · matériel	Fréquence	Resp.	Enregistr. · contrôle
Cuisine chaude, sol et siphons				Après chaque service		
Cuisine froide / laboratoire, sol				Après chaque production		
Plonge, sol et siphons				Quotidien		
Légumerie / découpe, sol				Après chaque production		
Siphons, plinthes, bas de murs				Hebdomadaire		

Zone à risque moyen · nettoyage quotidien, désinfection selon plan HACCP

Zone / surface	Produit (FT, FDS)	Dosage · T° · contact	Méthode · matériel	Fréquence	Resp.	Enregistr. · contrôle
Réserves de denrées, chambres froides				Quotidien / hebdo		
Quai de réception				Quotidien		
Rayons frais, laboratoire de magasin				Quotidien		
Zone de conditionnement				Quotidien		

Zone à risque faible · nettoyage

Zone / surface	Produit (FT, FDS)	Dosage · T° · contact	Méthode · matériel	Fréquence	Resp.	Enregistr. · contrôle
Surface de vente				Quotidien		
Réserves sèches, entrepôt emballés				Quotidien / trafic		
Circulations, couloirs				Quotidien		
Bureaux				2 à 3 / semaine		
Vestiaires, sanitaires du personnel				Quotidien, matériel dédié		

Rappels : nettoyage (retirer les salissures) puis désinfection (surface propre, temps de contact de la fiche) ; produits aptes au contact alimentaire et rincés si prévu ; désinfectants autorisés (règlement biocides) avec normes EN 1276 / 13697 / 1650 / 14476 ; produits stockés à l'écart des denrées ; code couleur par zone ; plan affiché ; enregistrements conservés.

Établissement

Semaine du

Agent(s)

Contrôle par

[illegible]

C = conforme, NC = non conforme (reprendre, tracer la cause et l'action). Les enregistrements sont présentés à l'inspection et aux audits clients.