




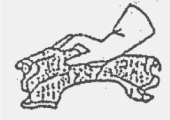

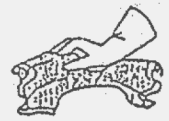

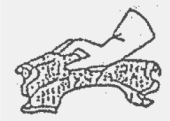


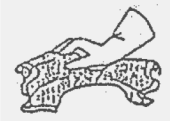








Cuisine : plonge batterie et vaisselle

Quoi ?	Produit ?	Quand ?	Comment ?				Qui ?	
Sol	(Dégraissant-désinfectant chloré) Dilution :	Après le service	Éliminer les déchets 	Pulvériser avec le jet	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, racler 	Rincer, racler, nettoyer le siphon	
Murs et portes	Dilution :	Après le service	Se protéger 	Pulvériser avec le jet	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Rincer, laisser sécher	
Poignées de portes, interrupteurs	Dilution :	Chaque jour	Imprégner une lavette 	Frotter 	Laisser agir 5 minutes 	Frotter 	Rincer, sécher avec du papier absorbant	
Poubelles	Dilution :	Chaque jour après le service	Se protéger, enlever les sacs 	Pulvériser avec le jet	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Rincer, laisser sécher, remettre des sacs poubelles	
Plans de travail	Dilution :	Chaque jour après le service	Éliminer les déchets 	Pulvériser	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Rincer, racler, laisser sécher	
Chariot porte-assiettes	Dilution :	Après chaque utilisation	Éliminer les déchets 	Pulvériser (ne pas oublier les roues du chariot)	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Rincer, essuyer avec un papier absorbant	

- Chaque zone de la cuisine doit avoir son propre plan de nettoyage et désinfection.
- Les plans de nettoyage seront à adapter aux produits utilisés dans votre établissement (nom du produit, dilution mais également temps de pose et rinçage)