Cuisine : plan de nettoyage

Fiche à compléter avec le responsable de l’établissement. Ce support ne constitue pas un plan de maîtrise sanitaire complet.

À préciser	Informations
Établissement / zone	.....
Responsable du protocole	.....
Date / version	.....

Paramètres à définir pour chaque surface

À préciser	Informations
Surface / équipement	.....
Produit autorisé / référence	.....
Dilution selon notice	.....
Méthode / matériel dédié	.....
Temps de contact	.....
Rinçage / séchage requis	.....
Fréquence / créneau	.....
Exécutant / contrôleur	.....

Traçabilité

Date / heure	Opération / contrôle	Écart et correction
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Mettre les denrées à l’abri et sécuriser les équipements selon les consignes. Respecter les notices et le protocole validé. Ne pas mélanger les produits. Vérifier la remise en service avant reprise de l’activité.